



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE  
CENTRO DE HUMANIDADES  
UNIDADE ACADÊMICA DE HISTÓRIA  
CURSO DE LICENCIATURA EM HISTÓRIA**

**CAMILO ARAM PEREIRA CAMELO**

**TRANSIÇÃO ALIMENTAR NA AMAZÔNIA:  
UM ESTUDO DE CASO EM SANTARÉM - PA.**

**CAMPINA GRANDE - PB**

**2021**

**CAMILO ARAM PEREIRA CAMELO**

**TRANSIÇÃO ALIMENTAR NA AMAZÔNIA:  
UM ESTUDO DE CASO EM SANTARÉM - PA.**

**Trabalho de Conclusão Curso  
(Monografia) apresentado ao Curso de  
Licenciatura em História do Centro de  
Humanidades da Universidade Federal de  
Campina Grande, como requisito parcial  
para obtenção do título de Licenciado em  
História.**

**Orientador: Professor Dr. José Otávio Aguiar.**

**CAMPINA GRANDE - PB**

**2021**



C181t Camelo, Camilo Aram Pereira.  
Transição alimentar na Amazônia : um estudo de caso em Santarém - PA. / Camilo Aram Pereira Camelo. - 2021.  
50 f.

Orientador: Prof. Dr. José Otávio Aguiar.  
Trabalho de Conclusão de Curso - Monografia (Curso de Licenciatura em História) - Universidade Federal de Campina Grande; Centro de Humanidades.

1. Amazônia - transição alimentar. 2. Alimentação na Amazônia. 3. Ditadura militar no Brasil. 4. História da Amazônia. 5. Santarém - PA - alimentação. 6. Alimentação Amazônica. 7. História da alimentação na Região Norte - Brasil. 8. Transição alimentar na Amazônia. 9. Alimentação de subsistência versus industrializada. I. Aguiar, José Otávio. II. Título.

CDU: 94:641(811.5)(043.1)

**Elaboração da Ficha Catalográfica:**

Johnny Rodrigues Barbosa  
Bibliotecário-Documentalista  
CRB-15/626

**CAMILO ARAM PEREIRA CAMELO**

**TRANSIÇÃO ALIMENTAR NA AMAZÔNIA:  
UM ESTUDO DE CASO EM SANTARÉM - PA.**

**Trabalho de Conclusão Curso  
(Monografia) apresentado ao Curso de  
Licenciatura em História do Centro de  
Humanidades da Universidade Federal de  
Campina Grande, como requisito parcial  
para obtenção do título de Licenciado em  
História.**

**BANCA EXAMINADORA:**

---

**Professor Dr. José Otávio Aguiar.  
Orientador – UAH/CH/UFCG**

---

**Professor Me. Felipe Cardoso de Souza.  
Examinador I**

---

**Professor Dr. Celso Gestermeier do Nascimento  
Examinadora II – UAH/CH/UFCG**

**Trabalho aprovado em: 16 junho de 2021.**

**CAMPINA GRANDE - PB**

Dedico este trabalho às tacaczeiras, aos vendedores e vendedoras de açaí, aos agricultores e todos os trabalhadores que mantêm a cultura amazônica viva.

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente, desejo agradecer aos orixás e encantados (em especial o Mestre Sibamba) que me acompanham, aconselham e me dão tranquilidade nos muitos momentos que preciso e precisei.

Aos meus pais, Noélia Pereira e Jailton Camelo, pelo amor e suporte em todos esses anos morando em Campina, principalmente mandando açaí para que eu não sentisse tanta falta de casa.

À Nathália Coelho, minha companheira, que está literalmente ao meu lado todos os dias, me acolhendo e encorajando a não desistir.

À Serena e Pagu, minhas filhas, que por diversas vezes tornaram os meus dias mais tranquilos só por observá-las.

A todos os professores do curso de História da UFCG, pelo carinho e prazos a mais nas muitas vezes que deixei para última hora.

Ao meu orientador José Otávio Aguiar pela disponibilidade e paciência.

À Otávio Castro, Maynara Santos e Bruna Santiago, que estão dentro das melhores memórias desse período.

À Josinaldo Sousa, pela amizade e disponibilidade de me ajudar com as dúvidas com a monografia.

Ao meu zelador de santo, Altair de Oyá d'oluo, pelo carinho com que me recebe e por cuidar do meu ori.

À Lucas Moisés, pela amizade durante todo esse tempo, pelo carinho e pela tradução do resumo.

Aos meus amigos (e até desconhecidos) de Santarém que ajudaram a compartilhar a imagem de publicação para conseguir as entrevistas.

À Patrícia Uchôa, pela disponibilidade em me ajudar com as fotos dos artigos alimentícios.

Aos entrevistados pela paciência e disponibilidade em responder um questionário tão longo.

## RESUMO

O presente estudo tem como questão central observar a transição alimentar na Amazônia, com foco nos bairros de Aldeia, Juá e Nova República na cidade de Santarém - PA, por meio da história oral. Através da literatura sobre o tema, feita majoritariamente por nutricionistas e cientistas sociais, é possível identificar que as mudanças da alimentação nativa para os industrializados ocorreram principalmente após o início da Ditadura militar (1964-1985), em um período de discursos sobre a valorização da Amazônia e a necessidade de investimentos para a estruturação de sua indústria. A população cabocla, que até 1960 vivia à margem dos rios sobrevivendo à base de peixes, derivados da mandioca, caças e quelônios, perdeu o domínio das suas terras de colheita e pesca para os investidores que “salvariam” o território “desabitado e atrasado”. Considerando as entrevistas com pessoas de diferentes idades e níveis sociais, foi possível analisar as consonâncias e contraposições aos dados da bibliografia consultada sobre a alimentação na Amazônia e, não obstante, verificar a partir dos resultados se houve um aumento significativo no consumo de industrializados em substituição aos alimentos nativos, se a saúde foi comprometida com as doenças ligadas à alimentação e, ainda, se os entrevistados migraram para a cidade de Santarém nos últimos anos.

**Palavras-chave:** Alimentação; Amazônia; Ditadura militar; Transição alimentar.

## ABSTRACT

Hereby it's presented a study that observes Amazônia's feeding transition as a central issue, mainly focused at Aldeia, Juá and Nova República's neighbourhoods in Santarém city, Pará, via their oral histories. Throughout this themed literature, mostly built by nutritionists and social scientists, it is possible to identify that changes in local feeding habits towards industrial food happened mainly after the beginning of the Military Dictatorship (1964-1985), at a time filled with speeches that celebrated Amazônia and the investment necessities for its industry establishment. Caboclo population, who until 1960 lived across river's shores on a fish-based diet, cassava's derivatives, hunting and chelonians, lost domain over their harvest and fishing territory to the investors who would "save" their "uninhabited and undeveloped" land. Considering the interviews taken with people from different ages and social status, it was possible to analyse the consonances and contrapositions to the bibliography data consulted concerning feeding habits in Amazônia and, nonetheless, verify through results if there was a significant growth of industrial food consumption as a substitute of local food, if their health has been compromised with food related diseases and, just as well, if interviewees migrated to Santarém city over the last years.

**Keywords:** Feeding habits; Amazônia; Military Dictatorship; Feeding transition.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa dos bairros de Santarém - PA.....	34
Figura 2 - Supermercado flutuante da Nestlé.....	38
Figura 3 - Anúncio da “quinta verde”.....	39
Figura 4 - Embalagens de alimentos.....	40
Figura 5 - Símbolo dos transgênicos.....	42

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>10</b>
<b>1. HISTÓRICO DE ANÁLISES SOBRE A ALIMENTAÇÃO.....</b>	<b>13</b>
1.1 Uma sequência de suposições: os escritos sobre a Amazônia realizados até 1970.....	18
<b>2. ESTUDOS SOBRE A ALIMENTAÇÃO AMAZÔNICA NA VIRADA DO SÉCULO: A CIÊNCIA E A VALORIZAÇÃO DOS ALIMENTOS NATIVOS.....</b>	<b>23</b>
2.1 A Amazônia sob o governo militar: novas políticas de terra e desterritorialização da população nativa.....	27
2.2 Escritos sobre a transição alimentar no Brasil e na Amazônia.....	30
<b>3. OS HÁBITOS ALIMENTARES DOS BAIRROS DE ALDEIA, NOVA REPÚBLICA E VISTA ALEGRE DO JUÁ EM SANTARÉM - PA.....</b>	<b>33</b>
3.1 O espaço geográfico.....	33
3.2 Dados básicos.....	35
3.3 Hábitos alimentares.....	35
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>45</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>47</b>

## INTRODUÇÃO

Berço do bioma mais rico em biodiversidade do mundo, a região amazônica tem ganhado cada vez mais atributos e, em consequência disso, um aumento dos interesses econômicos em seus territórios. O presente estudo pretende abarcar uma pequena parcela dessa história, quase mínima comparada à vastidão de possibilidades e problemáticas que a região vêm enfrentando desde a década de 1960, abordando um recorte da história da alimentação na Amazônia. Nos últimos anos, sua culinária vem sendo explorada interna e externamente pelos ingredientes tidos como exóticos, porém, é nos hábitos do cotidiano e longe dos restaurantes que a narrativa será construída.

A princípio, a historiografia iniciou os estudos sobre o tema em um período muito recente, a partir de 1960. Os escritos sobre a alimentação foram contados a partir da história de longa duração, como História da alimentação<sup>1</sup>, organizado por Flandrin e Montanari, e História da Alimentação no Brasil de Câmara Cascudo<sup>2</sup> que buscaram sintetizar um longo espaço de tempo sobre práticas culinárias e ingredientes fundamentais da cultura dos ambientes escolhidos. Além disso, nutricionistas e médicos elaboraram pesquisas em meados de 1960 e 1970 no ambiente amazônico apontando um cenário de fome, miséria e desnutrição, algo que causa estranhamento em comparação à riqueza divulgada nos veículos de comunicação.

Com o aumento do número de habitantes vivendo em zonas urbanas, em conjunto a um crescimento e ampliação do agronegócio, as redes de supermercado e atacados estão presentes em todo o Brasil, por menor que seja o município. Os alimentos industrializados e produzidos em larga escala, além de substituírem os comercializados pelos produtores locais, estão, em grande parte, “enriquecidos” de conservantes e transgênicos, aumentando o número de pessoas com as “doenças da civilização”<sup>3</sup>, a exemplo da hipertensão, diabetes e obesidade. Esse quadro começou a ser percebido na Amazônia, a região menos desenvolvida industrialmente do país, inclusive em áreas de terra indígena.

É nesse contexto que a presente análise se localiza, mais especificamente para a cidade de Santarém, região do baixo amazonas no oeste do Pará. Os estudos mais recentes, realizados a partir de 2000, privilegiam as zonas de várzea e territórios indígenas, fazendo com que se

---

<sup>1</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. 888 p.

<sup>2</sup> CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

<sup>3</sup> Se relacionam a doenças ligadas à mudança de hábitos, principalmente por pessoas que migraram para a cidade. AZIZE, Rogerio Lopes; GAMA, Beatriz Klimeck Gouvêa. Doenças da civilização: você pode curá-las?: representações sobre cidade, natureza e saúde entre classes médias urbanas. **Revista do Departamento de Ciências Sociais da Unimontes**, 2019, v. 16, n. 1, p. 1-14, jan. 2019.

perceba a necessidade de examinar como alguns bairros da cidade, sobretudo os de localização próxima ao rio, se comportaram com a entrada dos industrializados. Estes se caracterizam como fortes concorrentes dos alimentos regionais, que dependem da sazonalidade e não podem ser produzidos em larga escala. Por isso, houve a necessidade de pesquisar a adesão desses alimentos pela população e, também, se o alto consumo de processados e ultraprocessados está relacionado às classes menos favorecidas.

Essa investigação teve como base a história oral, fundamentada na obra de Verena Alberti<sup>4</sup>, que aponta como um dos caminhos as entrevistas direcionadas à indagação de determinados temas, sendo, nesse caso, os hábitos alimentares dos participantes. Além disso, há em seus escritos a preocupação com a escolha dos entrevistados, de forma que possam construir o estudo juntamente com a bibliografia. Apesar de partir de um assunto em particular, a biografia deles também é necessária, pois segundo a autora podem surgir questões e ligações que acrescentam valor à pesquisa.

Por isso, a metodologia utilizada se deu a partir de entrevistas com pessoas de diferentes idades dos bairros de Aldeia, Nova República e Vista Alegre do Juá, em Santarém, realizadas em abril de 2021, investigando seus hábitos alimentares através de uma lista pré-definida em um recordatório do que foi consumido nos últimos sete dias, contando do dia em que foram realizadas. Além disso, questões como a presença de doenças crônicas, a condição financeira e o estabelecimento escolhido para realizar suas compras também foram consideradas. A partir do resultado dos depoimentos, foi possível identificar as consonâncias com a bibliografia consultada, bem como as transformações.

Faz-se necessário mencionar, também, algumas especificidades ocorridas durante o processo, sendo o primeiro deles o fato da pandemia de COVID-19 ainda estar em curso no Brasil, dificultando a comunicação com os entrevistados e fazendo com que alguns deles tenham se privado de comprar em certos ambientes ou tenham evitado determinados alimentos como forma de se precaver do contágio. Outro ponto importante diz respeito à sazonalidade característica da região, que faz com que alguns alimentos, principalmente frutas, não estivessem disponíveis no período das entrevistas. Por último, a disponibilidade de peixes nos mercados de Santarém obedece a um calendário de “defeso” para que as espécies não sejam pescadas durante seu período de reprodução, fazendo com que isso também cause interferência no consumo dos entrevistados.

---

<sup>4</sup> ALBERTI, Verena; CPDOC. **Manual de história oral**. São Paulo: Editora FGV, 2013.

Devido à pandemia, a pesquisa foi realizada de forma remota, por meio de vídeo chamada, com a aplicação de um questionário pré-definido com dados socioeconômicos básicos de cada participante, uma lista de alimentos e algumas preferências em relação à aquisição dos produtos. Este foi dividido entre proteínas animais, alimentos básicos (como arroz, feijão, macarrão, etc), secundários (bebidas lácteas, achocolatados, enlatados, etc), regionais (açai, abacaba, tucupi, etc.), legumes, hortaliças e frutas. A extensão da listagem foi indispensável para analisar e comparar os dados obtidos pela bibliografia, a exemplo do baixo consumo de legumes apontado por alguns autores.

Na gestação da pesquisa, além de pertencerem aos bairros mencionados, foi idealizada a preferência por pessoas que tivessem mais de 60 anos pensando que estas seriam personagens que teriam atravessado o período analisado, sendo permitido construir a transição fielmente. Porém, já nas primeiras entrevistas foi possível constatar que os industrializados ainda não tinham sido inseridos na alimentação significativamente, modificando a proposta inicial. Sendo assim, o grupo de cinco entrevistados conta com idades diferentes para que se possa perceber as diferenças no decorrer do tempo e como o consumo de industrializados foi aderido. Do mais velho à mais jovem, eles possuem 69, 68, 56, 49 e 22 anos, sendo apenas o primeiro do sexo masculino. A prevalência de mulheres no estudo não se deu por escolha, mas sim pela disponibilidade com que se apresentaram.

O primeiro capítulo foi realizado com base em uma revisão bibliográfica, inicialmente sobre a história da alimentação, seguida da especificidade amazônica. Na sequência, contou com as obras que relacionam a experiência na Amazônia em relação ao tema como sinônimo de atraso e necessidades alimentares não supridas, além dos principais artigos consumidos. No segundo capítulo, os escritos mais recentes, sobretudo retratando os ambientes de várzea, foram abordados com ênfase nas novas descobertas científicas que modificaram os discursos depreciativos sobre o assunto. Por fim, o terceiro capítulo foi utilizado unicamente para discutir os resultados da pesquisa, trazendo o comparativo com os dados obtidos nas seções anteriores.

## **1. HISTÓRICO DE ANÁLISES SOBRE A ALIMENTAÇÃO**

As produções sobre a alimentação no decorrer do tempo vieram para o campo historiográfico muito recentemente, mesmo que dentro de outras obras possam ser observadas pequenas passagens sobre o tema. Relatos de exploradores, viajantes, missionários, médicos, botânicos e cientistas como um todo investigaram as práticas alimentares de diversas sociedades para entender o meio natural, a cultura em que estavam inseridos e, no caso de médicos, a relação delas com a saúde. O estudo da alimentação se relaciona, e de certo modo caminha junto, com pesquisas sobre a fome, pois foram nos períodos de escassez e de guerras que se examinou o que se comia. Com a historiografia, a alimentação (como campo de pesquisa principal) passou a ter espaço a partir de 1960 com a terceira geração da Escola de Annales, quando a produção historiográfica francesa foi, segundo o historiador Ronaldo Vainfas, “do porão ao sótão”<sup>5</sup>, modificando o que antes era baseado em estudos socioeconômicos e políticos (ainda que a alimentação não esteja alheia a isso).

Uma das obras que marcaram essa mudança foi *História*, organizada por Jacques Le Goff e Pierre Nora, evidenciando novos métodos e objetos para as pesquisas historiográficas. No capítulo intitulado *A cozinha: um cardápio do século XIX*<sup>6</sup>, Jean-Paul Aron enfatiza a importância de se ter a alimentação como forma de entender a cultura e a arte (gastronômica), com o complexo de que o objeto de estudo não é formalizado pela forma de documentos históricos, “ele é vivo, e no crescimento de sua vida própria é uma história total que se desenrola”<sup>7</sup>. Seu objeto, nesse caso, se dá a partir da análise dos gastos médios de hospitais gerais de assistência pública de Paris com os principais alimentos consumidos, de 1846 a 1847. Com os dados, relaciona o consumo de carne e pão dos cidadãos parisienses com sua condição social, incluindo a alteração na quantidade do consumo desses itens conforme a transformação da conjuntura política da cidade. Esse trabalho instaurou duas possibilidades: a alimentação como instrumento de estudo e os documentos de despesas alimentícias como fonte.

Outro método de estudo da história da alimentação é feito a partir de alimentos específicos, a exemplo do açúcar. Sidney Mintz, antropólogo americano que investigou, entre outros temas, o consumo e o cultivo do açúcar, foi um dos primeiros autores a utilizar esse

---

<sup>5</sup> VAINFAS, R. 2002. p. 22. In: GIMENES, M. H. S. G. Por uma história da alimentação: dissertações e teses produzidas entre 1997 e 2014 na universidade federal do paraná. **Rev. História Helikon**, Curitiba, v. 2, n. 4, p. 16-31, 2<sup>o</sup> semestre. 2015.

<sup>6</sup> ARON, Jean-Paul. *A cozinha: um cardápio do século xix*. In: GOFF, Jacques Le; NORA, Pierre. **História: novos objetos**. 4. ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1995. p. 160-169.

<sup>7</sup> Idem. p. 161.

método. Em capítulo intitulado “o poder do açúcar e a doçura do poder”<sup>8</sup>, Mintz transpassa os enfoques culturais e gustativos do consumo do açúcar apontando aspectos como a simbologia da ingestão por trabalhadores, pois estes passaram a comê-lo como uma forma rápida de obter energia para continuar as atividades. Também afirma que até 1650 seu consumo na Inglaterra marcava o status social, pois apenas a realeza tinha condições de consumi-lo<sup>9</sup>.

O segundo aspecto importante para a presente pesquisa sobre a obra de Mintz diz respeito à correlação do consumo do açúcar com as relações de trabalho. Sobre o percurso de sua pesquisa em relação a isso, ele afirma:

“Em 1948, quando comecei o trabalho de campo num povoado de plantação em Porto Rico, meu objetivo era de etnografia descritiva, mais ou menos nos termos cunhados por Franz Boas. Mas as pessoas, cujas vidas tentei descrever e evocar, eram proletários rurais assalariados desprovidos de propriedade, nitidamente não “primitivos” em nenhum sentido, e sua sociedade havia passado por profundas e rápidas mudanças durante o meio-século anterior. Enquanto colônia norte-americana, Porto Rico havia-se revelado um lugar ideal para “desenvolvimento econômico”, sob a forma de vastas e modernas plantações canavieiras estabelecidas por empresas norte-americanas nos anos seguintes à tomada da ilha da Espanha. Caso tentasse descrever a aldeia que estava estudando, como se fosse alguma comunidade de camponeses isolada, teria violentado, não apenas sua história, mas também o caráter fundamental de sua economia, que estava intimamente ligada ao mercado mundial por seu único produto: o açúcar.”<sup>10</sup>

A partir dessa obra, Mintz se aproxima da historiografia ao examinar o açúcar, seu objeto principal, com base em um local específico, com as relações socioeconômicas existentes no seu cultivo. Além disso, faz um panorama dos atributos que o produto recebeu no decorrer do tempo, a exemplo de “produto medicinal e especiaria para conservante, meio de ostentação, adoçante e, finalmente, alimento”<sup>11</sup>, além do aumento de sua ingestão conforme seus preços caíam.

Em 1996, em livro homônimo sobre história da alimentação organizado por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, as pesquisas em torno do tema receberam uma grande fonte. Construído com a colaboração de outros autores, a obra se propôs a fazer uma história de longa duração<sup>12</sup> com descrições de alimentos, dietas, utensílios, hábitos, entre outros, que vão desde

---

<sup>8</sup> MINTZ, Sidney. O poder do doce e a doçura do poder. In: MINTZ, Sidney. **O poder amargo do açúcar**: produtores escravizados, consumidores proletarizados. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2003. p. 89-117.

<sup>9</sup> Idem. p. 111.

<sup>10</sup> Idem, p. 99.

<sup>11</sup> Idem. p. 100.

<sup>12</sup> “(...) os processos e estruturas do tempo longo ou da longa duração histórica percorrem curvas superiores a um século. Eles correspondem às realidades persistentes dentro da história e fazem sentir efetivamente sua presença no decurso dos processos humanos”. (ROJAS, 2013. p. 22)

a pré-história à história contemporânea. Para somar à presente análise, os últimos capítulos, realizados por Harvey A. Levenstein e Claude Fischler dão base para compreender o exemplo dos Estados Unidos em relação às mudanças alimentares causadas pela indústria.

Em “*Dietética contra gastronomia*”<sup>13</sup>, Levenstein sintetiza desde os métodos de subsistência dos primeiros colonos na América do Norte à modernização, demonstrando como as reformas alimentares colaboraram nas mudanças das últimas décadas. Do século XIX ao XX, algumas descobertas científicas, a exemplo das vitaminas e das calorias, começaram a ser discutidas sobre sua importância de encontrarem-se dentro das preocupações referentes à alimentação. Segundo o autor, a partir de 1920, a indústria se apropriou desse discurso para inculcar em campanhas publicitárias a importância de sua ingestão. Os alimentos que (supostamente) continham essas vitaminas, por consequência, foram os mais beneficiados desse movimento. No trecho a seguir, é possível demonstrar como ocorria:

“A Fleishmann’s Yeast Company, dependente de Standard Brands (um dos dois imensos conglomerados alimentares criados nos anos 1920 pela fusão de empresas financiadas por Wall Street), gastou somas consideráveis para proclamar que o consumo cotidiano de no mínimo quatro de seus pegajosos bolos de fermento repletos de vitamina B “desembaraçava o organismo dos resíduos tóxicos”, era fonte de energia e curava a indigestão, a constipação, a acne e as espinhas, dava firmeza aos “ventres flácidos” e evitava a “subalimentação sanguínea”.<sup>14</sup>”

Também foi nesse período que a indústria de laticínios recebeu visibilidade, anunciando o leite enlatado enriquecido com vitamina D. O leite tornou-se um alimento perfeito para todas as idades, contendo todos os nutrientes necessários à saúde. Essa exaltação ao consumo do leite está presente nas análises sobre a alimentação no Brasil e na Amazônia, incluindo sua ausência como motivo de carências nutricionais. Já na década de 30, as vitaminas chegaram à sua forma sintética sob a forma de pílulas, semelhante ao que temos na atualidade. Essa inovação recebeu resistência tanto do setor alimentício que até então detinha tais substâncias em seus componentes quanto de médicos que tiveram receio de perder seu monopólio terapêutico. Para superar essa ameaça, a indústria utilizou um forte concorrente: o açúcar, sendo sua fonte de energia parte dos “benefícios”.

---

<sup>13</sup> LEVENSTEIN, Harvey A.. *Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos*. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. Cap. 46. p. 629-639.

<sup>14</sup> Idem, p. 634.



Levenstein também aponta a era do *baby boom* como um marco nas mudanças alimentícias, pois os norte-americanos estavam voltados à família e, por isso, necessitavam de praticidade para dinamizar o tempo. Atentos a isso, os setores de alimentação deram início às comidas “pronto-a-servir”<sup>15</sup>, que se dispunham ao aprimoramento de técnicas de cultivo, embalagens, preparação prévia e criação de gado. Isso incluía, é claro, substâncias que pudessem conservar tais alimentos e entre 1949 e 1959, os químicos apresentaram mais de quatrocentos tipos de aditivos para que os alimentos pudessem resistir por mais tempo.

Anos mais tarde, a partir de 1960, a *Negative Nutrition* também colaborou para uma mudança em relação ao consumo colocando certos alimentos como vilões, a exemplo da carne, do açúcar e de alimentos com alto percentual de gordura como um todo. Estando ligados à obesidade (que ironicamente os Estados Unidos têm grandes índices em seus cidadãos), alguns alimentos foram sendo inseridos em contraposição, como os famosos “0% de gordura”, “sem sal”, “sem colesterol”<sup>16</sup>, integrando o regime aos produtos. Mesmo assim, o autor afirma que o quadro de obesidade e sobrepeso tão atacado pelo período não se modificou, chegando inclusive a atingir públicos não alcançados anteriormente, a exemplo de mulheres jovens.

No capítulo “A “McDonaldização” dos costumes”<sup>17</sup>, Fischler aponta as expectativas de um autor de Nova York sobre como seria a alimentação no final do século, supondo as substituições dos alimentos naturais por pílulas e carnes enlatadas. Algumas de suas suposições, como “filés de peixes congelados, as batatas fritas de 7 cm, as proteínas de soja texturadas acrescentadas à carne moída”<sup>18</sup>, já existiam em 1982 e o autor demonstra que uma parcela dessa mudança se deve à entrada maciça das mulheres ao mercado de trabalho no mesmo período. Ele afirma que a distribuição em ampla escala de alimentos industrializados se fortificou a partir de 1960, mas nos Estados Unidos algumas dessas indústrias já estavam atuando, nesse período, há mais de 100 anos, como a Coca-cola, demonstrando que esse processo aconteceu muito mais cedo no país. Desse período em diante a indústria alimentícia contou com um grande aumento da produção agrícola, com as trocas comerciais a nível mundial e a diminuição da autoprodução. Com isso, o autor aponta:

“(…) a partir dos anos 1960, espalham-se os supermercados (...). Essa revolução da distribuição em larga escala tem consequências pelo menos tão importantes quanto a industrialização da produção agroalimentar, que, por isso, acaba passando por uma considerável inflexão. Com efeito, **a alimentação torna-se, propriamente falando, um mercado de consumo de**

---

<sup>15</sup> Idem. p. 636.

<sup>16</sup> Idem. p. 639.

<sup>17</sup> FISCHLER, Claude. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. Cap. 46. p. 641-655.

<sup>18</sup> Idem. p. 641.

**massa:** a partir de então processa-se como produto altamente transformado por procedimentos industriais de vanguarda. Concebidos e comercializados com o apoio das mais modernas técnicas de *marketing*, *packaging* e publicidade, são distribuídos por redes comerciais que não cessam de aperfeiçoar seu poder e complexidade, colocando em ação uma logística extremamente elaborada.”<sup>19</sup>

Esse aumento do número de supermercados se deve aos preços mais vantajosos do que em outros locais, a exemplo dos pequenos produtores, mesmo que isso custe o prazer gustativo percebido anteriormente, como as frutas que não chegam ao supermercado com um bom grau de maturação e os pães que perderam sabor ao serem preparados para durar mais nas prateleiras. Os congelados, pré-cozidos e em conserva estiveram mais presentes na vida dos norte-americanos nesse período, pois se enquadraram na junção de benefícios da economia de tempo e dinheiro para os cidadãos. Aparentemente, o consumo de industrializados não foi o único a ser influenciado pela importância de economizar o tempo, pois o aparecimento e expansão de redes e franquias de fast-food teve como slogan “uma refeição completa em 15 segundos”. Para o autor, “o fast-food é a aplicação do taylorismo, ou seja, da divisão e racionalização do trabalho, à preparação de refeições servidas em restaurante”<sup>20</sup>.

Por fim, o autor teoriza sobre uma possível uniformização planetária causada pela indústria agroalimentar, que faz com que as disponibilidades gerais dentro dos supermercados em todo o mundo excluam as particularidades regionais. Porém, ele afirma que essa mesma indústria também toma para si determinados folclores culinários ao seu modo com “versões homogeneizadas ou edulcoradas de tais tradições alimentares”<sup>21</sup>. Isso se afirma no Brasil com a quantidade de locais em que pode ser encontrado o açaí, alimento tipicamente amazônico, em todo o país, em uma versão muito mais açucarada e adulterada.

No Brasil, a história da alimentação também ganhou um homônimo em 1967 com o autor Câmara Cascudo. Com essa obra, ele faz um percurso semelhante à Flandrin e Montanari em relação ao detalhamento de alimentos individuais e formas de preparo, com a especificidade de dividir as diferentes os alimentos de acordo com as influências externas do período de colonização, a exemplo do cardápio indígena, africano e português. Aqui, foi fonte de análise os capítulos referentes à dieta indígena, pois são observados em maior número no território amazônico, principalmente no que denomina “a rainha do Brasil” para descrever a mandioca. Suas análises sobre o assunto estarão estrategicamente em conjunto aos autores que escreveram sobre a Amazônia pelo período em que foram escritas.

---

<sup>19</sup> Idem. p. 646, grifo nosso.

<sup>20</sup> Idem. p. 648.

<sup>21</sup> Idem. p. 654

## 1.1 Uma sequência de suposições: os escritos sobre a Amazônia realizados até 1970

Dentro da escassa bibliografia sobre os hábitos alimentares na Amazônia, a maior parte foi realizada por médicos e nutricionistas que estavam dentro dos setores governamentais. Com as pesquisas recentes, foi possível compreender que não havia a possibilidade técnica e científica de apontar tantas carências nutricionais, pois estas só foram recebendo meios (pelo menos no Brasil) após 1975<sup>22</sup>. Porém, mesmo que esses dados realmente pudessem ser colhidos, o tamanho do território amazônico não permite generalizações, sendo as pesquisas recentes de suma importância para o entendimento da complexidade da alimentação amazônica.

Um dos primeiros registros sobre da alimentação na Amazônia foi realizada pelo padre João Daniel, no século XVIII, que apontou a completa miséria na região pela escolha da monocultura da mandioca<sup>23</sup> mesmo com a abundância do mundo natural. Câmara Cascudo, etnógrafo potiguar que escreveu História da alimentação no Brasil, citou a história ouvida por Alfred Russel Wallace em 1849 no Amazonas de que um nativo havia passado dez dias sem comer, mesmo com caça disponível porque não havia farinha<sup>24</sup>, atestando sua indispensabilidade. Em 1933, Araújo Lima<sup>25</sup> (apud ANDRADE, 2012, p. 149) mencionou em pesquisa realizada no baixo Amazonas, onde Santarém se localiza, a ocorrência da má alimentação dos trabalhadores e foi um dos primeiros a citar a desnutrição e a alimentação como base dos problemas sanitários na região, a exemplo do consumo de mingau de arroz como única refeição diária.

A partir deles, foi com Josué de Castro, Dante Costa, Câmara Cascudo e Djalma Batista que o tema ganhou amplitude e obras dedicadas exclusivamente a ele. Em Geografia da fome (1964), Josué de Castro conceituou a fome, a desnutrição<sup>26</sup> e as carências nutricionais presentes nos territórios brasileiros, sobretudo na Área amazônica, a da mata e o sertão nordestino. No capítulo dedicado à Amazônia, aponta que a alimentação de seus habitantes é “pouco trabalhada

---

<sup>22</sup> BATISTA FILHO, Malaquias; RISSIN, Anete. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 1, n. 19, p. 183. jan. 2003.

<sup>23</sup> LOBATO, Ana Emília da Luz. **O tesouro escondido na Amazônia**: um estudo sobre natureza, trabalho e riqueza na obra do jesuíta João Daniel. 2009. 150 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009. In: (ANDRADE, 2012)

<sup>24</sup> Wallace, 1939. In: Cascudo, 2011.

<sup>25</sup> LIMA, José Francisco de Araújo. **Amazônia**: a terra e o homem. 2. ed. Rio de Janeiro: Projeto Brasilianas Digital, 1937. 335 p. Apud: ANDRADE, Rômulo de Paula. **A Amazônia na era do desenvolvimento**: saúde, alimentação e meio ambiente (1946-1966). Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.

<sup>26</sup> (...) o termo “fome” é sinônimo de subnutrição e está relacionado a termos quantitativos, atacando pessoas de todas as idades, enquanto “desnutrição” se refere a termos qualitativos, sendo a inadequação de um ou vários nutrientes necessários para o bom funcionamento do corpo. Ruxin, Joshua Nailbow. Hunger, Science and politics: FAO, WHO and Unicef Nutrition Policies, 1945-1978. In: ANDRADE, Rômulo de Paula. **A Amazônia na era do desenvolvimento**: saúde, alimentação e meio ambiente (1946-1966). Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.

e pouco atraente, apresentando até hoje em suas características uma predominância manifesta da influência cultural indígena”<sup>27</sup>. Castro menciona a farinha de mandioca como base da alimentação, sendo combinada principalmente com animais da fauna aquática, pois a terrestre seria muito limitada.

Dante Costa, nutricionista paraense, também deu destaque ao consumo da farinha (junto com o charque e o pirarucu) dentro de um contexto de monotonia alimentar, presente nas mesas amazônicas principalmente nos interiores<sup>28</sup>. Câmara Cascudo afirma que “quem viveu na Amazônia, seringueiros, regatões, viajantes, lavradores, os padres das missões, todos atestam a indispensabilidade da farinha”<sup>29</sup> e que na época em que era produzida pelos indígenas, “era grumosa, as raspas da mandioca tal e qual tinham saído das mãos da cunhãs e não a massa compacta e fina dos nossos dias”<sup>30</sup>, ocasionada pela ausência de prensa. Cascudo cita, ainda, a técnica observada nos tupinambás de arremessar farinha seca à boca com a mão sem perder um só grão<sup>31</sup>, sendo observado esse costume até os dias de hoje por quem aprecia o consumo da farinha pura.

Segundo Josué de Castro, a mandioca e seus derivados são consumidos na região como mingaus, beijos e bebidas fermentadas, dando destaque ao “chibé”<sup>32</sup> que dá nome ao gentílico regionalmente conhecido do paraense: o papa-chibé. Trata-se de um mingau de farinha de mandioca e água, que segundo o autor alimentava os trabalhadores por dias seguidos e seria consumida tanto por crianças quanto por adultos. Este seria adoçado com rapadura, mas em nenhuma outra bibliografia consultada foi encontrada a presença do doce no consumo amazônico, mesmo não se tratando do chibé.

De acordo com Djalma Batista, médico e pesquisador acreano, o cultivo e o consumo da mandioca superaram todas as outras culturas de subsistência. Isso se deve à facilidade de seu cultivo em contraposição à pobreza de seus nutrientes, constituída essencialmente de carboidratos<sup>33</sup>. 90% da produção da mandioca é transformada em farinha de mesa, encontradas em três formas: “farinha branca ou seca, farinha-d’água e farinha do Pará”<sup>34</sup>, sendo a farinha-d’água feita com a raiz amarela o tipo preferido da população. O tucupi, um líquido retirado do

---

<sup>27</sup> Castro, 1964. p. 51.

<sup>28</sup> Costa, 1960. In: Andrade, 2012.

<sup>29</sup> Cascudo, 2011. p. 101.

<sup>30</sup> Idem. p. 97.

<sup>31</sup> Idem. p. 99.

<sup>32</sup> Idem. P. 52.

<sup>33</sup> BATISTA, Djalma. **O complexo da Amazônia: análise do processo de desenvolvimento**. Manaus: Editora Valer, Edua e Inpa, 2007. p. 73.

<sup>34</sup> Idem. p. 74.

processo de fabricação da farinha, é o segundo subproduto mais consumido da mandioca, mas que infelizmente, segundo o autor, ainda não entrou em fase industrial. O tucupi também foi observado por Câmara Cascudo no acompanhamento de caldos de peixe e o tacacá<sup>35</sup>, iguarias consumidas até a atualidade.

Para Castro, a terra estaria tomada pelas plantas, fazendo com que o consumo de caça fosse limitado, restando à população amazônica o alto consumo de víveres provenientes da pesca de água doce, sendo mais rica e variada. A caça, quando praticada, tinha como animais mais comuns a anta, o macaco e o pato bravo. Dentro das espécies aquáticas, há o piracuí (que, na realidade, trata-se de uma farinha de peixe<sup>36</sup>), peixe boi, crustáceos, moluscos, camarões, siris, aviús, caranguejos, tartarugas e seus ovos<sup>37</sup>. Ainda assim, é interessante mencionar uma rica biodiversidade nos rios da região, pois contam, segundo Agassiz<sup>38</sup>, com cerca de duas mil espécies. Djalma Batista aponta que até o século XVIII a fauna aquática dispunha de certa fartura em víveres, mas isso vem se modificando no decorrer do tempo com o aumento da população e práticas de captura que fizeram com que o peixe-boi tenha desaparecido, as tartarugas e quelônios em geral tenham chegado à faixa de alarme e alguns peixes, como o pirarucu, também sejam atingidos<sup>39</sup>.

Em relação ao consumo de carne, Castro afirma que a disponibilidade de terras para a pecuária é limitada e insuficiente para alimentar convenientemente a população<sup>40</sup>, pois a floresta é um obstáculo, sendo possível a criação de gado apenas na Ilha de Marajó e em Rio Branco. Por conta disso, ele aponta a ausência não só do consumo de carne de gado como também do leite e seus derivados, sendo encontrada somente em cidades importantes com abastecimento reduzido e sem controle sanitário<sup>41</sup>. Por conta dos terrenos alagáveis, a criação de galinha é dificultada, fazendo com que seus ovos sejam artigos de luxo. Dante Costa e Djalma Batista também apontam o baixo consumo de carne e leite como um dos fatores que dificultam a boa alimentação, juntamente com a ausência de educação alimentar no caso de Costa<sup>42</sup>. Batista,

---

<sup>35</sup> Cascudo, 2011. p. 135.

<sup>36</sup> Piracuí: farinha de peixe, conhecida na região como “piracuí” que geralmente é elaborada a partir do acari-bodó (*liposarcus pardalis*). CERDEIRA, Regina Glória Pinheiro. **Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do lago grande de Monte Alegre - PA, Brasil**. Santarém: Acta Amazônica, 1997. 15 p.

<sup>37</sup> Castro, 1964. p. 53.

<sup>38</sup> A Journey in Brazil. 1868. In: Castro, 1964. p. 53.

<sup>39</sup> Batista, 2007. p. 75.

<sup>40</sup> Idem. p. 54.

<sup>41</sup> Idem. p. 56.

<sup>42</sup> Costa, 1939. In: Andrade, 2012. p. 184.

porém, afirma que nos últimos anos a criação de gado vem crescendo às margens da rodovia Belém-Brasília, mesmo que esta seja destinada apenas para o corte<sup>43</sup>.

O autor aponta um grande consumo de pimentas nas populações nativas como mais uma herança indígena, sendo consumidas em molhos ou até mesmo pura. Um dos motivos apresentados por Castro se dá comparando fenômeno presente em populações subnutridas no México que usam a pimenta para “produzir uma secreção reflexa de saliva, que possa simular a provocada pelo bom apetite”<sup>44</sup>. Ela está muito mais presente nos alimentos do que o sal, sendo encontrado em muitos escritos na alimentação indígena e cabocla a quase ausência nos preparos.

Por outro lado, o consumo de verduras e legumes é considerado muito baixo, pois “o complicado cultivo da horta está muito acima da técnica agrícola local e a possível importação de seus produtos, bem acima dos recursos”<sup>45</sup>. Com a exceção do açaí, as frutas encontram-se no mesmo nível de consumo, uma vez que a quantidade de frutas é escassa. Para Castro, as frutas amazônicas são raras e pouco saborosas devido ao excesso de água que dificulta a concentração do suco. Os únicos elogios aos alimentos da Amazônia estão relacionados ao açaí, o buriti e a castanha-do-Pará pela riqueza de seus nutrientes. Djalma Batista, por outro lado, dá destaque à opulência das frutas amazônicas ao mencionar o estudo feito por Paulo B. Cavalcanti em que foram encontrados nos mercados de Belém 110 espécies de frutos, sendo 65% nativas<sup>46</sup>.

Trazendo o tema das deficiências nutritivas na Amazônia, Castro revela que estas são inúmeras, evidenciando a ausência de alguns “alimentos protetores”, a exemplo “da carne, do leite, do queijo, da manteiga, dos ovos, das verduras e das frutas”<sup>47</sup>. No trecho abaixo, é possível apreender a concepção do autor sobre as deficiências da alimentação amazônica:

“Tem-se outra imagem da insuficiência na sua exigüidade quantitativa. É uma alimentação parca, escassa, de uma sobriedade impressionante. O que um homem come durante um dia inteiro não daria para uma só refeição dos habitantes de outras áreas climáticas, condicionadoras de hábitos diferentes. No entanto, este homem parece satisfeito da sorte, conseguindo [pg. 72] com um pouco de farinha e de café e com um gole de cachaça matar a gosto a sua fome. Mas a verdade é que se trata de populações de apetite embotado, em estado de anorexia crônica, consequência natural da falta de vitaminas e de determinados aminoácidos no seu regime”. (CASTRO, 1964, p. 59)

Além disso, o autor aponta a presença de déficit calórico em pesquisa realizada nas classes pobres de Belém, que resultou em um consumo médio de 1.800 a 2000 calorias,

---

<sup>43</sup> Batista, 2007. p. 78.

<sup>44</sup> Espinosa, 1939. In: Castro, 1964. p. 60.

<sup>45</sup> Idem. p. 57.

<sup>46</sup> BATISTA, 2007. p. 69.

<sup>47</sup> Idem. p. 59.

enquanto a leitura universal de nutrição reconhece a necessidade do consumo de 3.000 calorias diárias<sup>48</sup>. Os defeitos qualitativos também estão presentes na alimentação amazônica com “deficiências em proteínas, em sais minerais e em vitaminas”<sup>49</sup>, pois a única fonte de proteína nativa está na carne do peixe e em baixas quantidades, sendo uma prova disso a estatura da população abaixo da encontrada em outras regiões do país. A deficiência de ferro na região também é exposta, novamente ocasionada pela ausência dos “alimentos protetores” e o excesso de vermes que expulsam do organismo o pouco ferro que ele absorve.

Em suas pesquisas sobre a alimentação amazônica, Dante Costa defendia a necessidade de conhecer as características específicas de cada região, principalmente diferenciando o meio urbano e o rural, para que a partir disso fosse possível retirá-las do “atraso”<sup>50</sup>. Para ele, havia uma insuficiência na oferta de alimentos de causa geográfica, pois “até nas grandes cidades da região, o alto preço e o atraso tecnológico tornavam a comida inacessível à maioria dos habitantes, em especial para os trabalhadores, as gestantes e as crianças”<sup>51</sup>.

## **2. ESTUDOS SOBRE A ALIMENTAÇÃO AMAZÔNICA NA VIRADA DO SÉCULO: A CIÊNCIA E A VALORIZAÇÃO DOS ALIMENTOS NATIVOS**

---

<sup>48</sup> Atualmente, o cálculo de necessidades calóricas é feito individualmente com base em peso, altura e idade. (CERVATO *et al.*, 1997)

<sup>49</sup> Castro, 1964. p. 62.

<sup>50</sup> Andrade, 2012. p. 187.

<sup>51</sup> Costa, 1965. In: Andrade, 2012. p. 188.

No final do século XX, uma leva de nutrólogos, historiadores e cientistas sociais de dentro e de fora da Amazônia direcionaram seus estudos para o entendimento da transição alimentar que estava se desenhando nos últimos anos. Neste capítulo, serão apresentadas algumas características e estudos recentes feitos sobre o tema, em conjunto às pesquisas feitas sobre a transição alimentar no Brasil e na Amazônia, tendo em vista que mesmo os mais recentes foram realizados em um período em que a maior parte dos alimentos industrializados ainda não estavam à disposição da população com facilidade.

O historiador Rui Murrieta foi um dos principais autores que se dedicaram a compreender a alimentação na Amazônia, principalmente em zonas de várzea<sup>52</sup>. Em 2001, Murrieta publicou o artigo intitulado “Dialética do sabor”<sup>53</sup> que discute, a partir da alimentação dos moradores da Ilha de Ituqui, no Pará, seus hábitos e seu cotidiano na ilha. Esse estudo é de suma importância pela estreita distância entre a Ilha de Ituqui e Santarém, pois além da primeira fazer parte do município, são separadas por apenas 30 km. Mesmo por tão pouco, os hábitos e o cotidiano dos dois ambientes são muito diferentes, uma vez que a várzea registrou quase dois mil habitantes em 1994 e Santarém é a segunda maior cidade do Pará, além da maioria de seus habitantes não verem o terreno de suas casas se modificando conforme as cheias.

Murrieta ressalta os escassos escritos sobre o tema e a característica de estarem restritos à aspectos socioculturais, econômicos e ecológicos separadamente. É com ele que será discutido pela primeira vez os sujeitos em foco na análise: os caboclos amazônicos. O autor afirma que o termo é atribuído “para denominar a parte da população camponesa amazônica originada na miscigenação das antigas populações indígenas da várzea do Amazonas com os colonizadores europeus e, em menor número, com os escravos africanos, durante o século XVIII e XIX”<sup>54</sup>. Segundo o autor, até a década de 80 os moradores da Ilha de Ituqui tinham como principal atividade a agricultura e a pesca, fazendo com que grande parte dos seus alimentos estivesse em seu próprio território como fonte. Havia o cultivo de mandioca, milho e melancia e se praticava “a pesca e a caça de espécies comerciais (por exemplo o peixe-boi, jacaré, e pirarucu)”<sup>55</sup>. Alguns desses peixes, como o pirarucu, não entravam nas preferências alimentares dos moradores, sendo capturados apenas pelo seu valor comercial. Por ser um ambiente

---

<sup>52</sup> As zonas de várzea se caracterizam como ambientes instáveis, onde em determinados períodos do ano há terras firmes e, em outros, a área fica submersa pelo rio, restando apenas a copa das árvores e as casas construídas de palafitas.

<sup>53</sup> MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da ilha de ituqui, baixo amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 44, n. 2, p. 39-88. 2001.

<sup>54</sup> Idem. p. 43.

<sup>55</sup> Idem. p. 43.



altamente marcado pelas cheias dos rios, a pecuária era limitada e constituía um elemento secundário em suas práticas, servindo mais como suporte e reserva em períodos de insegurança financeira.

Rui Murrieta teve a possibilidade de passar algumas semanas na várzea para realizar a pesquisa, acompanhando o cotidiano dos entrevistados e realizando as investigações com base na técnica de recordatório de 24 horas, formada em “entrevistas estruturadas sobre os tipos, quantidade e processamento dos alimentos consumidos na unidade doméstica no dia anterior”<sup>56</sup>, durante sete dias. Assim como os autores citados até a década de 70, o autor também constatou que na Ilha de Ituqui os principais alimentos consumidos eram os pescados e a farinha de mandioca. Outros alimentos como o arroz, o feijão e as massas eram consumidos em segundo plano, junto aos dois principais. Menciona também que suas principais refeições ocorriam duas vezes por dia, no almoço e no jantar (12 e 19h, respectivamente), e os lanches eram quase sempre baseados em café com bastante açúcar e bolachas *crackers*. Esse café representa uma parte significativa no consumo total de energia, fazendo parte, inclusive, dos períodos de trabalho.

Chama atenção no estudo de Murrieta a quantidade de açúcar consumida pelos ribeirinhos, contando com 11% do total de energia adquirida, sendo ainda mais presente nos períodos chuvosos pela ausência de outras fontes. Também de acordo com os autores da década de 70, a ingestão de frutas e verduras foi considerada muito baixa pelo autor, sendo mais comuns em seus jirais<sup>57</sup> o cultivo de temperos e ervas medicinais, como “cebolinha, chicória, coentro, pimentinha e alfavaca”<sup>58</sup>. A cebola e o tomate, tão comuns nas casas da cidade, só são encontrados na várzea quando algum membro da família viaja à Santarém e adquire. Os temperos e condimentos desempenham um papel de quebra da rotina alimentar dos moradores da várzea, pois para eles, a alteração do sabor faz com que a comida se torne “menos chata”<sup>59</sup>. Em relação às frutas, o cultivo depende dos ciclos das cheias dos rios e, por isso, algumas espécies não podem se desenvolver. Quando se desenvolvem, são as crianças suas maiores consumidoras, pois podem adentrar nos quintais dos vizinhos sem grandes problemas.

Sobre a mandioca e seus derivados, Murrieta aponta que seu consumo corresponde à maior fonte de energia não-animal dos moradores entrevistados, mesmo em partes da Ilha de Ituqui onde não se cultivam e processam o tubérculo. A importância da mandioca para o autor

---

<sup>56</sup> Idem. p. 45.

<sup>57</sup> Os jirais se caracterizam na região como pequenas hortas elevadas, construídas em madeira.

<sup>58</sup> Idem. p. 51.

<sup>59</sup> Idem. p. 52.

vai além de necessidades fisiológicas e da disponibilidade na região, como se observa no seguinte trecho:

“É primariamente um gosto adquirido, intimamente conectado às rotinas da vida cotidiana, às regularidades dos ciclos sociais e ecológicos, e a um certo sentido de lugar. É um *habitus* conforme conceituado por Pierre Bourdieu. Este último define *habitus* como um sistema de predisposições mantidos e reproduzidos por atores sociais; é, ao mesmo tempo, um conjunto de disposições transponíveis e a matriz de experiências passadas traduzidas em percepções, apreciações e práticas.”<sup>60</sup>

Apesar disso, o autor aponta discursos de desvalorização em relação ao consumo da farinha, pois esta seria um dos alimentos marcadores de distinção social. Para ele, nas classes médias e altas dentro e fora da Amazônia, “a farinha é tratada como uma espécie de gosto da necessidade desenvolvido pela população mais empobrecida, que não tem outra alternativa alimentar”<sup>61</sup>, por isso o gentílico “papa-chibé” mencionado no capítulo anterior também carrega um tom depreciativo. Mesmo que essas falas tenham alcançado os moradores da Ilha de Ituqui, principalmente entre os que possuíam mais condições de adquirir produtos importados da cidade, o consumo se manteve inalterado mesmo quando a farinha ultrapassou o preço do arroz em 1995. Cristina Adams et al.<sup>62</sup> aponta que o alto consumo da mandioca junto aos peixes foi responsável pela subsistência das populações ribeirinhas na Amazônia no decorrer do tempo, sendo uma combinação suficiente para manter níveis satisfatórios de proteínas, diferentemente do que se pensava em 1970. Sobre sua permanência nos hábitos alimentares, a autora aponta:

“(…) apesar da quase incalculável biodiversidade circunjacente, os agricultores das florestas tropicais teriam dificuldades para domesticar ou semidomesticar cultivares que pudessem diversificar sua base calórica (*DE GARINE ET AL., 1993*), por características inerentes à própria biologia das espécies disponíveis. É possível que a mandioca represente, no ambiente amazônico, a única solução viável, de um ponto de vista genético, para um sistema agrícola com baixa disponibilidade tecnológica.”<sup>63</sup>

Murrieta também menciona a existência de outros alimentos marcadores de níveis sociais, a exemplo do arroz, feijão e carne bovina. No imaginário dos moradores da várzea, que até o período em que o artigo foi publicado não possuía acesso regular a produtos industrializados, a ingestão de arroz estava ligada à vida urbana e, pelo menos, de classe média. Dentro da Ilha de Ituqui, somente algumas residências mais privilegiadas economicamente

---

<sup>60</sup> Idem. p. 54.

<sup>61</sup> Idem. p. 56.

<sup>62</sup> ADAMS, Cristina *et al.* O pão da terra: da invisibilidade da mandioca na amazônia. In: ADAMS, Cristina; MURRIETA, Rui; NEVES, Walter. **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade**. São Paulo: Annablume, 2006. p. 295-321.

<sup>63</sup> Idem. p. 314.

consumiam industrializados com certa frequência. Com isso, o arroz e cereais como o milho e o trigo corresponderam a apenas 8,2% do consumo energético dos habitantes.

O consumo do feijão também faz parte dessa categoria, constituindo uma quebra na rotina da alimentação básica. O feijão “manteiguinha”, produzido regionalmente, era consumido durante o período de colheita, mas a variação mais apreciada pelos moradores é o feijão “mulato”, importado em grande parte do sul e sudeste. Segundo Murrieta, além do status socialmente superior, o consumo do feijão está ligado aos habitantes descendentes de nordestinos, uma vez que sua ocupação nos territórios amazônicos teve preferências nas áreas de terra firme, mais propensas à execução da agricultura. Acima de todos eles na dieta das classes altas está a carne bovina, que segundo o autor “incorporam simbolicamente a abundância, o poder e o prestígio das camadas socio-econômicas mais altas, neste caso, principalmente, os fazendeiros e criadores locais”<sup>64</sup>.

Um ponto que muito interessa à presente análise na obra de Murrieta diz respeito à existência dos alimentos “reimosos”, que se configuram em determinadas iguarias proibidas ou pouco indicadas em caso de enfermidades ou até no ciclo menstrual. A classificação desses alimentos não é unanimidade nos territórios amazônicos, mas é possível apontar os mais conhecidos, como “os “peixes lisos” ou de pele (surubim, piaba, filhote, mapará,, etc), alguns peixes de “escamas” (pescada, curimatã, tucunaré amarelo, jatuarana, acari, etc.) e algumas frutas consideradas “ácidas” (laranja, limão, cupuaçu, taperebá)”<sup>65</sup>. Essa característica segue uma lógica própria, pois até a natureza do animal é considerada, a exemplo da piranha que é considerada um alimento reimoso pelo fato de se alimentar de outros animais e até carne humana. É importante ressaltar que nenhum alimento apresentado pelo autor é industrializado, sendo a ausência de restrições culturais um motivo a mais para aderir ao seu consumo.

## **2.1 A Amazônia sob o governo militar: Novas políticas de terra e desterritorialização da população nativa**

Talvez pela maior parte ter sido elaborada por médicos e nutricionistas, os escritos acerca da alimentação, incluindo na Amazônia, foram explicados até o final do século XX através dos aspectos culturais, como foi mostrado até o momento. Em relação aos hábitos

---

<sup>64</sup> MURRIETA, 1988. Apud Murrieta, 2001. p. 54 e 55.

<sup>65</sup> MURRIETA, 1998. Apud. Murrieta, 2011. p. 70.

alimentares amazônicos, trazer o assunto sob esse viés só seria possível se o recorte temporal estivesse limitado até a década de 60, período em que a maior parte das cidades vivia com sua economia baseada no extrativismo, na pesca e no cultivo de pequenas plantações. Segundo Violeta Loureiro<sup>66</sup>, a maior parte da população vivia à margem dos rios, contando com 63% dela vivendo no meio rural e 88% de ocupação de suas terras com florestas nativas e intocadas. A partir de 1960, com as políticas de incentivo econômico à Amazônia e a instauração da ditadura militar, houve mudanças que afetaram principalmente os caboclos e imigrantes que viviam da terra, alterando, conseqüentemente, sua alimentação.

A partir de 1950, no governo de Getúlio Vargas, alguns discursos foram sendo observados sobre a necessidade de investir na Amazônia, sobretudo pela floresta representar um empecilho ao desenvolvimento do país. Segundo Gilberto Marques, a tarefa consistia em “conquistar a terra, dominar a água, sujeitar a floresta”<sup>67</sup> para superar o vazio demográfico que acreditavam existir no território. Com a criação da Superintendência do Plano de Valorização Econômica da Amazônia (SPVEA) em 1953, alguns projetos foram sendo elaborados e executados, sendo os mais relevantes a delimitação da Amazônia Legal<sup>68</sup> e a construção da rodovia Belém-Brasília, responsável por integrar a Amazônia ao restante do país. Seus objetivos eram os seguintes;

“(...) a “produção de alimentos pelo menos equivalente às suas necessidades de consumo”; produzir matérias-primas e produtos alimentares que o Brasil importava; explorar riquezas energéticas e minerais, ao mesmo tempo em que exportar matérias-primas regionais; converter a economia extrativista em economia agrícola e a economia eminentemente comercial urbana em economia industrial;”<sup>69</sup>

A SPVEA não obteve muitos resultados durante sua existência, sendo um dos motivos apontados por Marques a falta de capacidade técnica das equipes que foram formadas, sendo extinta após o golpe militar em 1966 com diversas avaliações negativas de sua atuação. Apesar disso, com a criação da Belém-Brasília tornou-se viável a comercialização de diversos produtos

---

<sup>66</sup> LOUREIRO, Violeta Refkalefsky. **Amazônia**: história e análise dos problemas - do período da borracha aos dias atuais. 3. ed. Belém: Cejup, 2011. p. 11.

<sup>67</sup> MARQUES, Gilberto S.. SPVEA: O estado na crise do desenvolvimento regional amazônico (1953-1966). **Revista da Sociedade Brasileira de Economia Política**, São Paulo, v. 2, n. 34, p. 167, fev. 2013.

<sup>68</sup> A Amazônia Legal foi instituída com o objetivo de definir a delimitação geográfica da região política captadora de incentivos fiscais com vistas à promoção de seu desenvolvimento regional. IBGE. **Amazônia Legal**. 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/mapas-regionais/15819-amazonia-legal.html?=&t=sobre>. Acesso em: 02 maio 2021.

<sup>69</sup> MARQUES, 2013. p. 173.

que antes não circulavam na região por dependerem dos regatões<sup>70</sup>, gerando a concorrência com os pequenos negócios e artesãos, chegando ao desaparecimento de algumas atividades. Com a abertura da rodovia, os terrenos que foram cortados por ela passaram a ter valor comercial e tiveram a atenção de empresários de dentro e de fora da Amazônia. O Estado que mais sofreu com esse processo foi o Pará, pois boa parte dela passava por ele. Segundo Loureiro, as terras que até esse período eram de domínio dos Estados e da União foram postas à venda com preços muito baixos, sendo compradas em grandes extensões por especuladores que pretendiam vendê-las quando o valor aumentasse.

A autora expõe que essas medidas foram tomadas sem a participação ou consulta da população local, a mais prejudicada com as vendas, pois as terras foram vendidas para empresários que a partir da década de 70 tinham o intuito de iniciar a criação de gado na Amazônia, em consonância com as prioridades estabelecidas pelo governo. Para Loureiro, o crime era triplo: “crime com as populações de caboclos e índios que moravam nas terras compradas (e das quais eram expulsos), crime ecológico pela queima da floresta e crime econômico pelo desperdício da madeira.”<sup>71</sup>. Para que esses empresários tivessem condições de investir na região, o governo militar concedeu isenção fiscal aos mesmos, bastando a apresentação das empresas sobre os projetos e atividades que pretendiam investir à Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia (SUDAM), preferencialmente no ramos relacionados à “extração de madeira, criação de gado, pesca industrial e mineração”<sup>72</sup>.

Essas iniciativas custaram muito à floresta amazônica, pois grandes extensões de terra foram queimadas para tornarem-se pasto. Loureiro exemplifica a devastação mencionando que a Volkswagen, uma das empresas instaladas na Amazônia, foi responsável por queimar 10.000 ha. de terra em um único dia, sendo registrado por um satélite a milhares de quilômetros de distância. Porém, esses incentivos nunca deram o retorno esperado ao governo militar, pois segundo a autora, a maior parte dos empresários usou o dinheiro recebido para investir na compra de imóveis ou em outros negócios nas grandes cidades do país, enquanto os resultados esperados de geração de renda e empregos foram abandonados. Relatórios e pesquisas realizadas sobre esses projetos mostraram que “dos 959 projetos incentivados até 1985 (dos

---

<sup>70</sup> “O regatão é uma embarcação (quase sempre) de laterais abertas como “vitrines” ou janelas, que realizava venda pelos rios afora em toda a região, abastecendo cidades, vilas e povoados e pequenos comércios de beiras de rios, com artigos os mais diversos.” LOUREIRO, 2011. p. 30.

<sup>71</sup> Idem. p. 72.

<sup>72</sup> Idem. p. 74.

quais 628 eram agropecuários), apenas 459 estavam operando (...) menos de dez eram bem administrados”<sup>73</sup>.

Em obra mais recente, Violeta Loureiro<sup>74</sup> destaca que, durante o governo militar, estradas próximas à Belém-Brasília foram sendo construídas, incluindo a Santarém-Cuiabá, inaugurada em 1976, aumentando o interesse na região. Com a apropriação privada da terra, índios, caboclos, migrantes que chegaram no período da borracha, entre outros, perderam as terras onde cultivavam e pescavam, uma vez que apenas as elites locais compraram uma parcela dessas propriedades, fazendo com que muitos tivessem que migrar para as periferias urbanas ou permanecer nos locais trabalhando para os novos proprietários. Houve ainda uma terceira parcela de moradores e nativos que se reuniu para fazer resistência à saída de suas terras de origem, dando início a uma série de conflitos em disputa pelos terrenos. Apenas no Estado do Pará, “nos últimos 33 anos, houve 772 assassinatos no campo (...) com a realização de apenas três julgamentos de mandantes dos crimes”<sup>75</sup>.

Esses conflitos não contavam unicamente com os primeiros moradores e os empresários, pois os terrenos passaram pelo processo de “grilagem”<sup>76</sup> de terras, gerando confrontos com os colonos e compradores que as adquiriram através de documentos falsificados e/ou alterados. Nesse período e após a ditadura, os órgãos federais foram coniventes a essas práticas, pois “eram e ainda são comuns casos de funcionários públicos que “esquentavam” documentos forjados com vistas à regularização e à legalização de terras griladas. Jornais, relatórios, e revistas denunciavam essa aliança à larga e publicamente”<sup>77</sup>. Loureiro e Pinto apontam que com a Constituição de 1988, esses problemas não foram resolvidos, pois necessitavam de investigações que não eram de interesse dos grandes proprietários que lucraram com esse processo, fazendo com que a situação dos moradores se mantivesse igual ou pior, pois nos anos seguintes observou-se a presença de milícias privadas para manter o controle da terra, trabalho análogo à escravidão e fraudes.

Para Loureiro e Pinto, esse contexto tende a se agravar pelo asfaltamento da rodovia Santarém-Cuiabá, que facilita o transporte de exportações do crescente plantio de soja na região, em áreas que tinham passado pelo processo de devastação e em locais de florestas nativas e

---

<sup>73</sup> LOUREIRO, Violeta Refkalefsky; PINTO, Jax Nildo Aragão. A questão fundiária na Amazônia. *Estudos Avançados*, [S.L.], v. 19, n. 54, p. 77-98, ago. 2005. FapUNIFESP. p. 85.

<sup>74</sup> LOUREIRO, Violeta Refkalefsky. *A Amazônia no século XXI: novas formas de desenvolvimento*. São Paulo: Editora Empório do Livro, 2009.

<sup>75</sup> LOUREIRO; PINTO, 2005. p. 88.

<sup>76</sup> “ato de apropriar-se de uma terra que não lhe pertence, através de falsificação de documentos.” LOUREIRO, 2009. p. 47.

<sup>77</sup> LOUREIRO; PINTO, 2005. p. 82.

preservadas. Nas imediações da Floresta Nacional do Tapajós, unidade de conservação federal em Santarém, é possível observar extensões de terra para o plantio de soja, sendo apontado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a exportação de 814.717 toneladas da oleaginosa apenas pelo porto da cidade. É importante mencionar que os solos da Amazônia, após o desmatamento, tornam-se inférteis e pobres em nutrientes, fazendo com que o plantio do seja possível através de aditivos químicos. Por isso, os autores afirmam que começam a aparecer nesse período índios da região “miseráveis e desnutridos”<sup>78</sup>.

## **2.2 Escritos sobre a transição alimentar no Brasil e na Amazônia**

Para adentrar à especificidade da transição alimentar na Amazônia, faz-se necessário explicar seu conceito. Em síntese, trata-se de uma substituição em massa da alimentação produzida em determinado ambiente por alimentos industrializados, processados e ultraprocessados, quase sempre embalados por grandes indústrias e redes de supermercado que se espalharam mundialmente. Silva e Garavello, em estudo sobre a transição nutricional na Amazônia, apontam que essa transição está intimamente ligada às doenças ligadas à dieta, como as cardiovasculares, diabetes e câncer. Afirmam, ainda, que “a industrialização, por meio do sistema de produção e transformação agroalimentícia moderno, desvincula o alimento da natureza e, conseqüentemente, o comedor do seu universo biocultural”<sup>79</sup>, fazendo com que haja uma espécie de “homogeneização” dos hábitos alimentares.

Desde 1950, a Amazônia passou por mudanças profundas que fizeram com que o cotidiano, a economia e os hábitos da maior parte da população se alterassem quase completamente, sendo a alimentação uma parte deles. Batista e Rissin, em estudo sobre transição alimentar, mencionaram alguns aspectos a nível nacional que interferiram nesse processo, como a mudança de uma população majoritariamente rural (66% em 1950) para urbana (80% em 2000)<sup>80</sup>, a diminuição do número médio de filhos para cada mulher, a queda da mortalidade infantil e, também, “na estrutura de ocupações e empregos, passando de um mercado de trabalho fundado no setor primário (agropecuária e extrativismo) para uma demanda de mão-de-obra concentrada no setor secundário, e sobretudo, terciário”<sup>81</sup>. Por outro

---

<sup>78</sup> Idem. p. 85.

<sup>79</sup> SILVA, Rodrigo de Jesus; GARAVELLO, Maria Elisa de Paula Eduardo. Ensaio sobre transição alimentar e desenvolvimento em populações caboclas na Amazônia. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, n. 19, p. 2. 2012.

<sup>80</sup> Batista Filho e Rissin (2003). p. 182.

<sup>81</sup> Idem. p. 182.

lado, apontam que a desigualdade social se manteve quase inalterada, chegando a aumentar em algumas regiões.

Batista e Rissin mencionam uma queda expressiva da prevalência da desnutrição no Brasil a partir de 1975 em crianças menores de cinco anos, sendo mais significativos nas regiões urbanas do centro-sul. A região Norte, por sua vez, passou de 39,0% para 23,0%, apresentando índices semelhantes em estudos feitos entre 1989 e 1996. Em contrapartida, os autores indicam um aumento de sobrepeso e obesidade na população brasileira, chegando a níveis epidêmicos. Sobre isso, eles afirmam:

“Em princípio, existiria maior prevalência de sobrepeso/obesidade nas regiões mais ricas, sendo esta condição fator discriminante dos cenários epidemiológicos entre o Nordeste e Sudeste do Brasil. Dentro dessa perspectiva, no entanto, já se desenha uma outra tendência: o aumento da ocorrência da obesidade nos estratos de renda mais baixa (1º, 2º e 3º quartis), no período 1989/1996, enquanto o comportamento ascendente do problema começa a se interromper entre mulheres adultas de renda mais elevada.”<sup>82</sup>

Adams e Piperata, em estudo sobre saúde e nutrição na Amazônia, fornecem um grande panorama sobre as pesquisas acerca da transição alimentar no território. A princípio, indicam que os estudos mais recentes sobre o tema estão, como já se afirmou, nas zonas de várzea, mas também em comunidades indígenas, estando as análises sobre os caboclos amazônicos em menor número. Apesar dos últimos serem nosso foco de estudo, é importante mencionar que essa transição também foi percebida por alguns autores em populações indígenas na região Norte, aumentando a preocupação dos especialistas. Sobre esse tema, é possível exemplificar com o estudo<sup>83</sup> feito com indígenas Suruí adultos em 2005, mostrando que 50% da população apresentou sobrepeso e primeiras evidências de hipertensão.

As autoras também destacam estudo realizado por Piperata e colaboradores em 2011 de comparação sobre dados nutricionais e dietéticos entre 2002 e 2009 de comunidades ribeirinhas da cidade de Portel - PA, onde encontraram um aumento considerável de gordura corporal, aumento de peso e IMC entre mulheres adultas. Além disso, esses dados demonstraram “um declínio no consumo de produtos locais e um drástico aumento na importância dos alimentos

---

<sup>82</sup> *Idem.* p. 185.

<sup>83</sup> TAVARES, Felipe Guimarães; COIMBRA JUNIOR, Carlos Everaldo Alvares; CARDOSO, Andrey Moreira. Níveis tensionais de adultos indígenas Suruí, Rondônia, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 18, n. 5, p. 1399-1409, maio 2013. In: ADAMS, Cristina; PIPERATA, Bárbara. Ecologia Humana, saúde e nutrição na Amazônia. In: SANTOS JUNIOR, Roberto Araújo Oliveira *et al* (org.). **Ambiente e Sociedade na Amazônia: uma abordagem interdisciplinar**. Rio de Janeiro: Garamond, 2014. p. 416.



industrializados, adquirido para atender as necessidades calóricas e proteicas”<sup>84</sup>. Há, ainda, o registro insegurança alimentar<sup>85</sup> de moderada a severa em 85% das unidades domésticas e sua capacidade de suprir com apenas 75% de suas necessidades energéticas.

Adams e Piperata também descrevem o estudo realizado por Nardoto et al.<sup>86</sup> em 2011 sobre a transição nutricional em áreas urbanas e comunidades rurais no rio Solimões, tendo como resultados o aumento no consumo de açúcar e carne bovina e diminuição de peixes e farinha de mandioca à medida que a população desse território tornava-se mais urbanizada, indicando um afastamento da alimentação nativa de acordo com o ambiente em que estão situados. O aumento de industrializados e produtos como esses em territórios como os de comunidades rurais e ribeirinhas podem ser explicados pela direta competição com a sazonalidade existente em tais ambientes, pois a oferta quase nunca é limitada, enquanto alguns animais, frutas e verduras têm seus períodos de reprodução e amadurecimento.

Com isso, é possível compreender uma parte do processo que ainda encontra-se em curso em relação à alimentação amazônica, ocorridas principalmente após a metade do século XX. Essas mudanças não dizem respeito apenas aos hábitos alimentares dos caboclos amazônicos, pois seu crescente afastamento do meio natural também corresponde ao desligamento de saberes tradicionais e ancestrais, a exemplo dos métodos de cura encontrados em meio à biodiversidade. No próximo capítulo, será possível incluir alguns bairros da cidade de Santarém - PA nos estudos sobre a transição alimentar na Amazônia e como se comportaram os sujeitos durante esse período.

### **3. OS HÁBITOS ALIMENTARES DOS BAIRROS DE ALDEIA, NOVA REPÚBLICA E VISTA ALEGRE DO JUÁ EM SANTARÉM - PA**

---

<sup>84</sup> PIPERATA, B.A. *et al.* Nutrition in transition: dietary patterns of rural amazonian women during a period of economic change. *American Journal Of Human Biology*. New York, p. 1-13. 2011. In: Adams e piperata, 2014. p. 418

<sup>85</sup> “É uma escala psicométrica, que avalia de maneira direta uma das dimensões da segurança alimentar e nutricional em uma população, por meio da percepção e experiência com a fome.”. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. **Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA**: : análise psicométrica de uma dimensão da segurança alimentar e nutricional. : análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional. 2014. Disponível em: <https://fpabramo.org.br/acervosocial/wp-content/uploads/sites/7/2017/08/328.pdf>. Acesso em: 04 maio 2021.

<sup>86</sup> NARDOTO, G.B; MURRIETA, R.S.S; PRATES, L.E.G; ADAMS, C. GARAVELLO, M.E.P.E; SCHOR, T; DE MORAES, A; RINALDI, F.D; GRAGNANI, J.G; MOURA, E.A.F; DUARTE-NETO, P.J; MARTINELLI, L.A; 2011. Frozen chicken for wild fish: Nutritional transition in the Brazilian Amazon region determined by carbon and nitrogen stable isotope ratios in fingernails. *American Journal of Human Biology*, 23: 642-650. In: Adams e Piperata, 2014. p. 419.

Como foi possível analisar nos capítulos anteriores, a alimentação amazônica passou por algumas transformações na segunda metade do século XX que fizeram com que parte do seu consumo diário fosse semelhante ao de outras regiões do país. As pesquisas realizadas foram feitas principalmente em ambientes de várzea, abrindo margem para que esse estudo seja um dos primeiros realizados na Amazônia brasileira em uma cidade de porte médio. Além disso, visto que a presente análise parte da historiografia, os relatos obtidos não pretendem analisar dados nutricionais dos alimentos ou mesmo correlacionar seu consumo à condição de saúde dos entrevistados. A bibliografia consultada, que em parte optou por essa metodologia, o fez por estar ligada às ciências biológicas.

### **3.1 O espaço geográfico**

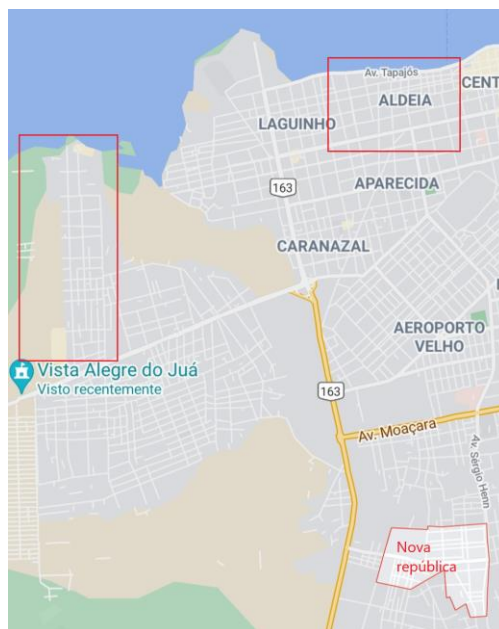
A escolha de Santarém foi realizada pensando não só na facilidade em relação ao contato com os moradores, mas principalmente por sua demografia e a ocupação de segunda maior cidade do estado do Pará, contando com 294.580 habitantes no censo de 2010<sup>87</sup>. Localizada em uma região que se encontra no meio termo entre as pequenas cidades amazônicas, de maioria sem acesso rodoviário ao restante do país, e Belém, a metrópole de mais de dois milhões de pessoas. A escolha dos bairros (Figura 1) também foi pensada, pois segundo Djalma Batista, Aldeia se encontra onde se originou a cidade<sup>88</sup>, tendo mais possibilidade de encontrar moradores antigos que pudessem ter acompanhado as mudanças.

Figura 1 - Mapa dos bairros de Santarém - PA

---

<sup>87</sup> IBGE. **População no último censo**. 2010. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/santarem/panorama>. Acesso em: 10 maio 2021.

<sup>88</sup> Batista, 2007. p. 72.



Fonte: Google maps, marcação do autor. 2021.

Por outro lado, ainda sem constar institucionalmente como bairro do município, Bela Vista do Juá, popularmente conhecido pelo último nome, é uma área ocupada por moradores em condições de vulnerabilidade há mais de dez anos (quase a mesma duração que Santarém não institui novos bairros). Segundo Santos et al., nela residem “pessoas que eventualmente não possuem moradia própria, que residiam de aluguel ou agregados, além das pessoas que vieram de comunidades próximas ao município, e por famílias de outras cidades e estados que migraram para a cidade”<sup>89</sup>.

Com essas características socioeconômicas e estando à margem de um afluente do rio Tapajós, a investigação sobre os hábitos alimentares dos moradores da ocupação se apresentaria como um contraste aos habitantes de bairros centrais. O bairro de Nova República também se localiza distante das zonas centrais e, em seus anos iniciais, teve moradores com um perfil semelhante aos do Juá. Segundo Costa<sup>90</sup>, graças aos investimentos em infraestrutura do setor público, tem atraído um grande número de pessoas.

### 3.2 Dados básicos

---

<sup>89</sup> SANTOS, Priscila Ribeiro dos; REGO, Jacilene Cleice da Silva; CASTRO FILHO, Antônio Celso Serique de; CAZULA, Leandro Pansonato. Ocupação Vista Alegre do Juá: um campo de luta e resistência social em Santarém - Pará. In: ENCONTRO NACIONAL DE GEÓGRAFOS, 21., 2018, João Pessoa. p. 4.

<sup>90</sup> COSTA, Tatiane de Cássia Silva da. **A RELAÇÃO CIDADE E RIO NA AMAZÔNIA**: mudanças e permanências frente ao processo de urbanização recente, o exemplo de santarém (pa). 2012. 154 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós - Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012. p. 86.

Para facilitar a escrita, a ordem de descrição será definida pela idade, com os seguintes codinomes: Antônio, Maria, Fátima, Lourdes e Angélica. Como mencionado na introdução, a biografia dos participantes é de suma importância à história oral, fazendo com que o início da pesquisa tenha sido como base alguns questionamentos sobre o ofício, a remuneração e a naturalidade de cada um. Comentários que surgiram durante as interlocuções estarão em meio à discussão.

As relações de trabalho no ambiente amazônico acompanharam as mudanças na alimentação, sobretudo com a saída do meio rural ao urbano, fazendo com que a averiguação sobre o ofício dos entrevistados seja relevante para compreender se passaram por essa transformação. Dos cinco, dois encontram-se aposentados, mas não exerceram nenhuma atividade no meio rural, mesmo que a família de ambos tenha relação direta com o campo, principalmente em relação à pesca e à agricultura. As três restantes ocupam-se no comércio, a primeira como autônoma, a segunda como comerciante e a terceira como estoquista.

A remuneração também foi pesquisada para apreender a relação da escolha dos alimentos com a capacidade de compra. Antônio e Angélica afirmaram receber apenas um salário mínimo<sup>91</sup>, Maria e Lourdes entre um e três, e Fátima, com o maior salário entre eles, três. Quanto à naturalidade, Antônio, Fátima e Maria são de Santarém, mas suas famílias habitavam as regiões ribeirinhas no passado. Lourdes mudou-se de Monte Alegre - PA, uma cidade próxima e de pequeno porte aos nove anos, enquanto Angélica é natural do Piauí e reside em Santarém há seis anos.

### 3.3 Hábitos alimentares

Para compreender os hábitos alimentares dos participantes, foi utilizada a metodologia de um recordatório de consumo dos últimos sete dias, com frequências aproximadas, divididas em: Todos os dias (TD), cinco dias na semana (CS), três dias na semana (TS), uma vez na semana (US) e nenhuma (NH), como forma de obter a regularidade com que cada alimento aparecia na dieta dos entrevistados. No consumo de proteínas animais, a carne bovina, que se configurava como alimento raro e pertencente às elites nas várzeas estudadas por Murrieta<sup>92</sup>, esteve presente nas mesas de Maria, Lourdes e Angélica três vezes na semana, enquanto

---

<sup>91</sup> No período da pesquisa, o salário mínimo possuía o valor de 1.100 reais. SENADO FEDERAL. Assembleia Legislativa. **Medida Provisória Nº 1021**. Brasília, 04 jan. 2021. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2021/01/04/ja-esta-em-vigor-novo-salario-minimo-de-r-1.100>. Acesso em: 10 maio 2021.

<sup>92</sup> Murrieta, 2001.

Antônio, afirmando que o preço no momento dificultava sua aquisição, consumiu apenas uma vez e Fátima nenhuma.

A participação dos peixes acompanhou a tendência dos escritos anteriores, mostrando que somente Angélica não os ingeriu em nenhum dos dias consultados. Os outros, por outro lado, afirmaram ter consumido em quase toda a semana, e que se trata de uma proteína indispensável no cotidiano. Os peixes preferidos pela população são, em sua maioria, de água doce, mas também obedecem à subdivisão de peixes “lisos” (pela ausência de escama), de escama e os de espécie semelhante ao “acari”, coberto de placas ósseas de cor escura. Em Santarém e em parte considerável da Amazônia essa divisão depende do conceito de “reima”, já mencionado anteriormente. Para essa análise, os alimentos “reimosos” foram questionados, mas em relação aos peixes, o aspecto econômico esteve em maior evidência.

Pretendia-se descobrir se os peixes de menor valor econômico estariam ligados ao consumo dos entrevistados com menor poder aquisitivo, sendo eles o acari e os “peixes lisos”. Segundo Silva e Siebert<sup>93</sup>, em estudo sobre os pescados comercializados na Feira do pescado de Santarém, afirmaram haver uma grande diversidade nas bancas dos vendedores, incluindo a inserção de peixes provenientes de viveiros, algo que não fazia parte dos costumes locais. Segundo esse estudo, os pescados mais vendidos são o “tucunaré (*Cichia ocellaris*), pirarucu (*Arapaima gigas*), acaratinga (*Geophagus proximus*) e pescada (*Plagioscion squamosissimus*)”<sup>94</sup>, todos de escama. Os autores apontam uma redução na variedade de peixes disponíveis, fruto de técnicas predatórias de captura e o aumento da exportação.

Tanto em relação aos entrevistados quanto ao estudo acima, a preferência está ligada aos peixes de escama, mesmo que o preço seja superior. Alguns participantes mencionaram que estes são melhores para a saúde, sendo um dos motivos para que nenhum deles tenha consumido peixes enlatados na semana investigada. A terceira proteína animal mais consumida diz respeito às aves, sobretudo a galinha, que provém da criação doméstica de três dos entrevistados, sendo aproveitado também os seus ovos. A carne suína esteve presente apenas na residência de Antônio e Maria, somente uma vez na semana. Os quelônios e as carnes de caça, que até 1960 protagonizaram as principais fontes proteicas em conjunto com os pescados, não foram consumidos por nenhum dos entrevistados, evidenciando a primeira mudança nos hábitos alimentares atuais.

---

<sup>93</sup> SILVA, Radson Almeida da; SIEBERT, Tiago Henrique Rodrigues. Levantamento dos principais peixes comercializados na feira do pescado de Santarém - Pará, de setembro de 2017 a janeiro de 2018. **Rev. Bras. Eng. Pesca**, Santarém, v. 12, n. 1, p. 62-74, nov. 2019.

<sup>94</sup> Idem. p. 70.

Nos estudos da década de 1960 e 1970 do século XX ou até nos mais recentes, a presença do arroz não era significativa, recebendo o atributo de comida das classes médias urbanas na concepção dos moradores da várzea. Levando em consideração a alimentação dos entrevistados, eles estão corretos, pois dos alimentos básicos, o arroz é o único que está presente na alimentação de todos os entrevistados, quase todos os dias. O feijão, também pouco presente anteriormente, dessa vez foi consumido por quatro pessoas pelo menos três vezes por semana, principalmente na variedade regional ‘manteiguinha’. O leite e seus derivados, promovido nos estudos mais antigos de Djalma Batista e Josué de Castro como um “alimento protetor” e fonte de vitaminas e proteínas, ganhou espaço entre os participantes da pesquisa, estando ausente apenas no consumo de Maria, que quando o consome, utiliza a versão desnatada.

Além desses autores que participaram de iniciativas de promoção de alguns alimentos, a inserção e ampliação de indústrias como a Nestlé parecem ter surtido efeito nessa mudança. Mesmo o leite sendo desaconselhado por alguns profissionais<sup>95</sup> pela relação de seu consumo com a anemia em crianças, o aumento está relacionado não só a um maior acesso aos industrializados, mas também por uma iniciativa da empresa de lácteos em alcançar os lugares mais distantes na Amazônia. Em 2010, a Nestlé fundou o supermercado flutuante (figura 2), que poderia vender seus produtos em até 18 cidades do Pará, “de papinha para criança e sorvetes a ração para cachorro”<sup>96</sup>. O empreendimento milionário esperava alcançar pelo menos 800 mil pessoas, sobretudo de classes mais baixas.

Figura 2 - Supermercado flutuante da Nestlé

---

<sup>95</sup> BATISTA e RISSIN, 2003. p. 189.

<sup>96</sup> **Nestlé monta supermercado flutuante na Amazônia**. 2010. Disponível em: <http://g1.globo.com/economia-e-negocios/noticia/2010/06/nestle-monta-supermercado-flutuante-na-amazonia.html>. Acesso em: 11 maio 2021.



Fonte: Divulgação/Nestlé, 2010. <http://g1.globo.com/economia-e-negocios/noticia/2010/06/nestle-monta-supermercado-flutuante-na-amazonia.html>

A farinha de mandioca, tão mencionada como um dos principais alimentos consumidos pelos amazônidas, parece estar perdendo a coroa de “rainha do Brasil” dada por Câmara Cascudo. Apenas Antônio e Angélica (separados nos extremos das idades dos participantes) declararam a indispensabilidade da farinha diariamente. Maria e Lourdes não a consumiram em nenhum dos dias verificados, substituindo ocasionalmente pela farinha de macaxeira, ou “farinha branca”, que segundo elas é mais benéfica para a saúde e não causa a sensação de empachamento. Fátima, que também afirma evitar sua ingestão, variou entre os dois gêneros durante três dias. O açúcar, que teve o aumento de sua aquisição apontado pelos estudiosos mais recentes, foi utilizado por quatro dos entrevistados ao menos três vezes na semana, inclusive seu Antônio, mesmo sendo diabético.

A listagem dos alimentos secundários, em sua maioria industrializados, tem poucos adeptos, sobretudo os ultraprocessados. Óleo de soja, azeite e pão são os únicos artigos que foram mencionados na categoria de consumo diário, e não mais do que duas pessoas. Porém, alguns deles, como Maria, Fátima e Lourdes apontaram que seus filhos consomem tais alimentos, principalmente macarrão instantâneo, bebidas lácteas e refrigerantes, demonstrando uma mudança no consumo entre as gerações. Angélica, a mais nova dos entrevistados, foi quem mais contabilizou insumos da categoria, sendo com maior frequência refrigerantes, bebidas alcoólicas e margarina.

A expansão dos supermercados apontada por autores como Flandrin e Montanari levou ao questionamento sobre o lugar em que os entrevistados costumavam adquirir seus alimentos, principalmente legumes, hortaliças, frutas e pescados. Um dos primeiros que se instalaram em

Santarém, segundo sua página virtual<sup>97</sup>, foi inaugurado em 1952, estando presente até a atualidade. A partir de 2016, as redes de vendas em atacado chegaram ao município, facilitando ainda mais o acesso aos alimentos industrializados. Exceto as proteínas animais, a maior parte dos alimentos são comprados pelos entrevistados nas grandes redes de supermercados e “atacadões”, inclusive verduras. Lourdes declarou que, economicamente, a aquisição de frutas e verduras nos supermercados é mais vantajosa pela existência da “quinta verde”, dia em que esses produtos se encontram com preços inferiores (Figura 3).

Figura 3 - Anúncio da “quinta verde”



Fonte: Instagram do supermercado CR.

Em levantamento realizado em uma rede de atacado da cidade, através das embalagens dos produtos alimentícios (Figura 4), percebe-se uma prevalência de alimentos importados do sul e centro oeste do país, principalmente do Paraná. Arroz, biscoitos, feijão, macarrão, mortadela e frango foram alguns dos alimentos produzidos em indústrias do Pará, sendo o mais próximo de Santarém a produção de arroz e feijão na cidade de Belterra, vizinha à cidade. Com a maior parte dos mantimentos sendo vendidos em supermercados e, somado a isso, a origem deles seja distinta da região, os pequenos produtores ficam enfraquecidos. Com isso, as feiras livres, que são os lugares em que os alimentos demonstram sua identidade, ganham cada vez menos adeptos.

<sup>97</sup> SUPERMERCADOS, Cr. **História**. 2021. Disponível em: <http://www.crsupermercados.com.br/historia>. Acesso em: 11 maio 2021.



Figura 4 - Embalagens de alimentos



Fonte: Patrícia Uchôa (2021)

Em relação aos alimentos regionais é preciso destacar, como foi mencionado anteriormente, que a sazonalidade interfere em seu consumo, pois estes são difíceis de domesticar para produção em larga escala ou mesmo encontrá-los em outras épocas do ano como ocorre com outros produtos. Com exceção das zonas de várzea, alguns autores<sup>98</sup> apontam que os solos amazônicos são pobres em nutrientes, sobretudo quando desmatados, e por isso seguem uma lógica própria à sua natureza. Sendo assim, determinados alimentos estavam dentro das preferências alimentares dos entrevistados, mas não foram ingeridos durante a semana por estarem fora do período de safra. Um discurso frequente no decorrer deste tópico foi em relação à dificuldade em encontrar determinados itens, a exemplo do buriti. Lourdes e Maria costumavam comê-lo na infância, mas atualmente só conseguem adquiri-lo em visitas às zonas rurais.

Dos alimentos nativos, os mais consumidos pelos participantes do estudo foram, em escala decrescente, a castanha-do-Pará, açaí, cupuaçu, pimentas diversas (principalmente a de cheiro), tucupi e pupunha. Foi possível perceber que o consumo da castanha é diário no domicílio de quatro entrevistados, com exceção de Angélica, por estar presente em suas concepções de que esta faz bem para a saúde, variando de duas a três unidades por dia. O açaí, produto mais conhecido nacionalmente pela relação com o Pará, foi consumido no máximo três vezes em três domicílios, mesmo fora do período mais abundante da safra. Com dois

<sup>98</sup> (ADAMS e PIPERATA, 2014; ANDRADE, 2012)

participantes, incluindo Antônio que o produz em sua residência, o fruto não foi consumido em dia algum.

O grande consumo de pimentas pelos entrevistados demonstrou que os escritos que abordavam esse dado continuam atuais, mesmo que alguns tenham demonstrado ingerir mais do que foram permitidos pelos seus médicos. Os menos consumidos foram a bacaba, buriti, tucumã, camu-camu e a maniçoba, o único prato da lista. Optou-se por sua inclusão pelo fato desta ter como ingrediente principal as folhas da mandioca cozidas, mas seu consumo não foi identificado por nenhum entrevistado. Um dos motivos possíveis se dá pelo fato das comidas típicas estarem, na atualidade, relegadas às datas festivas, principalmente os círios religiosos no caso da maniçoba. Devido à pandemia, esses momentos não podem (ou pelo menos não devem) ser encontrados.

Quanto às verduras e hortaliças foi aplicado um vasto número de espécies para verificar se o baixo consumo desses alimentos apontado pela bibliografia se aplicava aos participantes. Esse dado, porém, não se repetiu, pois observou-se um grande consumo de verduras, inclusive sendo plantadas nas zonas domiciliares. Inhame, nabo, rabanete e brócolis foram os únicos itens que não foram consumidos em nenhuma ocasião, enquanto o restante esteve presente no mínimo três vezes durante os sete dias. Angélica, a mais nova e uma das participantes com menor poder aquisitivo entre eles, apresentou a menor variabilidade da aquisição de verduras e hortaliças, contabilizando menos da metade da lista. Por outro lado, seu vizinho de bairro Antônio foi um dos que mais consumiu, com maior frequência, e declarou que sua plantação foi pensada para reduzir as despesas domésticas.

A obtenção de frutas, que nos ambientes de várzea estudados por Murrieta era preferido pelas crianças e muito pouco pelos adultos, teve a formulação da lista com base nas frutas mais consumidas nacionalmente, com dados obtidos pelo POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares)<sup>99</sup> do IBGE. Isso se deu como forma de verificar se há, em Santarém, uma adesão às frutas oriundas de outras partes do país. A banana, abacate, coco, laranja, limão, laranja e maçã são as frutas mais presentes no cotidiano dos entrevistados, enquanto algumas que necessitam de importação e características de climas frios não foram encontradas, a exemplo do figo e do pêssego. Novamente, Angélica foi a participante com menor consumo, mesmo que tenha algumas plantadas em seu domicílio.

---

<sup>99</sup> POF. **Quais são as frutas e hortaliças mais consumidas pelos brasileiros?** 2021. Disponível em: <https://www.hfbrasil.org.br/br/hortifruti-cepea-quais-sao-as-frutas-e-hortalicas-mais-consumidas-pelos-brasileiros.aspx#:~:text=Mesmo%20com%20o%20crescimento%20no,%2C%20melancia%2C%20ma%C3%A7%C3%A3%20e%20mam%C3%A3o..> Acesso em: 12 maio 2021.

Outra preocupação do presente estudo diz respeito à crescente adição de agrotóxicos nos alimentos e da presença de alimentos geneticamente modificados (transgênicos), iniciada no Brasil em meados da década de 70 levando em conta os estudos de Faria et al.<sup>100</sup>. Na Amazônia, que possui solos inférteis, essas substâncias são utilizadas não só para conter pragas, mas também para fazer com que os solos inférteis gerem frutos. Mesmo que durante a pesquisa alguns entrevistados tenham demonstrado a preocupação em evitar alimentos com tais atributos, elaborou-se duas perguntas para compreender seus critérios de avaliação: “Você se preocupa com a presença de agrotóxicos e transgênicos?” e “Você sabe como reconhecer em uma embalagem?”, mencionando a imagem do “T” (figura 5) dos rótulos das embalagens. Todos afirmaram ter a preocupação com alimentos livres de tais substâncias, mas nenhum soube identificar por meio da embalagem, evidenciando uma dificuldade em evitar a aquisição dos produtos.

Figura 5 - Símbolo dos transgênicos



Fonte: ABRASCO, 2018.

Um aspecto surgido durante as entrevistas que tem modificado os hábitos alimentares em Santarém relaciona-se aos discursos médicos aplicados às práticas de consumo. Ainda que a castanha-do-Pará seja nativa, todos os entrevistados inseriram as duas unidades em seu cotidiano por motivos relacionados aos benefícios para a saúde. Essas falas versam entre o imaginário popular e o conhecimento científico adquirido de consultas médicas ou notícias veiculadas. É possível exemplificar com vários alimentos: O primeiro diz respeito ao fato de Antônio evitar a maniçoba por esta ser muito gordurosa. Lourdes, por sua vez, consome a castanha porque “afina o sangue”, mas se abstém do tucupi por prejudicar o fígado. Lourdes também afirma que o muruci “é muito gordo”, além de preferir a farinha branca por ser digerida com mais facilidade.

Os problemas de saúde dos entrevistados também foram analisados com base no que eles mesmos puderam ter acesso através de profissionais da área, sendo estes relacionados ao

---

<sup>100</sup> FARIA, Neice Müller Xavier; GASTAL, Anaclaudia; FACCHINI, Luiz Augusto. Intoxicação por agrotóxicos no Brasil: os sistemas oficiais de informação e desafios para realização de estudos epidemiológicos. *Ciência Saúde Coletiva*, Online, v. 12, n. 1, p. 25-38, jan. 2007.

que a literatura consultada afirmou ter associação à alimentação, como hipertensão, diabetes e obesidade. Antônio possui todas, e atribui isso ao fato de não rejeitar nenhuma espécie de comida. Fátima convive com a diabetes há muitos anos e, para cuidar da saúde, utiliza “shakes” industrializados sem açúcar com adição de vitaminas. Lourdes afirmou não ter nenhuma das doenças, mas apontou lutar contra o sobrepeso e o colesterol elevado. Maria e Angélica não possuem nenhuma enfermidade. Três dos entrevistados fazem uso de suplementos vitamínicos, tema que Flandrin e Montanari abordaram em História da alimentação por terem caminhado junto à adição de vitaminas aos alimentos.

Buscou-se, também, investigar se ainda há restrições alimentares em determinadas ocasiões pela existência dos alimentos “reimosos” em meio aos participantes. Os resultados variaram bastante entre os cinco, necessitando explicar individualmente. Antônio, de mais idade, não deixa de consumir comida alguma, mas declara-se teimoso, pois não deveria. Maria demonstrou dar importância aos possíveis danos que estes alimentos resultam, e por isso evita os peixes “de pele”. Lourdes só se abstém quando há alguma inflamação no corpo, como no seu pós-operatório recente. Angélica, mesmo sendo do Piauí e morando há apenas seis anos na cidade, não come peixes “lisos” e carne suína pelo fato de serem “reimosos”. Fátima foi a única participante que não possui nenhuma restrição em relação aos alimentos reimosos, evidenciando que a maior parte deles atribui significado ao seu consumo.

Por fim, foi examinado se havia algum alimento, incluso ou não na listagem, que esteve presente nos hábitos alimentares do passado e atualmente deixaram de consumir. No tópico a respeito dos alimentos regionais, esse assunto já havia entrado em questão, pois muitos deles não eram encontrados com facilidade. Além deles, os quelônios (principalmente o tracajá) foram apontados por dois integrantes do grupo como proteínas animais que não estão mais disponíveis para compra, seguidas da carne de caça. Fátima não consome mais nenhum alimento que consome açúcar por ter diabetes, enquanto Angélica se abstém de industrializados e de uma grande quantidade de açúcar, pois mesmo morando sozinha consumia mais de 4 kg por mês.

A partir das entrevistas, foi possível concluir que os conceitos de transição nutricional, caracterizados pelo aumento de industrializados em conjunto às doenças mencionadas se aplicam em partes à realidade dos entrevistados, pois mesmo que estes tenham na maior parte de seu consumo alimentos embalados, vendidos pelas redes de supermercados, a adesão aos processados e ultraprocessados ainda é escassa. Mais do que isso, foi demonstrado um afastamento dos alimentos nativos, principalmente em relação à farinha de mandioca, que deu seu lugar ao arroz comercializado pelas indústrias. Além disso, os dados sobre a condição

socioeconômica foram um fator indispensável para a construção do estudo, pois este determina quais as possibilidades de consumo de cada indivíduo.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a elaboração do presente estudo, a alimentação amazônica pôde ser construída com base na historiografia, partindo dos primeiros teóricos que abordaram a alimentação em seus escritos, seguido das obras de história de longa duração e, finalmente, chegando aos que se dedicaram à especificidade regional. Com o panorama realizado inicialmente, foi possível encontrar aspectos importantes para a fundamentação teórica da pesquisa, como as primeiras mudanças alimentares relacionadas à introdução das indústrias, a ampliação das redes de supermercado e sua relação com o tempo encurtado pela alteração do ritmo de trabalho.

Além disso, com a exposição dos autores que estudaram os hábitos alimentares na Amazônia, foi possível comparar o cenário descrito por eles, marcado em parte pela desnutrição e pelo alto consumo de pescados e derivados da mandioca, com os resultados obtidos em Santarém - PA. Com a ocorrência da ditadura militar, que modificou as estruturas econômicas, sociais e ambientais do território, houve o questionamento sobre as consequências desses desdobramentos no consumo da população cabocla, fazendo com que a pesquisa tenha sido relevante para respondê-lo.

Em relação à adesão dos industrializados pelos participantes da investigação, foi demonstrado que os mais velhos consomem apenas os alimentos básicos, como arroz e feijão, enquanto os processados e ultraprocessados, a exemplo da mortadela e do macarrão instantâneo não estão presentes em suas preferências. Os mais novos, ainda que não façam a ingestão com frequência, dependem de locais fora de suas casas para comer, fazendo com que tenham contabilizado a ingestão ao menos uma vez durante a semana.

Apesar disso, os alimentos regionais, principalmente em relação às frutas, não tiveram participação expressiva, independentemente da idade ou do bairro. Mesmo a farinha de mandioca e o peixe, que até os escritos realizados por volta dos anos 2000 dominavam a preferência da população, perderam o favoritismo para dar lugar ao arroz e à carne bovina, tidos como artigos de luxo pelos autores da bibliografia consultada. O consumo de quelônios, que participavam de boa parte da quantidade de proteína ingerida, foi totalmente inexistente, juntamente com as carnes de caça. A castanha-do-Pará foi o único alimento regional que não perdeu sua importância, em grande medida pelos discursos médicos a seu favor.

Os hábitos alimentares na Amazônia, descritos anteriormente pela monotonia alimentar, a desnutrição e o baixo consumo de frutas e verduras foram percebidos, na presente análise, como uma contraposição a essas teorias, pois a maior parte dos entrevistados mantém em seus costumes uma variabilidade significativa de alimentos. Apesar disso, a maior parte deles são

adquiridos em supermercados, incluindo os perecíveis. Essa aquisição foi acompanhada por um desconhecimento da presença de transgênicos e agrotóxicos, mesmo sabendo de seus danos.

A escolha de participantes com idades diferentes, utilizada para efeito de comparação, foi válida, pois alimentos secundários foram mais presentes nos mais novos, como os laticínios e as bebidas gaseificadas. Além disso, havia o interesse em investigar a relação dos artigos escolhidos com a capacidade de aquisição, pois os industrializados possuem preços mais atrativos. Apesar de ser uma preocupação, o plantio de frutas e verduras, assim como a criação de aves, foi uma alternativa de alguns entrevistados para evitar tais alimentos.

Com isso, é possível concluir que a presente pesquisa colaborou para a existência de novas perspectivas em relação à alimentação amazônica, tanto pela atualização de estudos já escassos quanto para trazer discussões existentes em âmbitos como a nutrição e as ciências sociais para o campo historiográfico. Cabe aos estudos futuros a investigação de aspectos não trabalhados pela limitação dos próprios métodos, a exemplo do impacto detalhado dos novos hábitos na saúde da população.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ADAMS, Cristina *et al.* O pão da terra: da invisibilidade da mandioca na amazônia. In: ADAMS, Cristina; MURRIETA, Rui; NEVES, Walter. **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade.** São Paulo: Annablume, 2006. p. 295-321.

ADAMS, Cristina; PIPERATA, Bárbara. Ecologia Humana, saúde e nutrição na Amazônia. In: SANTOS JUNIOR, Roberto Araújo Oliveira *et al* (org.). **Ambiente e Sociedade na Amazônia: uma abordagem interdisciplinar.** Rio de Janeiro: Garamond, 2014. p. 401-421.

ALBERTI, Verena; CPDOC. **Manual de história oral.** São Paulo: Editora Fgv, 2013.

ANDRADE, Rômulo de Paula. **A Amazônia na era do desenvolvimento: saúde, alimentação e meio ambiente (1946-1966).** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.

ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: GOFF, Jacques Le; NORA, Pierre. **História: novos objetos.** 4. ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1995. p. 160-169.

BATISTA FILHO, Malaquias; RISSIN, Anete. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 19, p. 181-191, jan. 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Boletim informativo mensal de exportações: volume exportado de soja, junho/2020.** Brasília: MAPA, jun. 2020.

CARMO, Roberto Luiz do *et al.* CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS E SOCIOECONÔMICAS DE MUNICÍPIOS DO PROJETO URBISAMAZÔNIA NO PARÁ. **Textos Nepo**, São Paulo, v. 68, n. 1, p. 7-61, nov. 2014.

CASTRO, Josué de. Área amazônica. In: CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço.** 10. ed. Rio de Janeiro: Antares, 1984. p. 48-74.

CERDEIRA, Regina Glória Pinheiro *et al.* Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do lago grande de Monte Alegre - PA, Brasil. Santarém: Acta Amazônica, 1997. 15 p.

CERVATO, Ana Maria *et al.* Dieta habitual e fatores de risco para doenças cardiovasculares. **Revista de Saúde Pública**, [S.L.], v. 31, n. 3, p. 227-235, jun. 1997. FapUNIFESP (SciELO).

COSTA, Tatiane de Cássia Silva da. **A RELAÇÃO CIDADE E RIO NA AMAZÔNIA: mudanças e permanências frente ao processo de urbanização recente, o exemplo de Santarém (PA).** 2012. 154 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós - Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

FARIA, Neice Müller Xavier; GASTAL, Anacláudia; FACCHINE, Luiz Augusto. Intoxicação por agrotóxicos no Brasil: os sistemas oficiais de informação e desafios para realização de estudos epidemiológicos. **Ciênc. Saúde Coletiva**, Online, v. 12, n. 1, p. 25-38, jan. 2007.



FISCHLER, Claude. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. Cap. 46. p. 641-655.

LEVENSTEIN, Harvey A.. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. In: FLANDRIN, Jean-Louis;

LOUREIRO, Violeta Refkalefsky. **A Amazônia no século XXI: novas formas de desenvolvimento**. São Paulo: Editora Empório do Livro, 2009.

LOUREIRO, Violeta Refkalefsky. **Amazônia: história e análise dos problemas - do período da borracha aos dias atuais**. 3. ed. Belém: Cejup, 2011.

LOUREIRO, Violeta Refkalefsky; PINTO, Jax Nildo Aragão. A questão fundiária na Amazônia. **Estudos Avançados**, [S.L.], v. 19, n. 54, p. 77-98, ago. 2005. FapUNIFESP (SciELO).

MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. Cap. 46. p. 629-639.

MARQUES, Gilberto S.. SPVEA: O estado na crise do desenvolvimento regional amazônico (1953-1966). **Revista da Sociedade Brasileira de Economia Política**, Niterói, n. 34, p. 163-198, 01 mar. 2013. Mensal. Disponível em: file:///C:/Users/Acer/Downloads/6-Texto%20do%20artigo-153-1-10-20140528%20(1).pdf. Acesso em: 22 abr. 2021.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique Soares. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista História e Cultura Material**, São Paulo, v. 5, n. 5, p. , jan. 1997.

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da ilha de Itaquí, baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 44, n. 2, p. 39-88. 2001.

MINTZ, Sidney. O poder do doce e a doçura do poder. In: MINTZ, Sidney. **O poder amargo do açúcar: produtores escravizados, consumidores proletarizados**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2003. p. 89-117.

**Nestlé monta supermercado flutuante na Amazônia**. 2010. Disponível em: <http://g1.globo.com/economia-e-negocios/noticia/2010/06/nestle-monta-supermercado-flutuante-na-amazonia.html>. Acesso em: 11 maio 2021.

ROJAS, Carlos Antônio Aguirre. A história na perspectiva braudeliana. In: ROJAS, Carlos Antônio Aguirre. **Fernand Braudel e as ciências humanas**. Londrina: Eduel, 2013. p. 19-38.

SANTOS, Priscila Ribeiro dos; REGO, Jacilene Cleice da Silva; CASTRO FILHO, Antônio Celso Serique de; CAZULA, Leandro Pansonato. Ocupação Vista Alegre do Juá: um campo de

luta e resistência social em Santarém - Pará. In: ENCONTRO NACIONAL DE GEÓGRAFOS, 21. 2018, João Pessoa. p. 1-10.

SILVA, Radson Almeida da; SIEBERT, Tiago Henrique Rodrigues. LEVANTAMENTO DOS PRINCIPAIS PEIXES COMERCIALIZADOS NA FEIRA DO PESCADO DE SANTARÉM –PARÁ, DE SETEMBRO DE 2017 A JANEIRO DE 2018. **Rev. Bras. Eng. Pesca**, Santarém, v. 12, n. 1, p. 62-74, nov. 2019.

SILVA, Rodrigo de Jesus; GARAVELLO, Maria Elisa de Paula Eduardo. Ensaio sobre transição alimentar e desenvolvimento em populações caboclas na Amazônia. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, n. 19, p. 1-7. 2012.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 4, n. 18, p. 439-457, jul. 2005.

