

EXPROPRIAÇÃO DE GRUPOS ÉTNICOS, CRISE ECOLÓGICA E (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR - problematizando as noções de fome e pobreza¹

*Maristela de Paula Andrade**

RESUMO

Este artigo apresenta resultado de pesquisa etnográfica sobre produção de alimentos e cultura alimentar entre grupos étnicos ameaçados de novas expropriações, em Alcântara, Maranhão. Problematiza as noções de *fome* e *pobreza*, a partir das categorias nativas, focalizando, ainda, o desequilíbrio ambiental provocado pelo remanejamento compulsório de que foram vítimas centenas de famílias camponesas.

Palavras chave: Expropriação camponesa. Sistemas nativos de classificação dos recursos naturais. Desequilíbrio ambiental. Centro de Lançamento de Alcântara.

1 INTRODUÇÃO

A tentativa de problematizar as noções de *fome* e *pobreza*, entendidas pelos planejadores sempre do ponto de vista de necessidades a serem supridas², tem como origem a reflexão sobre como as entendem integrantes de grupos atingidos pela Base de Lançamentos de Alcântara, tanto os que foram remanejados compulsoriamente quanto os que permanecem sob a ameaça de expropriação. Esses trabalhadores, autodenominados *atingidos* pela Base Espacial de Alcântara, sofreram e ainda encontram-se ameaçados de sofrer as conseqüências diretas da ação oficial que os leva a encarar a *fome* e a *pobreza*. *Fome* e *pobreza* entendidas, aqui, do seu ponto de vista e não a partir daquele das agências oficiais, cujos programas e projetos calcam-se na idéia de falta, de

* Antropóloga, professora do Depto de Sociologia e Antropologia e do PPGCS-UFMA. Coordenadora do GERUR – Grupo de Estudos Rurais e Urbanos da UFMA.

carência, entendida como inerente à vida desses grupos e a ser suprida por meio da concessão das chamadas *bolsas e vales*.

O Movimento dos Atingidos pela Base, que congrega aqueles trabalhadores, encontra-se hoje discutindo com a Aeronáutica e um grupo executivo interministerial a ameaça de novos remanejamentos compulsórios, em função de acordo estabelecido pelo governo brasileiro com a Ucrânia. Esse acordo foi assinado no âmbito das atividades de expansão do Centro de Lançamento de Alcântara e da construção de mais quatro ou cinco plataformas de lançamento de artefatos espaciais nesse município. Os *atingidos* encontram-se mobilizados para acompanhar comitivas oficiais aos povoados ameaçados de perder suas áreas de trabalho, de pesca, de caça e de extrativismo, já que a Aeronáutica, agora, diante da resistência desses grupos, viu-se impedida de promover novos remanejamentos. Ao pensar os polígonos que conterão os locais de implantação desses novos sítios de lançamento, sem levar em conta as relações que esses grupos construíram com os diferentes ecossistemas que integram seus territórios, os militares visam desorganizar sistemas de produção profundamente enraizados em saberes locais.

Nos embates que opõem uma e outra posição – a nativa e a oficial – há vinte anos, e que se tornam agudos neste momento de tentativa de usurpação dos territórios de povoados como Mamuna e outros, em toda a faixa litorânea do município de Alcântara³, emergem nos depoimentos dos trabalhadores, justamente, as noções de *fome e pobreza*. A análise das representações dos recursos alimentares e das práticas de manejo dos recursos básicos específicos dessa grande área onde se localizam mais de 150 povoados, identificados por Almeida (2002) como território étnico, indica que esses grupos operam com categorias próprias acerca do que seja *riqueza e fartura*. É justamente essa *riqueza*, entendida do seu ponto de vista, que a Aeronáutica, segundo eles, deseja suprimir.

Exemplo dessa *riqueza*, segundo eles, nos foi apresentado nas oficinas que realizamos, durante o processo de pesquisa. Um menino de 14 anos, de Samucangaua, povoado que tem sofrido a pressão sobre seus recursos alimentares, depois que centenas de famílias foram remanejadas para as agrovilas, nomeou dezenove igarapés onde pescava. Outro trabalhador, do mesmo povoado, em outra ocasião, ditou-nos o nome de setenta igarapés por onde circulava em suas pescarias. Inventários de alimentos realizados pelos integrantes da equipe de pesquisa em Santana de Caboclos, Mamuna, Samucangaua, Trajano e Boa Vista, dão conta da existência de enorme variedade de peixes chamados *de couro, de escama*, além de vários tipos de crustáceos e moluscos, como *sapequara, maraquanim, aratu, caranguejo da praia, caranguejo do mato* (este usado somente como remédio), *caranguejo do mangue, siri azul, siri vermelho, siri onça, sarnambi*, enfim, uma infinidade de espécies e de varia-

des, segundo a classificação nativa, como tentaremos demonstrar⁴.

2 AS OPOSIÇÕES *TERRA-MAR* E *ÁGUA DOCE-ÁGUA SALGADA* COMO PRINCÍPIOS CENTRAIS NO SISTEMA NATIVO DE CLASSIFICAÇÃO DOS RECURSOS ALIMENTARES

Os povoados a que nos referiremos, e que constituíram o universo empírico da pesquisa em questão, são diferenciados pelos informantes a partir de duas categorias centrais no sistema nativo de classificação dos recursos naturais, quais sejam, as de *terra* e *mar*. Os rios, segundo essa classificação, pertenceriam à *terra*, pois, segundo os termos dos informantes, *nascem nela*. Desse modo, as localidades que têm acesso direto ao mar são classificadas em povoados de *beira de costa* ou *da beirada* e povoados cujo acesso ao mar e a todos os recursos relacionados à *água salgada* se dá somente de modo indireto são chamados de *centro*. Neste caso, a comunicação destes tanto com o oceano quanto com outros povoados se faz por meio de *igarapés*.

A proximidade do que qualificam como *salgado* indica maior ou menor condição de *centro* ou de *beirada*. Samucangaua, por exemplo, é apontado como estando *longe do salgado*: “pode-se dizer que fica no centro do mato”, dizem. Quanto mais o povoado seja considerado distante da *água salgada*, portanto, mais próximo do que classificam como *centro do mato*, o que nos faz relativizar, também, as noções de *perto* e *distante*⁵. Cardoso (2004) chama a atenção para fato de que, em Santana de Caboclos, outra localidade tomada para investigação no âmbito da pesquisa, embora o mar esteja próximo, segundo os parâmetros da pesquisadora, os informantes continuam afirmando que o povoado se localiza *longe* dele. Na realidade, as noções de espaço, neste caso, não se separam daquelas que distinguem *água salgada* de *água doce* e das que levam em conta o acesso direto aos recursos alimentares ligados a uma e a outra, conforme veremos. O espaço não é pensado em si mesmo, em termos puramente geográficos, mas atravessado por classificações outras, quais sejam as que envolvem a terra, o mar e o acesso aos recursos vegetais e animais a eles relacionados, passíveis de serem transformados em alimentos.

Essa oposição - *água salgada* e *água doce* - aparece, então, como princípio central no sistema nativo de classificação da natureza e, sobretudo, dos recursos alimentares. Peixes, moluscos, crustáceos, frutas, aves, são categorizados conforme se reproduzam em ecossistemas próprios ao que entendem por *água salgada* ou *água doce*, existindo ainda o que chamam de *salobro*, resultado da influência da água salgada sobre rios, áreas inundáveis sazonalmente, como *campos*, ou perenemente úmidas, como *brejos*, *baixas* e *igarapés*. *Guajuru* e *murici*, por exemplo, são frutos classificados como de *água salgada* e sua

ocorrência é observada em áreas de praia, enquanto os que ocorrem em locais alagados ou permanentemente úmidos, irrigados pelo que chamam de *fontes, olhos d'água* ou braços de rios, chamados *baixa* - como *juçara, buriti, bacaba* - são tidos como próprios da *água doce*. *Maçarico, guará, moari, siricora*, são aves que pertenceriam ao mar, enquanto outras, como *surulina, juruti, rolinha, tona*, seriam classificadas como *do mato* e, portanto, *da terra*. Os *peixes do mato* e *peixes do campo* são aqueles de *água doce* que se reproduzem nesses ambientes.

3 A RELAÇÃO ENTRE POVOADOS E COM A CAPITAL, A CIRCULAÇÃO DE ALIMENTOS E O MANEJO SUSTENTÁVEL DOS RECURSOS.

Não por acaso esses grupos se apropriaram, há séculos, de áreas junto ao mar, aos igarapés e aos rios, onde a terra é fértil, permitindo o cultivo de arroz, feijão milho, mandioca. Aí, onde a água doce é abundante e o acesso à praia e aos recursos hídricos é livre, permitindo a comunicação entre povoados e destes com a sede do município ou com a capital, São Luís. Áreas onde se registram ecossistemas ricos em espécies vegetais e animais, manejados para produzir alimentos, sejam peixes, aves e outros animais de caça, muitas variedades de frutas nativas, além do *babaçu*, da *juçara*, do *buriti*, da *mamona* e outras.

Os alimentos circulam entre povoados, de tal forma que se observa um sistema generalizado de trocas de produtos, conforme uma especialização relativa à apropriação e manejo de ecossistemas distintos. Tal sistema de trocas de alimentos é mais perceptível nos momentos de festas e rituais⁶, embora ocorra durante todo o ano, envolvendo redes de parentes e afins e entrelaçando grupos de distintos povoados, conforme diferentes planos de organização social – o do parentesco, o dos rituais religiosos, o da comercialização e das distintas formas de intercâmbio de produtos (GEERTZ, 1967). Em Itapuaua e Perizinho, por exemplo, não existem *baixas*, mas seus moradores têm acesso ao mar e, naquela região, há camarão em abundância, que trocam por *juçara* ou *buriti*, extraídos em Santana de Caboclos.⁷

Os alimentos circulam, ainda, entre esses povoados e bairros de São Luís como Camboa, Liberdade, São Francisco, Bacanga, Vila Embratel e outros, indicando que as fronteiras do território étnico, tal como descrito por Almeida (2002) extrapolam a baía de São Marcos, interligando parentes que se encontram no meio urbano e aqueles que permaneceram cultivando, pescando, produzindo e extraindo alimentos nos povoados. Essa constatação reforça a idéia de que certa dispersão de parte das famílias faz parte das estratégias de repro-

dução desses grupos étnicos. A estadia de parte dos grupos familiares, permanente ou temporariamente no meio urbano, tem facilitado, historicamente, o acesso principalmente à assistência médica, funcionando também como rede de apoio aos que estudam ou vêm comercializar sua produção na capital. É essa rede de parentes e compadres residentes no meio urbano, mormente em São Luís, que permite, em muitos casos, a manutenção de rituais como a festa de N.Sa. da Batalha, em Castelo, no mesmo município de Alcântara, conforme relata Silva (2005).

Uma das surpresas que tivemos, durante nossa primeira ida a Mamuna para realizar trabalho de campo, foi o fato de terem reconhecido um de nossos alunos como filho de um trabalhador com quem trocavam gelo por peixe, há cerca de vinte anos, no bairro da Camboa, um dos prolongamentos do território étnico de Alcântara em São Luís. A Camboa é um importante porto, na capital, para onde se dirigem os barcos oriundos de Alcântara, carregados de pescado, de carvão e de madeira. Esse trabalhador era carroceiro e lhes fornecia gelo, quando se dirigiam a São Luís para vender peixe e, para nossa surpresa, apesar de ser a primeira vez que o estudante pisava em Mamuna, era como se fora velho conhecido. Desse momento em diante, as relações com o grupo foram bastante facilitadas e o fato confirmou, mais uma vez, que os vínculos desses grupos com São Luís são cotidianos, vivos e duradouros.

Outro episódio que nos chamou a atenção nesse sentido foi o relato do desaparecimento de redes da praia de Mamuna. Vez por outra soe ocorrer de desaparecer algum apetrecho de pesca de moradores do povoado. Relatam que, nesses casos, costumam dirigir-se ao bairro do São Francisco, da Camboa ou da Liberdade, procurando o dono da embarcação que observaram ter passado por suas águas no dia do desaparecimento do objeto, para reclamar sua falta. Explicaram que conhecem as embarcações do “outro lado”, referindo-se aos barcos pertencentes a pescadores de São Luís, do outro lado da baía. Em uma das oficinas, assim explicaram: “eles conhecem as canoa tudinho pela forma, pelo pano... se ele fizer o mal, já sabe, foi o barco de seu fulano...”

Controlam, do povoado – assentado estrategicamente no alto, de onde avistam a praia – os que navegam em suas águas, os que aí estiveram ancorados (“encostou uma canoa motorizada de pescar no alto, da Camboa, e ficou lá três dias”) ou o horário em que por ali passaram, calculando quem possa ter levado o objeto desaparecido. Narram que conseguem recuperar muitos apetrechos desta forma. Mais uma vez, os relatos nos chamam a atenção para o fato de que a baía é vivida por eles como uma espécie de prolongamento de seus territórios. O que pode ser experimentado por muitos de nós como um obstáculo às vezes difícil de ser transposto – uma travessia sofrida aos não acostumados a mares bravios em certas épocas do ano – aos integrantes desses grupos representa um espaço familiar, transitado cotidianamente. Ir e vir a São Luís, observar

o chamado *outro lado* muitas vezes como parte, como prolongamento de seus territórios ou, por outro lado, como um mundo desconhecido – lá onde se encontram os conhecidos, os parentes, os comerciantes ou os poderosos e os antagonistas – integra a vida desses grupos.

De que forma vivem uma e outra situação, que estratégias acionam num e noutro caso, é uma questão a ser perseguida por etnografias minuciosas. Tais estudos nos levarão, certamente, não apenas a relativizar a dicotomia rural-urbano, como a retomar a discussão sobre as estratégias a partir das quais os camponeses garantem seu modo de existência em situações em que o entrelaçamento entre o local e a sociedade mais ampla é dominante (KEARNEY, 1996; VIOLA 2002). Estudos sobre situações localizadas poderão nos conduzir, ainda, a confirmar a idéia de que a identidade étnica se reforça justamente quando os membros do grupo cruzam fronteiras, transitam entre seus territórios e a cidade (BARTH, 1969). Por ora, porém, nos interessa discutir a circulação de alimentos entre povoados e entre estes e a capital, assim como a gravidade da ameaça que pesa sobre esses grupos caso a saída para o oceano seja fechada, em decorrência da ampliação do Centro de Lançamento para seu aluguel à Ucrânia e a outros países, como pretendem os militares apoiados pelo governo federal.

As relações econômicas com a capital, para onde traziam sua produção, foram historicamente mantidas por esses grupos desde os séculos passados. Além de circular nos próprios povoados e na sede do município, grande quantidade e variedade de peixes, camarão, farinha e frutas sempre foi comercializada diretamente na capital pelos barcos dos povoados, através de portos próprios. O barco de Mamuna, por exemplo, costuma transportar, além daquelas do povoado, também as cargas de Samucangaua. Deste modo, mesmo os povoados chamados *de centro* possuem portos nos igarapés e, por meio deles, comunicam-se com os da chamada *beirada* e com São Luís.

Estamos diante, portanto, de grupos que construíram, durante gerações, um complexo sistema de comunicação e de conhecimento dos recursos alimentares e que praticam um manejo *sustentável* da natureza. Esse manejo é ditado por regras pactuadas entre os membros desses grupos, envolvendo relações entre homens e meio biofísico e entre aqueles e meio sobrenatural, ou seja, os chamados *encantados*. Dona Antonia, *pajoa* de Trajano, relatou, em uma das oficinas, como pediu licença à *vovó*, um *encantado*, para pescar num poço também considerado *encantado*, oferecendo-lhe um pouco de cachaça e explicando-lhe que precisava pescar para criar seus filhos. Conta que logrou pescar, enquanto outros pescadores apenas viam, maravilhados, os peixes sem conseguir capturar nenhum.

Discutindo as teorias sobre os modelos locais do mundo natural, Descola (1996, p.14 apud ESCOBAR, 2000, p. 78) ressalta:

Así, los seres vivientes, los no vivientes y, a menudo, los sobrenaturales, no se consideran como constituyentes de dominios distintos y separados – desde luego, no dos esferas opuestas de la naturaleza y cultura – con lo que las relaciones sociales abarcan a algo más que a humanos. Descola, por ejemplo, argumenta que en tales sociedades de la naturaleza (grifos de Escobar), las plantas, los animales y otras entidades pertenecen a la comunidad socioeconómica, sujetos a las mismas reglas que los humanos.

Deste modo, as regras que unem homens entre si, com os recursos básicos e com os entes sobrenaturais conformam modelos da natureza que permitem a apropriação dos recursos alimentares de modo sustentável. Não apenas os recursos animais e vegetais são manejados desta forma, mas a apropriação de recursos hídricos também envolve manejo, por meio de regras consensualmente acatadas. Rios, fontes, poços, são utilizados a partir de regras pactuadas, permitindo que lavem os animais, apanhem a água para beber, se banhem, lavem roupas e vasilhas, coloquem mandioca de molho para produzir a farinha, sem que a água perca sua qualidade para consumo humano. Neste sentido, ainda é Escobar (2000, p. 171) que nos lembra que:

Los investigadores y activistas de los estudios sobre el medio ambiente no sólo se confrontan con movimientos sociales que mantienen una fuerte referencia al lugar – verdaderos movimientos de apego ecológico y cultural a los lugares y los territorios -, sino que también lo hacen con la conciencia creciente de que cualquier acción alternativa debe tener en cuenta modelos de la naturaleza basados en los lugares, con sus correspondientes racionalidades y practicas culturales, ecológicas y económicas.

Tais grupos étnicos se apropriam da natureza para produzir alimentos conforme uma cosmovisão específica, onde homens, meio biofísico, seres sobrenaturais estão conectados e de acordo com a forma pela qual essa conexão se manifesta em distintos lugares, nos territórios particulares, correspondentes também a territorialidades específicas (ALMEIDA, 2002).

4 POVOADOS *POBRES* E *RICOS* E A VERDADEIRA *FOME* – RELATIVIZANDO CONCEITOS

Os grupos não retirados de seus territórios permanecem, há vinte anos, na condição de populações terminais, pois, segundo a Aeronáutica, deveriam também ser remanejados compulsoriamente. Como têm resistido e permanecido em seus lugares, prosseguiram com seus sistemas de conhecimento, de apropriação e manejo dos recursos básicos, embora à margem de qualquer benefício governamental, a não ser as referidas *bolsas*. Em Mamuna, as escolas funcionam precariamente; não havia telefone público até fim de 2005 e ainda hoje as estradas tornam-se praticamente intransitáveis no período chuvoso. Deste ponto de vista, poderiam ser considerados *pobres*, desprovidos do acesso aos direitos mais básicos de cidadania. Por outro lado, seus moradores afirmam em que sentido se entendem como *ricos* – de água doce, de abundância de estoques de recursos alimentares, sobretudo os provenientes do mar ou relacionados à água salgada, como o pescado, moluscos, crustáceos e frutos nativos.

No próprio ato de escolher os locais de pesquisa e, depois, no transcorrer do trabalho de campo, pudemos perceber a complexidade dos sistemas classificatórios e das práticas de manejo em jogo, de tal forma que passamos a relativizar nossas noções iniciais de *fome*, *fartura*, *escassez*, *pobreza*. Passamos a atentar para os contextos em que afirmam serem *ricos*, referindo-se a seus povoados. Quando comparam um povoado a outro dizem: “Santana é rica de frutas, mas é pobre de peixe. É pobre porque não tem beira de praia”. A *pobreza* e a *riqueza* são pensadas em relação ao acesso aos recursos alimentares que podem ser produzidos pelo trabalho familiar – a agricultura, a caça, o extrativismo, a pesca. Alguns locais são apontados como sendo *ricos* em *baixas*, como Santana de Caboclos. Outros, em igarapés, como Samucangaua. Neste povoado dizem: “nós vive menos do dinheiro que da água salgada”. Enfatizam que sobrevivem menos comercializando os produtos da lavoura que extraindo os alimentos da água salgada, principalmente crustáceos e moluscos como sururu e ostras, retirados das pedras da beira do igarapé e dos paus e da lama dos mangues. A extração do *sururu*, na lama do mangue, por meio da técnica chamada *sururu a punho*, assim como a das *ostras*, em Samucangaua, é retratada no documentário produzido pela ABA sobre os remanescentes de quilombo de Alcântara (SANTOS, 2003).

Os povoados sem acesso direto à chamada *beira de praia* ou *beirada*, por outro lado, em alguns contextos, são qualificados como *pobres*. No caso de Santana de Caboclos, como se consideram *distantes* do mar, dizem: “a pesca fica distante e fica naquela penúria”, confirmando a idéia de que os povoados desprovidos de acesso direto ao mar seriam considerados mais *pobres*,

dada a dificuldade de obterem o alimento prontamente, sem se deslocar.

Interessante perceber que quando qualificam povoados mais *pobres* e menos *pobres* não está em jogo nenhum critério monetário ou de renda das famílias, mas o acesso direto ou não aos recursos alimentares, passíveis de serem extraídos do mar ou de algum modo relacionados à água salgada. Ressalte-se que as noções de *pobreza* ou de *riqueza*, referem-se às possibilidades de obter alimentos diretamente do mar, com autonomia, como é o caso de Mamuna.

Por ser um povoado de *beira de praia*, Mamuna é representado sempre como um local de fartura de alimentos. Sendo assim, sempre que um dos pesquisadores situado em outro povoado comentava que nossa equipe ali se encontrava, diziam: “ah, estão comendo muito peixe!”, ainda que isto não estivesse ocorrendo, pois, acontecia de não haver peixe todos os dias.

A idéia da praia como *nossa feira*, recorrente nos depoimentos, do oceano como recurso sempre aberto e disponível a todos, é constantemente ressaltada, tal como aparece no depoimento da delegada sindical, Dona Fátima, de Mamuna, no vídeo já referido. A possibilidade de buscar o alimento a qualquer hora, de contar com esse recurso permanente distinguiria, basicamente, os povoados da chamada *beirada* e os de *centro*. De fato, em Mamuna, essa possibilidade existe e a fartura de pescado, embora seja idealizada muitas vezes, pode ser registrada. É lá que os funcionários da chamada Base (Centro de Lançamento) compram peixe, como tivemos oportunidade de observar, e também é na Vila Itaperai⁸, onde residem, como nos conta Marcelo, pescador de Mamuna, que ele encontra seus principais fregueses:

Somente a título de ilustração, apresentamos a seguir parte do inventário de recursos alimentares classificados como de *água salgada*, relativo ao povoado Mamuna.

PEIXES DE ÁGUA SALGADA⁹

Denominação nativa	Classificação segundo Zoneamento Costeiro do MA (UFMA-UEMA)	Local em que é encontrado (segundo os informantes)
Acari	Família Loricariidae	Igarapé
Anchova	Pomatomus saltator (Linnaeus, 1766)	Praia
Arraia Boi	Ordem Carcharhiniformes	Alto mar e Praia
Arraia Pintada	Aetobatus narinari (Euphrasen, 1790)	Praia
Arraia Baté	Gymnura micrura (Bloch & Schneider, 1801)	Praia
Arraia Bicuda	Dasyatis guttata (Bloch & Schneider, 1801)	Praia
Arraia Papagaio	Ordem Carcharhiniformes	Praia
Muréu		Igarapé e Pedras
Baiacu	Família Tetraodontidae	Igarapé
Banderado	Bagre bagre (Linnaeus, 1766)	Alto mar
Barbudo	Polydactylus sp.	Praia e Igarapé
Cação Boca Redonda	Carcharhinus leucas (Müller & Henle, 1839)	Alto Mar e Igarapé
Cação Cornuda - Panã	Sphyrna sp.	Alto Mar e Igarapé
Cação Piritinga	Ordem Carcharhiniformes	Alto Mar e Igarapé
Cação Tintureiro	Ordem Carcharhiniformes	Alto Mar e Igarapé
Cambeua	Arius grandicassis Valenciennes, 1840	Alto mar
Camurim peua	Centropomus sp.	Alto mar e Igarapé
Camurim laranjo	Centropomus sp.	Alto mar
Cangatã	Arius quadriscutis Valenciennes, 1840	Igarapé
Canguira	Peprilus paru (Linnaeus, 1758)	Praia e Igarapé

Capado		Alto mar e Igarapé
Carapeua		Igarapé
Carapitanga vermelha	Lutjanus jocu (Bloch & Schneider, 1801)	Igarapé
Curuvina Branca		Igarapé
Curuvina Vermelha		Igarapé
Curuvina açu (dentusca)		Alto mar e praia
Curuaçu	Lobotes surinamensis (Bloch, 1790)	Alto mar
Cururuca	Micropogonias furnieri (Desmarest, 1823)	Alto mar
Escrivão	Eucinostomus sp.	Igarapé
Espadarte		Alto mar
Gurijuba	Arius parkeri (Traill, 1832)	Alto mar
Inhanha		Alto mar
Japindá		Igarapé
Jucutuca		Alto mar e Igarapé
Linguado	Symphurus plagusia (Bloch & Schneider, 1801)	Alto mar
Jurupiranga	Arius rugispinis Valenciennes, 1840	Alto mar
Mero	Epinephelus itajara (Lichtenstein, 1822)	Alto mar e Igarapé
Moréia	Lycodontis funebris Ranzani, 1840	Igarapé
Niquim	Thalassophryne nattereri Steindachner, 1876	Praia
Pacamão	Batrachoides surinamensis (Bloch & Schneider, 1801)	Igarapé
Paramutara		Praia e Igarapé
Pardo		Alto mar
Paru	Chaetodipterus faber (Broussonet, 1782)	Alto mar e Igarapé
Peixe Agulha (ou Bijagau)	Strongylura marina (Walbaum, 1792)	Alto mar e Igarapé

Peixe galo	<i>Selene vomer</i> (Linnaeus, 1758)	Igarapé
Peixe garoto		Alto mar
Peixe Pedra	<i>Genyatrenus luteus</i> (Bloch, 1795)	Igarapé
Peixe Reis		Igarapé
Peixe Sabão	<i>Crenicichla lugubris</i> Heckel, 1840	Igarapé
Peixe Serra	<i>Scomberomorus brasiliensis</i> Collette, Russo & Zavala-Carrin, 1978	Alto Mar
Perapema (canunipim)	<i>Megalops atlanticus</i> Valenciennes, 1847	Igarapé
Pescada Branca	<i>Plagioscion squamosissimus</i> (Heckel, 1840)	Igarapé
Pescada Vermelha	<i>Cynoscion acoupa</i> (Lacepede, 1802)	Igarapé
Pescada jurupara	<i>Cynoscion steindachneri</i> (Jordan, 1888)	Alto mar e praia
Pescadinha boca mole		Alto mar
Pescadinha gó	<i>Macrodon ancylodon</i> (Bloch & Schneider, 1801)	Alto mar
Sardinha		Igarapé
Tainha guarinã	<i>Mugil liza</i> Valenciennes, 1836	Alto mar
Tainha Pitiú	<i>Mugil incilis</i> Hancock, 1830	Praia e Igarapé
Tainha Sajuba	<i>Mugil curema</i> Valenciennes, 1836	Praia e Igarapé
Tainha Urichoca	<i>Mugil incilis</i> Hancock, 1830	Praia e Igarapé
Tainha urizauira	<i>Mugil</i> sp.	Praia e Igarapé
Timbira	<i>Oligoplites</i> sp.	Alto mar
Tralhoto	<i>Anableps anableps</i> (Linnaeus, 1758)	Praia/ Igarapé
Uriacica	<i>Arius bonillai</i> (Miles, 1945)	Igarapé
Uritinga	<i>Arius proops</i> (Valenciennes, 1840)	Igarapé
Xaréu	<i>Caranx hippos</i> sp.	Praia e Alto mar
Giquiri	Familia Haemulidae	Praia

Pescada Jurupara	<i>Cynoscion steindachneri</i> (Jordan, 1888)	Alto mar
Tainha Gurinã	Muqui liza Valenciennes, 1836	Praia
Tainha Urizauquira	Muqui incilis Hancock, 1830	Praia Alto Mar
Uriacica branca	<i>Arius</i> sp.	Praia - Alto Mar
Uriacica Vermelho	<i>Arius</i> sp.	Alto Mar
Uricatinga	<i>Arius</i> sp.	Alto Mar
Uriringa	<i>Arius proops</i> (Valenciennes, 1840)	Alto Mar
Pára-choque		Alto mar

MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS

Denominação nativa	Classificação segundo Zoneamento Costeiro do MA (UFMA-UEMA)	Local onde é encontrado (segundo os informantes)
Sururu (de mangue)	<i>Mytella falcata</i> Orbigny, 1842	
Jurupéua		Igarapé - Mangue
Siri Azil	<i>Callinectes</i> sp.	Pedra
Gujá		Mangue
Siri Onça	Decapoda	Pedra
Siri vermelho	Decapoda	Mangue
Caranguejo do mangue	<i>Ucides cordatus</i> (Linnaeus, 1763)	Mangue
Caranguejo da praia branco (Arati)	<i>Aratus pisoni</i>	Mangue
Caranguejo do mato	<i>Ocypode albicans</i>	Praia
Samaribi	<i>Donax harleyanus</i>	Praia
Maraquanin (um caranguejinho)	Decapoda	Mangue
Sapequara (um buzio)	Gastropoda	Pedra
Ostra	<i>Crassostrea hizophorae</i>	Pedra
Siribóia		Mangue

Esta relação nos dá idéia da riqueza e da variedade de alimentos disponíveis aos moradores de Mamuna, fazendo refletir sobre o risco de insegurança alimentar – de se verem totalmente privados de produzir os alimentos que hoje constituem sua dieta - a que podem estar submetidos, caso tenham impedido o acesso ao mar, como resultado da implantação de novas plataformas de lançamento em toda a faixa litorânea do município de Alcântara, conforme planejado pela Agência Espacial Brasileira.

Por outro lado, se o pescado pode ser abundante, ele não é consumido sem o acompanhamento da farinha d'água e, como dizem: “a verdadeira fome, a mais triste, é a fome de farinha”. A este respeito, narram como, nos anos 80, por ocasião de uma intensa estiagem, toda a região sofreu a falta da mandioca para produzir a farinha. Conheceram a *fome*, a chamada *fome de farinha*, pois não costumam ingerir os alimentos, como dizem, *simples*, sem esse acompanhamento. Os alimentos, sejam peixe, carne, frutas, são sempre acompanhados de farinha d'água. Sentir a denominada *fome de farinha* é situação apontada como uma das experiências mais dolorosas. Dizem: “sentir fome de farinha é doído”, pois a farinha “é a sagrada da mesa”, “é a da frente”, “é o pão da terra” (seu Tenório, morador de Mamuna)¹⁰. Comentam que as pessoas dizem “não quebrei o jejum”, quando não comem o que chamam de *pandu*, (farinha com café) ou: “tem gente que pode comer, mas não se satisfaz se não tiver a farinha”. E ainda: “quando a gente não come a farinha, fica aquela fineza no estômago”.

Siloca, uma trabalhadora de Santana de Caboclos, presente a uma das oficinas, relatou que, por ocasião dessa estiagem, guardaram a pouca farinha que possuíam para consumo das crianças, mas a cadela da família alcançou o depósito onde estava guardado o alimento, comendo-o. Seu marido, com raiva, e num momento de desespero, atirou no animal, pois as crianças, nessa época, choravam pedindo esse alimento.

É bastante comum, em muitas áreas do Maranhão, ouvir os trabalhadores rurais expressarem o que entendem por *vergonha*, ao relatarem que necessitaram comprar farinha. Comprar farinha, segundo os valores que orientam códigos de honra compartilhados por esses grupos, é situação que coloca o chamado *pai de família* em posição incômoda perante os demais, visto que deveria garantir, via trabalho familiar, estoque suficiente desse gênero, de modo a alcançar o ano agrícola seguinte. Ainda no vídeo já referido, Dona Maria do Carmo, da *agrovila* Marudá, se refere à necessidade de comprar farinha todos os anos, dizendo: “quem vê pensa que ele (o marido) é um preguiçoso”.

Esses relatos nos dão a idéia do significado para esses grupos se verem privados de suas áreas de plantio, impedidos de produzir mandioca, como ocorreu com os moradores das *agrovilas*, remanejados para áreas improduti-

vas, de areias, sendo a farinha d'água o principal alimento de sua dieta.

5 REMANEJAMENTO COMPULSÓRIO, CRISE ECOLÓGICA E INSEGURANÇA ALIMENTAR

Após o esvaziamento compulsório dos antigos povoados, as famílias transladadas compulsoriamente para as chamadas *agrovilas* tiveram, do dia para a noite, suprimidas não apenas suas condições materiais de existência, mas algumas situações chamam a atenção pelo grau de violência com que a retirada ocorreu. No povoado de Dona Leandra, Peptal, as famílias foram retiradas no meio de sua festa religiosa mais importante, sem que pudessem encerrá-la (Informação verbal)¹¹. Alguns ainda conseguiram alcançar o chamado *lava pratos* – último dia do festejo – mas a chegada do caminhão veio surpreendê-los, intempestivamente, e tiveram que sair às pressas, deixando para trás não apenas suas casas, pomares, quintais e lavouras por colher, mas um ritual religioso interrompido¹². Remanejadas, as famílias das *agrovilas*, passaram a dirigir-se à Mamuna, à Samucangaua e a outros povoados, onde se passou a observar uma extração intensiva de certos recursos como a ostra e o sururu.

O sururu, por exemplo, é um molusco extraído tanto da lama do mangue, quando é chamado *sururu a punho*, quanto da praia, quando chamam-no *sururu de pasto*. Os trabalhadores de Mamuna relatam que ali havia muito desse último tipo, mas tendo em vista a extração intensiva e desordenada a que se viram obrigados os trabalhadores das *agrovilas*, esse molusco desapareceu, conforme nos relata Marcelo, morador de Caiua, no mesmo povoado:

P – E aqui tinha sururu de pasto?

M - Sururu de pasto dava muito no porto Caiua, mas não dá mais. O povo das *agrovilas* vinha e tirava direto... ouvi dizer que onde mulher mija no sururuzal mata ou se muda... ele não se dá bem com a urina... elas iam tirar mais porque era no raso, com água no joelho, lá na Mamuna dava que ninguém dava conta de tirar...

P - E as mulheres mijavam? Elas não sabiam disso?

M - Elas não se lembravam nada disso...

As famílias de Samucangaua contam como, há gerações, vinham praticando o manejo das ostras. Relatam que extraíam uma parte do molusco e preservavam o que chamam de *caraca*, para futura reprodução e relatam como os moradores das *agrovilas*, premidos pelas necessidades impostas pelo

remanejamento, agora retiram tudo que encontram, tanto para venda quanto para o consumo.

Deuzuíta - Nós era cultivado tirar só o miolinho da ostra e eles [os moradores das agrovilas] vão de saco, tiram tudo...

Submetidos a uma situação de carência de alimentos, os moradores das agrovilas partem em busca de recursos alimentares longe de suas casas ou se submetem a ingerir embutidos e enlatados vendidos por pequenos comerciantes. Marcelo, assim relata:

P – O que o pessoal das agrovilas gosta de comer?

M - São doido para comer a tainha pitiú, eles compram muito, 3,50 o quilo.

Eles são invocado atrás da pitiú, tanto faz assada, cozida, como frita, é o cumê deles, o feijão com o peixe frito...

P - E antes eles o que eles comiam?

M - Na época que eles se mudaram [para as agrovilas], eu ouvi falar que eles comiam mais era feijão, mas antes [de se mudarem para as agrovilas] era só peixe mesmo, era como a gente no interior, não morava na beira da praia, mas morava nas cabeceira, subindo pro rio...

Um tempo desses eles tão comendo muito é sururu... dá muito no igarapé do São João, Porto Alto... é duas horas de relógio para chegar lá no pesqueiro onde eles pescam, no igarapé do Pacuri, Peruaçu, que eles pescam, já é do outro povoado, não é deles não... que onde eles moram (na agrovila) não tem... até na Canavieira eles pescam, só de canoa... os mariscos que eles forem encontrando, que for de comer eles vão trazendo, é ostra, sururu, caranguejo... o que eles forem encontrando, vão trazendo... porque é longe, né dona Maristela, pra voltar sem nada... até o baiacu eles comem, frito... No verão é o que mais comem, peixe frito... e a salsicha demais... o comerciante até compra em Alcântara para revender... a salsicha e a galinha de granja...

P - E povo desses lugares não acha ruim de eles levarem tanta coisa assim?

M - Não, porque eles [do povoado] não tem tanto essa precisão de ta no igarapé toda hora pescando... acho que não acham ruim, não... **todo mundo tem a precisão de se alimentar...**

Como se pode perceber, embora o povoado ou os povoados citados recaiam sob a autoridade de grupo específico, muitas vezes, possam até ser considerados *de dono*, o usufruto desses recursos naturais é aberto. Este é um dos aspectos fundamentais da economia dos grupos pertencentes a esse grande território étnico. Os povoados encontram-se de fato interligados e seus moradores praticam o usufruto comum da terra (internamente a cada povoado) e dos recursos alimentares em toda a extensão do território.¹³

Com a extração, de parte dos remanejados, tanto para a alimentação quanto para a comercialização, verifica-se um desequilíbrio ambiental que vem provocando a insegurança alimentar desses grupos, entendendo-se por esta expressão a dificuldade para produzir sua alimentação todos os dias e, assim, para se reproduzir materialmente.

Por outro lado, recursos como a *sardinha*, abundantes em alguns locais, não tão valorizados por seus moradores, passaram a servir de alimento àqueles que foram assentados em locais sem acesso direto ao mar. Segundo os moradores de Mamuna, os das *agrovilas* acorrem ao povoado, em grandes grupos, deslocando-se de bicicleta, no chamado *tempo da sardinha*, para salgá-la em grande quantidade e, deste modo, armazená-la. Esse pescado não é muito apreciado pelos moradores de povoados de *beira de costa*, onde outras espécies mais procuradas são abundantes e lhes permitem desprezar o seu consumo.

O sabor dos peixes obedece à complexa classificação na qual se baseiam as preferências, gostos e tabus alimentares. Em Mamuna, por exemplo, registra-se grande fartura de peixes de *água doce*, porém não são consumidos no povoado, onde preferem os de *água salgada*. Após a instalação das *agrovilas*, há vinte anos atrás, os que antes também preferiam peixes do mar, que igualmente desprezavam, por exemplo, a sardinha ou os peixes de água doce, hoje são levados a caminhar ou a ir de bicicleta, quilômetros e quilômetros, para obter os alimentos que antes não compunham sua dieta, conforme explica Marcelo:

M - Também eles comem muito peixe de água doce, eles pescam muito nos lagos... acará... no rio do Rio Grande, na baixa... no rio do Jardim, que é o terreno do Dr. Airton... pescam de caniço com a isca da minhoca... tanto faz mulher como criança, homem, tudo se viram... (...) Eles têm logo o trabalho de botar para cozinhar para tirar a polpa, como eu digo, e bota na geladeira, que quase todos eles têm geladeira e eles vão rendendo a comida, para fazer o trabalho e ter aquela comidinha.... quando não tem, vão pro feijão mesmo...

P - Quando só tem o feijão é ruim?

M - Comem o feijão com sardinha da lata... são louco pela

sardinha salgada, que dá na maré... eles são louco... tempo da sardinha na Mamuna é dez, quinze bicicleta, passa até doze dias na Mamuna pescando sardinha... a gente come mas muito pouco a sardinha... porque a sardinha quando ta gorda ela enjoa...Eu acho que a sardinha é um quebra galho pra eles, porque ali não tem outra comida...

Como as distâncias são longas, são obrigados, agora, a salgar esses peixes, pois o acesso ao gelo e aos materiais de armazenamento também não lhes é facultado. Modalidades de pesca são acionadas por esses moradores das agrovilas, ex-pescadores, colocados em locais distantes do mar, como o mesmo Marcelo. nos explica:

P – E como fazem pra levar todo esse peixe?

M – Só levam salgado da Mamuna, noite e dia mulher consertando dentro do porto, é mês de maio para junho que dá a sardinha.... eles vão pescar levam as mulher deles, do lugar deles, e vão salgar e vão só no outro dia... pescam de tarrafa. Dormem no porto mesmo, lá naquele rancho... de quinze, vinte pessoa, muita bicicleta, quando não é, é no “pula”.... todo ano eles vão fazer essas pescaria quando a sardinha chega no igarapé no inverno... ela ta na barra, ta para todo lado, lá fora, no igarapé... eles pescam é muito na soqueira, de mão, o peixe ta acomodadinho debaixo dos pau, aí eles vão, agarra os peixe de mão, o bagre, a tainha, o pacamao, peixe de igarapé, agora quando topa a moréia, morde eles, eles não garra mais... soqueira é um mangue, ele regoa para dentro do igarapé só fica aquele tronco dentro d’água, e a pessoa vai com a mão, sacudir e o peixe que não corre eles garram com a mão...

Modalidades de pesca, identificadas como próprias daqueles momentos caracterizados como *de precisão*, ou seja, de escassez de alimentos, passam a ser realizadas pelos moradores das agrovilas que se deslocam para Mamuna:

M - (...) Tem pescaria que eles fazem também no chucho, lançante d’água... quando a maré lança, entra no mangue, os peixe entra no mangue para mariscar dentro do mangue, para comer os aratuzinho que ta subindo no mangueiro,

eles balançam o chucho dentro d'água e aí o bagre pensa que é o caranguejinho que ta mexendo... eles ficam trepado no mangue e não pode se mexer e quando o peixe vem eles chucha e aí desce e vai garrar com a mão, quebrar o esporão e botar dentro do cofó... gente da Mamuna ainda não teve essa precisão de pescar dentro do mangue.

Os padrões de produção e de consumo de alimentos foram, portanto, brutalmente alterados pela ação oficial, modificando drasticamente, de uma geração para outra, os níveis do que se poderia entender como segurança alimentar desses grupos, ou seja, alimentos produzidos de acordo com seus padrões de relação com a natureza, de organização social, de definição social do que, quando e como ingerir. A este respeito, o mesmo pescador de Mamuna, nos diz:

M - Camurim não vende na agrovila, já traz para São Luís... vende a 6,50. Eles [moradores das agrovilas] não comem camurim porque é caro... pescada também não comem, porque é caro... de cinco kg em diante, porque já é caro para eles... eles comiam antes, no setor velho deles... pescada de sete kg, 8 kg...agora, a condição não dá para comprar... eles dizem logo: 'mais antes comprar carne'... é verdade...os que já nasceu lá já nem conhecem pescada grande, só quando parece vendendo lá mesmo é que olha...

Dona Leandra, da agrovila Peptal se manifesta a este respeito, ressaltando o que entende como sendo a riqueza desses povoados, em oposição à ausência de recursos alimentares das agrovilas:

L - A palavra das agrovilas é não. Na agrovila não temos nada... a palavra das comunidades dos povoados é a riqueza, a fartura, e a nossa, a do 'não temos'... esse prazer de dizer 'eu tenho', 'eu posso', 'esse prazer nós não temos'...(...) Mamuna ta rindo e nós ta chorando. Eles falam da riqueza do que eles têm.

Esses depoimentos, mais uma vez, indicam com quais noções de *riqueza* e de *pobreza* estão operando, quando a informante acima opõe a exis-

tência de recursos a serem extraídos da natureza ou produzidos a partir do trabalho na terra, nos povoados, à sua inexistência, no caso das *agrovilas*.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Muitas áreas onde hoje estão colocadas as *agrovilas*, como no caso da atual Peptal, eram locais de trabalho de outros povoados, como Peru. As áreas de moradia e o chamado *cemitério velho* do antigo Peru, por outro lado, segundo informam os trabalhadores, foram transformadas em área de depósito de lixo do Centro de Lançamento. Ou seja, a ação oficial vem promovendo a desorganização espacial, a desestruturação social, a devastação ambiental e o desequilíbrio do estoque de alimentos nos povoados; transformando compulsoriamente áreas de trabalho em áreas de moradia, estas em áreas de uso exclusivo da Aeronáutica, cemitérios antigos em áreas de circulação proibida e, sobretudo, exterminando sistemas de conhecimento únicos, patrimônio imaterial desses grupos. Aprofunda-se a crise ecológica (WOLF, 1984 p. 336), entendida como impedimento do acesso livre e permanente principalmente ao mar e igarapés e, portanto, aos alimentos relacionados a esses recursos hídricos. Tal situação atinge tanto os grupos deslocados compulsoriamente há vinte anos como os ameaçados por novos remanejamentos ou pela intrusão de seus territórios – de suas áreas de pesca, de extrativismo, de agricultura, de moradia de suas entidades religiosas - por sítios de lançamento de artefatos espaciais.

Tais sistemas de conhecimento calcam-se em cosmovisões nas quais homem e natureza não são concebidos como entidades separadas e a partir das quais desenvolvem práticas de produção de alimentos apropriadas a ecossistemas específicos. Não há, portanto, como separar o conhecimento local das práticas culturais do lugar, no sentido sociológico (ESCOBAR, 2000, p 169-216). Apartar esses grupos de seus territórios é desestruturar um modo de vida, é exterminar sistemas de conhecimento apropriados aos ambientes em que vivem, condenando-os à pobreza material e imaterial. Pobreza entendida não apenas como o impedimento do acesso aos recursos naturais que lhes permitem produzir alimentos, fazendo-os chegar também à periferia de Alcântara, às *agrovilas* e à capital do estado, mas que lhes garantem a manutenção de suas festas e rituais. O vídeo já referido inúmeras vezes neste texto (SANTOS, 2003), documenta a importância dos fundos cerimoniais (WOLF, 1976) e da interdependência de localidades distantes geograficamente. Estas podem estar ligadas por laços de parentesco acionados em momentos de diferentes festas e rituais. Mostra, ainda, o empobrecimento desses rituais nas *agrovilas*, como é o caso de Marudá, para onde foram remanejados compulsoriamente cerca de duas dezenas de povoados, obrigados a celebrar suas festas religiosas – *de obrigação*, como as

denominam – sem contar com recursos alimentares imprescindíveis nesses momentos: a farinha, a tapioca, o azeite de babaçu, a carne de porco.

Fechar as portas do oceano a essas centenas de comunidades, sob quaisquer pretextos, será condená-las a pobreza e a perpétua insegurança alimentar que nenhuma política de distribuição de cestas básicas ou de bolsas poderá solucionar.

résumé

Cet article montre les résultats d'une recherche ethnographique sur la production des nourritures et sur la culture alimentaire entre groupes ethniques menacés de nouvelles expropriations, dans Alcântara, Maranhão.

Il pose en question notions comme *faim* et *pauvreté* et fait l'analyse du déséquilibre écologique provoqué par le déplacement forcé des centaines de familles paysannes.

Mots clés : Expropriation paysanne. Systèmes indigènes de classification des ressources naturelles. Déséquilibre écologique. Centre du Lancement d'Alcântara

1 Artigo redigido a partir de palestra originalmente proferida durante a 57ª Reunião Anual da SBPC, em 2005, em Simpósio organizado pela ABA. As informações foram obtidas no contexto da pesquisa financiada pelo CNPq\MESA, intitulada “Produção de Alimentos e Cultura Alimentar – produção e consumo de alimentos em comunidades agro-extrativistas de Alcântara, MA”, coordenada pelos professores Maristela de Paula Andrade, Benedito Souza Filho e Horácio Antunes de Sant’Ana Jr., da qual participaram como bolsistas de iniciação científica e/ou de apoio técnico (CNPq) os estudantes de Ciências Sociais: Ana Caroline Pires Miranda, Janaína Campos Lobo, Rafael Bezerra Gaspar, Lindimberge de Jesus Silva, Maria Suely Dias Cardoso. Participaram, também, como integrante do PET-Ciências Sociais (CAPES) Antonio Marcos Gomes e, ainda, com bolsas de apoio técnico (CNPq), Dorinete Serejo Moraes, Fátima Diniz e Sebastiana Alves Costa, trabalhadoras de Alcântara.

2 Sobre a produção da fome como discurso e como prática dos organismos financeiros internacionais, veja-se Escobar (1996, p.199-294).

3 Para maiores detalhes consultar Carta das Comunidades Quilombolas ao Grupo Executivo Interministerial, elaborada durante o Seminário “Traçando Estratégias de Defesa do Território Étnico de Alcântara”, realizado em Alcântara, de 21 a 23 de dezembro de 2005, e

carta da Agência Espacial Brasileira, assinada pelo Sr. José Roberto Neder, Coordenador do Centro de Lançamentos, de 16 de dezembro de 2005.

4 Para maiores detalhes sobre a infinidade de recursos alimentares inventariados nesses povoados no âmbito da pesquisa, consultar os relatórios de Gaspar (2004), Lobo (2004), Dias (2004), Gomes (2004); Miranda (2004) e Silva (2004).

5 Veja-se, a este respeito, a reflexão acerca das categorias de *beira* e *centro* estabelecida por Velho (1972, p.102) que, embora referida a outra situação empírica, nos ajuda a pensar o caso em questão.

6 Ver, principalmente, relatórios de pesquisa de Rafael Gaspar, Janaína Lobo e Antonio Marcos Gomes, anteriormente referidos.

7 A respeito da existência de *baixas* em Santana de Caboclos, Gomes escreve: “*A situação de Santana de Caboclos no que se refere ao acesso a alimentos pode ser considerada estável, devido à facilidade, diversidade e relativa abundância da alimentação disponível. Realizando um levantamento cartográfico, identificamos ao redor do povoado as chamadas baixas, designadas pelos moradores pelos nomes de: Maria Isabel, Baixinha, Canavial, Guananim, Fundo da Roça, Fundo do Poço, Riozinho, do Rumo. Como o próprio nome indica, são terrenos baixos, bastante úmidos pela presença de algum riacho ou olho d’água, o que os tornam áreas privilegiadas para o desenvolvimento de palmeiras como juçareiras e buritizeiros que, dando frutos em períodos alternados, garantem não somente o livre acesso dos moradores de Santana a estes alimentos, mas também a povoados que, diferentemente de Santana, não possuem a abundância de baixas, como é o caso do povoado Perizinho. Uma parte destes frutos é transformada em vinho (polpa do fruto diluída em água) e enviada a parentes e amigos que moram na sede de Alcântara, São Luis ou outras localidades. Além do valor nutricional, têm importância simbólica no estabelecimento e estreitamento de laços entre pessoas, ultrapassando a esfera do povoado, numa relação em que o alimento se torna uma espécie de Kula, nos termos de Malinowski, na medida em que circula, materializa ou expressa redes estabelecidas entre os ofertantes e os presentes. Diferentes são as relações em que esses frutos se tornam mercadorias, produtos a ser incluídos no mercado, apropriados individualmente e constituindo uma relação entre comerciante e freguês.*” (GOMES, 2005, p.10).

8 Vila, em Alcântara, onde residem os militares que trabalham no Centro de Lançamento.

9 Pela ausência de fotos dos peixes ou da descrição detalhada de suas características, em alguns casos foi impossível localizar, na fonte consultada (Zoneamento Costeiro do Maranhão) a qual espécie o trabalhador se referia. Por este motivo, a tabela, elaborada com a ajuda de Tito Tsuji, encontra-se, ainda, incompleta. Insistimos em apresentá-la somente para exemplificar a abundância de recursos alimentares com que contam os moradores de Mamuna e dos quais se servem moradores de outros locais, da sede de Alcântara e da capital do estado. Parte desse pescado, por exemplo, é trazido para ser comercializado no Portinho, pela Peixaria Padre Cícero, em São Luís.

10 Como já registrava Mourão Sá (1975).

11 Informação obtida por Rocha (2004) em trabalho de campo para realização de sua monografia de conclusão de curso de graduação em ciências sociais.

12 Esta situação vem sendo estudada por Rocha que, no momento, redige sua dissertação de mestrado para o PPGCS-UFMA. Sobre o mesmo tema.

13 Para maior aprofundamento sobre território étnico, ver Almeida (2002).

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Alfredo W.B. de – **Laudo Antropológico**: identificação das comunidades remanescentes de quilombo em Alcântara (MA). Rio de Janeiro. Setembro de 2002. Mimeografado.

BARTH, Fredrik. **Ethnic Groups and Boundaries**. London: George Allen, 1970.

CARDOSO, Maria Suely Dias. **Produção de Alimentos e Cultura Alimentar**: avaliação das formas de obtenção e consumo de alimentos em Santana de Caboclos, Maranhão. Relatório de pesquisa apresentado ao CNPq. São Luís: Grupo de Estudos Rurais e Urbanos, 2004. Mimeografado.

ESCOBAR, Arturo – **El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar**: globalización y posdesarrollo. In: Viola, Andreu *Antropologia del desarrollo, Teorias y estudios etnográficos en américa Latina*. Barcelona; Buenos Aires; México: Paidós, 2000. p. 169-216.

_____ **La invención del tercer mundo** - construcción y desconstrucción del desarrollo. Barcelona: Grupo Editorial Norma, 1996.

GASPAR, Rafael Bezerra. **Produção de alimentos e cultura alimentar**: avaliação das formas de obtenção e consumo de alimentos em Samucangaua, Maranhão. Relatório de pesquisa apresentado ao CNPq. São Luís. Grupo de Estudos Rurais e Urbanos UFMA, 2004. Mimeografado.

GEERTZ, Clifford. **Form and variation in Balinese Village Structure**. In: Potter, M. Diaz e G. Foster (eds). *Peasant Society: a reader*. Boston: Editor, 1967.

- GOMES, Antonio Marcos. **Produção de alimentos e cultura alimentar**: avaliação das formas de obtenção e consumo de alimentos em Santana de Caboclos, Maranhão. Relatório de pesquisa apresentado ao CNPq. São Luís. Grupo de Estudos Rurais e Urbanos UFMA, 2004. Mimeografado.
- LOBO, Janaína Campos. **Produção de alimentos e cultura alimentar**: avaliação das formas de obtenção e consumo de alimentos em Samucangaua, Maranhão. Relatório de pesquisa apresentado ao CNPq. São Luís. Grupo de Estudos Rurais e Urbanos UFMA, 2004. Mimeografado.
- KEARNEY, Michael. **Reconceptualising the Peasantry**: Anthropology in Global Perspective. Oxford: Westview Press, 1996.
- MIRANDA, Ana Caroline Pires de. **Produção de alimentos e cultura alimentar**: avaliação das formas de obtenção e consumo de alimentos em Mamuna, Maranhão. Relatório de pesquisa apresentado ao CNPq. São Luís: Grupo de Estudos Rurais e Urbanos UFMA, 2004. Mimeografado.
- MOURAO SÁ, Laís. **O pão da terra**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1975.
- ROCHA, Ana Tereza Ferreira. **Memória, identidade e lugar**: - ensaio sociológico a partir de uma experiência de pesquisa de campo. Monografia de conclusão de curso (Graduação) – UFMA, São Luís, 2004.
- SANTOS, Murilo. **Terras de quilombos**: uma dívida histórica. Vídeo. 52 min. São Luís: Associação Brasileira de Antropologia. 2003. Vídeo (52 min).
- SILVA, Flávio Pereira da. **A comunidade dos pretos do Castelo**. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – PPGCS, UFMA, São Luís, 2005.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO; UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO. **Zoneamento Costeiro do Maranhão**. São Luís, outubro de 2003.
- VELHO, Otávio Guilherme. **Frentes de expansão e estrutura agrária**: estudo do processo de penetração numa área da Transamazônica. Rio de Janeiro: Zahar Ed. 1972.
- VIOLA, Andreu. La crisis del desarrollismo y el surgimiento de la antropología del desarrollo. In: Viola, A. (comp) **Antropología del Desarrollo** – teorías y estudios etnográficos en América Latina., Barcelona: Paidós, 2000, p 9-64.
- WOLF, Eric. **Sociedades camponesas**. Rio de Janeiro. Zahar. 1976
- _____. **Guerras camponesas no século XX**. São Paulo: Global, 1984.