

**“De comer? A gente tem de tudo!”:  
um estudo etnográfico dos quintais socioprodutivos  
das famílias quilombolas de Mangueiras (Ilha do Marajó),  
Amazônia paraense**

**Anael Souza Nascimento<sup>1</sup>**  
**Flávio Bezerra Barros<sup>2</sup>**  
Universidade Federal do Pará

**Resumo:** O presente artigo apresenta um estudo etnográfico sobre os quintais das famílias quilombolas de Mangueiras, na Ilha do Marajó, Amazônia paraense. A pesquisa analisou os quintais como espaços centrais na organização sociocultural dessa comunidade, evidenciando o cultivo de plantas não-alimentícias, alimentícias e medicinais. Esses quintais são essenciais para a soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) e o fortalecimento de práticas produtivas, refletindo uma relação dialógica com o meio ambiente e com o território ancestral. Além de garantir lógicas produtivas, os quintais reforçam laços sociais e culturais, destacando o papel das mulheres como principais cuidadoras e mantenedoras desse espaço. Através de entrevistas abertas, observação participante, turnê guiada, caderno de campo e etnofotografia, o estudo destaca como as práticas tradicionais de manejo e cultivo se relacionam com questões de SSAN, preservação de saberes ancestrais e resistência territorial frente aos desafios impostos.

**Palavras-chave:** antropologia da alimentação; soberania e segurança alimentar e nutricional; conhecimento tradicional; quilombo.

<sup>1</sup> Doutora e mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável pelo Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas (PPGAA) no Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF/UFPA). É membro do Grupo de Estudos Interdisciplinares sobre Biodiversidade, Sociedade e Educação na Amazônia - BioSE/CNPq.

<sup>2</sup> Licenciado em Ciências Biológicas pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE, 2000), mestre em Ciências Biológicas (Zoologia) pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB, 2002) e Doutor em Biologia da Conservação (2011) pela Universidade de Lisboa. Professor associado do Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF) da Universidade Federal do Pará (UFPA). Atua como docente-pesquisador nos Programas de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas (INEAF-UFPA) e Antropologia (IFCH-UFPA).

## **“Food? We have everything!”: an ethnographic study of socio-productive backyards of Quilombola families in Mangueiras (Marajó Island), Pará Amazon**

**Abstract:** The present article presents an ethnographic study on the backyards of the quilombola families in Mangueiras, on Marajó Island, in the Brazilian Amazon. The research investigates the backyards a central space in the sociocultural organization of this community, highlighting the cultivation of non-food, food, and medicinal plants. These backyards are essential for food and nutritional sovereignty and security, as well as for strengthening productive practices, reflecting a dialogical relationship with the environment and ancestral territory. In addition to ensuring productive logics, the backyards reinforce social and cultural bonds, highlighting the role of women as the primary caretakers and maintainers of this space. Through open interviews, participant observation, guided tours, field notebooks, and ethnography, the study seeks to understand how traditional management and cultivation practices relate to issues of food sovereignty, the preservation of ancestral knowledge, and territorial resistance in the face of imposed challenges.

**Keywords:** anthropology of food; food and nutritional sovereignty and security; traditional knowledge; quilombo.

## **“¿Comida? ¡Tenemos de todo!”: un estudio etnográfico de los patios socioprodutivos de familias quilombolas en Mangueiras (Isla de Marajó), Amazonia paraense**

**Resumen:** El presente artículo presenta un estudio etnográfico sobre los patios de las familias quilombolas de Mangueiras, en la Isla de Marajó, Amazonia paraense. La investigación investiga los patios como espacios centrales en la organización sociocultural de esta comunidad, destacando el cultivo de plantas no alimenticias, alimenticias y medicinales. Estos patios son esenciales para la soberanía y la seguridad alimentaria y nutricional, así como para el fortalecimiento de prácticas productivas, reflejando una relación dialógica con el medio ambiente y con el territorio ancestral. Además de garantizar lógicas productivas, los patios refuerzan los lazos sociales y culturales, destacando el papel de las mujeres como principales cuidadoras y mantenedoras de este espacio. A través de entrevistas abiertas, observación participante, recorridos guiados, cuadernos de campo y etnofotografía, el estudio busca comprender cómo las prácticas tradicionales de manejo y cultivo se relacionan con cuestiones de soberanía alimentaria, preservación de saberes ancestrales y resistencia territorial ante los desafíos impuestos.

**Palabras clave:** antropología de la alimentación; soberanía y seguridad alimentaria y nutricional; conocimiento tradicional; quilombo.

*Eu já tive o privilégio de ter toda essa liberdade,  
de tá indo para o rio tomar banho, entrar na beira do mato  
pegando frutas e brincando com minhas primas.*

**Bianca Barbosa, quilombola, 28 anos**

O ato de se alimentar é essencial para todos os seres humanos, pois é através dele que sustentamos nossas funções biológicas e mantemos nossa saúde. Cada indivíduo possui suas próprias preferências e necessidades alimentares, tornando a alimentação um ato pessoal e individualizado quando se trata do aspecto biológico do consumo. No entanto, quando observamos o aspecto coletivo, as refeições se tornam experiências compartilhadas que refletem não apenas questões fisiológicas, mas também culturais e sociais. Nesse sentido, a antropologia da alimentação demonstra que comer vai além da satisfação da fome: trata-se de um fenômeno social que envolve classificações, hierarquias e significados atribuídos aos alimentos. Ao compartilhar uma refeição com várias pessoas, cada uma contribuindo com sua história, tradições e gostos, criam-se experiências únicas em torno da comida. Assim, o alimento se torna uma materialidade comum que une e conecta as pessoas, transcendendo as barreiras individuais e promovendo a comunhão entre os membros de uma comunidade (SILVA; BAPTISTA, 2016).

Nesse caso, ao se pensar em alimentos, existem diversos aspectos culturais que devem ser levados em consideração quando o grupo social define o que é "comida", pois a definição escolhida não necessariamente se relaciona apenas com nutrientes ou segurança alimentar. Os indivíduos, ao optarem pelo consumo de determinado alimento, passam a categorizá-lo como fortes, fracos, nojentos, ruins, entre outras classificações simbólicas (MACIEL, 2001).

É nesse campo que se inserem os Produtos Florestais Não Madeireiros (PFNM), entendidos como recursos de origem biológica extraídos da floresta — frutos, sementes, óleos, fibras, plantas medicinais, entre outros — que não envolvem a exploração da madeira. Mais do que fontes de geração de renda, os PFNM expressam práticas de manejo tradicionais, valorizam conhecimentos locais e reforçam vínculos culturais, sociais e ambientais (SHANLEY; PIERCE, 2002). Além disso, possuem papel central na dieta das comunidades amazônicas, agregando um importante valor nutricional e contribuindo para a diversidade alimentar.

Nesse contexto, torna-se fundamental relacionar os PFNM ao conceito de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). A soberania alimentar refere-se ao direito dos povos de definirem seus próprios sistemas alimentares, priorizando a produção local e respeitando as culturas alimentares tradicionais. Já a segurança alimentar e nutricional garante o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais (CONSEA, 2004). Assim, ao fazer parte da colheita e dos pratos das comunidades quilombolas, os PFNM não apenas fornecem nutrientes,

mas fortalecem a autonomia alimentar e o exercício da soberania, assegurando que os modos de vida tradicionais sejam preservados e transmitidos.

As frutas regionais, por exemplo, compõem a dieta cotidiana das famílias e podem ser encontradas nas matas, nas margens dos rios ou nos quintais, que se configuram como espaços domésticos repletos de relações — com a comida, a religião, a sociabilidade e o lazer. O quintal é um espaço onde ocorre a interação entre natureza e ser humano (uma parte compartimentada da natureza mais próxima da casa). Ali, encontramos plantas medicinais ou ornamentais, animais e até mesmo entidades<sup>3</sup> que atravessam o mundo visível e invisível.

Nos quintais, ocorrem muitas das interações entre natureza e cultura, onde coexistem plantas domesticadas e nativas, animais domésticos, outras espécies não domesticadas e elementos do mundo invisível (PEIXOTO, 2019; TEIXEIRA, 2006). Essa interação, concebida como ontologicamente inseparável, revela diversas formas de estar e habitar o mundo, em constante transformação (INGOLD, 2000). O quintal também serve como porta de entrada para vizinhos, amigos e todos que se aproximam da casa; ao adentrá-lo, chega-se à cozinha externa, evidenciando sua importância como ponto de confluência. É nesse espaço que ocorrem interações sociais, compartilhamento de refeições, entre outras atividades.

No que se refere aos quintais, Gonçalves (2017) expõe que se trata de um sistema de cultivo tradicional e antigo, especialmente adequado ao clima amazônico. Esses espaços domésticos costumam reunir frutas que são fontes de vitaminas para as famílias e se configuram como ambientes sustentáveis que oferecem produtos de qualidade cultivados e cuidados pelos donos da casa. Além de garantir a alimentação cotidiana, sua produção pode complementar a renda familiar com a comercialização de plantas, frutas e até animais criados nesse ambiente.

Ao nos referirmos ao *território ancestral* da comunidade de Mangueiras, não nos limitamos a um referencial histórico ou geográfico. Para os quilombolas, o território é uma totalidade que articula dimensões *cosmológicas, espirituais, políticas e de atividades produtivas materiais*. Trata-se de um espaço vivido e continuamente produzido pelas relações entre pessoas, plantas, animais, rios e entidades, onde se inscrevem as memórias da resistência e da afirmação identitária.

Nesse sentido, o território ancestral é compreendido tanto como *patrimônio histórico*, transmitido entre gerações, quanto como *dimensão cosmológica e espiritual*, na medida em que está associado à presença de encantados, entidades e práticas religiosas que orientam os modos de habitar o espaço. Além disso, é também uma *categoria política*, vinculada à luta pelo reconhecimento e pela titulação das terras quilombolas, o que evidencia sua centralidade na resistência territorial e na garantia da soberania alimentar (ALMEIDA, 2008).

Nesse sentido, a representação alimentar apresenta aspectos importantes sobre um grupo social, uma vez que a cultura alimentar abarca "um conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou grupo social específico" (DE MORAIS PACHECO e XAVIER, 2015). Assim, os grupos sociais erguem sua cultura alimentar em um processo que é tanto social quanto histórico, incorporando determinantes de ordem biológica e sociocultural em suas escolhas alimentares. De acordo com De Garine

<sup>3</sup> "Entidade" refere-se a seres sobrenaturais ou espirituais que são reconhecidos pelos moradores de Mangueiras, possuindo capacidades transformacionais ou influências na vida cotidiana das pessoas. Essas entidades podem incluir divindades, espíritos ancestrais, entidades da natureza, entre outros, conforme percebido nas narrativas dos moradores. As entidades podem estar na forma humana, de plantas, animais ou outros.

(1995), a seleção e a escolha dos alimentos estão intrinsecamente ligadas às possibilidades de recursos disponíveis, ao conhecimento técnico que cada sociedade detém e ao atendimento das necessidades nutricionais, fatores que variam entre as diferentes sociedades e, até mesmo, dentro de cada uma delas, levando em consideração aspectos como idade, gênero, status econômico, entre outros. Essas escolhas alimentares desempenham um papel importante na formação dos hábitos alimentares. A totalidade de uma cultura alimentar é formada pelas escolhas alimentares feitas e pelos determinantes sociais que influenciam essas decisões.

O artigo tem como objetivo analisar a importância dos quintais das famílias quilombolas da comunidade de Mangueiras, na Ilha do Marajó, como espaços centrais para a organização sociocultural e produtiva. Buscamos ainda compreender o papel desses espaços na soberania e segurança alimentar e nutricional, destacando o cultivo de plantas alimentícias, ornamentais e medicinais, e o fortalecimento de laços sociais e culturais, com ênfase no papel das mulheres como cuidadoras desses ambientes socioprodutivos. Compreendemos que não é possível dissociar as plantas medicinais e ornamentais, na medida em que estão todas integradas. Além disso, destacamos como as práticas tradicionais de manejo e cultivo nesses quintais refletem uma relação simbiótica com o território ancestral, enfrentando os desafios das características socioambientais da comunidade. O artigo consiste num recorte da tese da primeira autora, cujo estudo foi conduzido em torno do tema da agrobiodiversidade numa perspectiva etnográfica e interdisciplinar.

## Metodologia

O estudo etnográfico foi realizado na comunidade quilombola de Mangueiras, localizada em Salvaterra, na Ilha do Marajó, Amazônia paraense. A metodologia utilizada combinou técnicas qualitativas de pesquisa, permitindo uma análise detalhada das práticas e significados atribuídos aos quintais pelas famílias mangueirenses.

A observação participante (GEERTZ, 1989; MALINOWSKI, 1978) foi uma das principais ferramentas metodológicas, permitindo uma interação direta com a comunidade, vivenciando o cotidiano das famílias quilombolas em seus quintais. A primeira autora participou de atividades diárias, como o plantio, a colheita e a manutenção dos quintais, documentando as práticas tradicionais de manejo e a sua organização espacial. Além disso, foram realizadas entrevistas abertas (MICHELAT, 1987) com moradores da comunidade, com ênfase em mulheres, que desempenham papel central no cuidado e manutenção dos quintais. As entrevistas buscaram entender as motivações, saberes e percepções sobre a importância dos quintais para a soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN), bem como as práticas de cultivo de plantas alimentícias e medicinais.

Durante as visitas aos quintais, os quilombolas, especialmente as mulheres, atuaram como guias (SANDOVAL, 1996; ALBUQUERQUE *et al.*, 2019), explicando em detalhes os tipos de plantas cultivadas, seus usos e as técnicas de manejo utilizadas. Esta abordagem ajudou a compreender a organização espacial e funcional dos quintais, além de fornecer informações sobre a transmissão intergeracional de saberes. Outro recurso utilizado foi a etnofotografia (FERNANDES e FERNANDES, 2019), como uma ferramenta complementar para documentar visualmente as práticas produtivas, as interações sociais nos quintais e a relação das famílias com o espaço natural. As etnofotografias capturaram aspectos visuais e culturais que enriquecem a análise etnográfica. Durante as viagens de

campo, o caderno de campo foi conduzido para o registro contínuo das observações, reflexões e interações com os moradores. As anotações de campo forneceram uma base sólida para a análise posterior, permitindo uma triangulação de dados entre as diferentes técnicas empregadas. As análises focaram nas categorias temáticas relacionadas à soberania e segurança alimentar, preservação de saberes tradicionais e resistência territorial. As informações foram interpretadas levando em consideração o contexto cultural e histórico da comunidade.

O emprego integrado dessas técnicas foi planejado de forma complementar, permitindo ouvir narrativas sobre tradições e histórias orais, sempre com cautela para não hierarquizar conhecimentos ou informações. Além disso, buscou-se construir uma cartografia dos alimentos, refletindo o intenso processo de transformação alimentar contemporâneo na comunidade.

As observações abrangeram atividades cotidianas como obtenção e preparo de alimentos, cuidado com quintais e criação de animais, manejo da roça, extrativismo, e demais procedimentos envolvendo a agrobiodiversidade. As perguntas aos interlocutores eram feitas em momentos oportunos, muitas vezes sem necessidade direta de questionamento. Sempre que permitido, foram utilizados câmera fotográfica e gravador.

Adentrar o território e as casas da comunidade constitui um desafio para o pesquisador. Ao longo da pesquisa, que se estendeu por seis anos, foram estabelecidos *laços de confiança* sólidos, permitindo o acesso a informações antes restritas, como atividades predominantemente masculinas. Essa relação foi construída desde o início, em 2018, quando a pesquisa inicial sobre pesca artesanal começou a ser desenvolvida, com mediação de lideranças locais como Noemi Barbosa, membro da Malungu. O acompanhamento da sazonalidade da agrobiodiversidade foi realizado em diferentes períodos do ano, incluindo inverno e verão amazônico, com viagens de campo de 15 a 20 dias, além de participações em eventos festivos e religiosos.

A *aproximação com a comunidade* foi cuidadosa, o engajamento físico e sensorial, inspirado em Stoller (2022), permitiu uma compreensão mais profunda do cotidiano comunitário, transcendente às técnicas convencionais de pesquisa. O caderno de campo e as gravações de áudio funcionaram como registros de uma “etnografia em movimento”, capturando palavras, gestos, sons, ritmos e ambientes que, posteriormente, subsidiaram a análise interpretativa (GEERTZ, 1989).

A interação contínua com a comunidade também ocorreu fora do espaço físico do campo, por meio de redes sociais, fortalecendo a confiança estabelecida e facilitando o acompanhamento longitudinal do estudo. A pesquisa etnográfica combinou, assim, *observação participante*, *turnês guiadas* e *etnofotografia* em uma abordagem holística, permitindo compreender as práticas produtivas, culturais e sociais dos quintais quilombolas, bem como a transmissão intergeracional de saberes e a organização das famílias em torno da soberania e segurança alimentar e nutricional.

## O papel dos quintais na vida cotidiana das famílias quilombolas

A presença da agrobiodiversidade nos quintais desempenha um papel crucial no estabelecimento de uma alimentação equilibrada, promovendo preparações culinárias mais nutritivas e sustentáveis (SILVA, 2013). Nos quintais, variedades de temperos (Figura 1) são cultivadas para realçar o sabor dos pratos, seja antes,

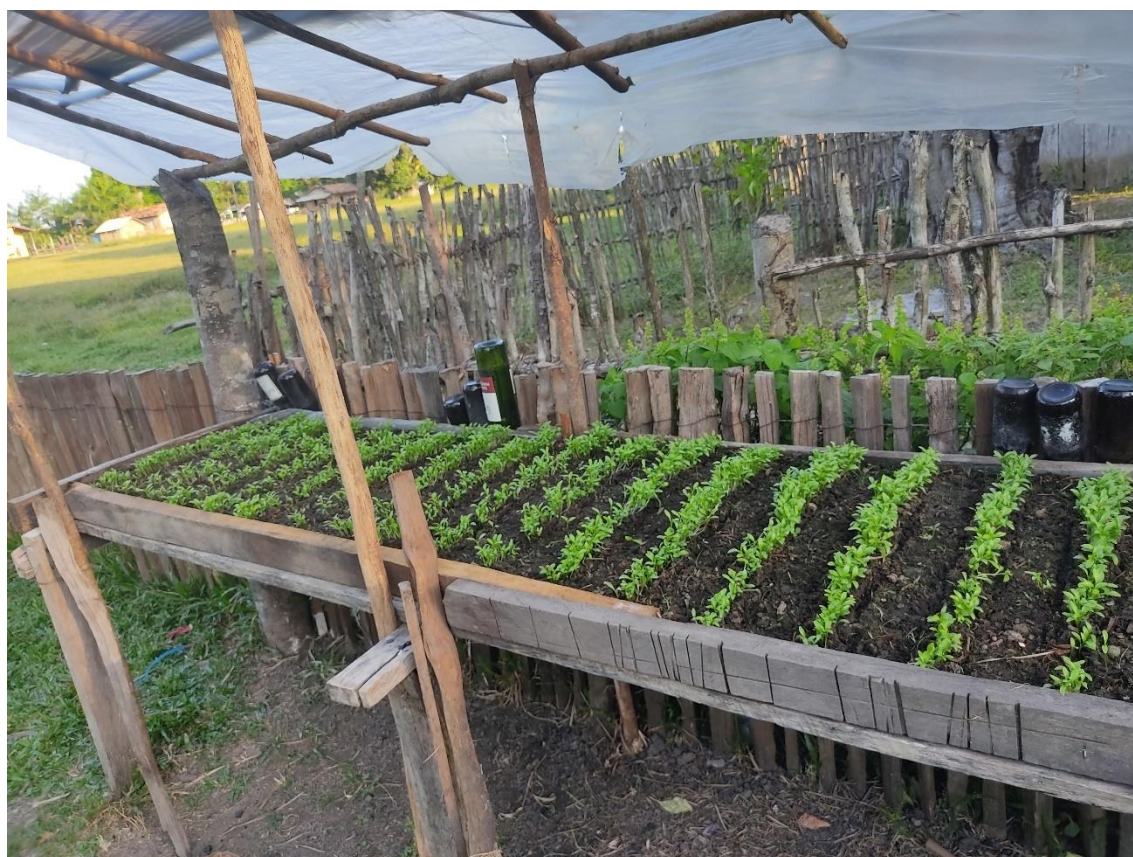
durante ou após o preparo. Esses temperos provêm de diferentes partes das plantas e, em sua maioria, possuem aromas distintos e marcantes como também observado por Ives-Felix (2023) entre os indígenas Tenethar em Grajaú, no Maranhão. Entre os temperos cultivados nos quintais, encontram-se diversos tipos de pimenta, limão (caena, comum e galego), cheiro verde (*Petroselinum crispum*) (Figura 2), alfavaca, chicória, jambu selvagem, folha de alho, urucum, entre outros. Também são encontradas variedades de pimentas, como a verde e a amarela, porém seu consumo pode não ser indicado para todos, especialmente para pessoas com comorbidades ou problemas estomacais, devido ao seu potencial irritante.

**Figura 1** – Prancha com alguns temperos dos quintais. Fotos: primeira autora, 2022.



1) Folha de alho, 2) Pimenta verde, 3) Limão caena, 4) Pimenta malagueta, 5) Limão, 6) Cebola comprada em supermercado, chicória do quintal e pimentinha de cheiro.

**Figura 2** – Cheiro verde suspenso na casa de Dona Marluce. Foto: primeira autora, 2022.



O quintal e a cozinha são os espaços com maior força de demonstração e valorização de cultura já citados. É um local onde predomina o trabalho feminino. Conforme também preconiza a tese de Peixoto (2020), o trabalho das mulheres no quintal geralmente não tem uma geração de renda, tudo que é produzido é consumido pela família ou doado para compadres e vizinhos. Apesar dos homens frequentarem bastante o quintal e guardarem em um espaço os seus apetrechos de pesca, a manutenção deste é realizada pela mulher. Apenas as casas que têm fornos de carvão no quintal é que possuem uma manutenção do espaço maior pela família, pois a atividade envolve todos os membros (o pai, a mãe e os filhos – geralmente com faixa etária acima dos dez anos). Geralmente, nas famílias que possuem fornos para a produção de carvão, as atividades de abastecer o forno com lenha e retirar o carvão pronto são distribuídas entre os membros. Apesar da presença masculina nessas tarefas, é comum que sejam as mulheres as principais responsáveis pela administração desse processo. Assim, são elas que desempenham o papel predominante na produção de carvão.

Os quintais desempenham múltiplas funções e são palco de diversas práticas produtivas e socioculturais por parte das famílias. Amaral (2014) ressalta a abordagem da multifuncionalidade dos quintais, destacando que, para as agricultoras tradicionais da Baixada Cuiabana, esses espaços servem principalmente para: promover aspectos socioeconômicos; manter os modos de vida locais; conservar o ambiente e a agrobiodiversidade; e garantir a segurança alimentar por meio do autoconsumo. Além disso, os quintais são espaços de lazer para as crianças (Figura 3), de realização de tarefas domésticas como a lavagem de louças e roupas, de produção artesanal, de planejamento de atividades como caça ou pesca e até

mesmo de celebrações de aniversários. Para as crianças, os quintais são verdadeiros universos, onde tudo se pode criar e recriar. O universo dos adultos se mistura com o infantil no quintal numa teia de utensílios usados para as atividades produtivas e alguns brinquedos espalhados pelo chão. O quintal passa a dar vida para a imaginação atendendo a um limiar de natureza e sociedade, onde as crianças brincam de caçar e pescar, fortalecendo os processos de aprendizagem transmitidos pelos adultos.

Notamos que as crianças apreciavam quando chamadas pelo nome, sentindo-se valorizadas e importantes, como realmente são. Percebemos isso claramente em algumas conversas e pela forma como nos recebiam. Hoje, alguns desses jovens já estão na adolescência, mas continuam a cumprimentar-nos e saudar-nos em todos os lugares. As crianças desempenharam um papel fundamental ao indicar pessoas, lugares e técnicas de coleta de caramujo e camarão. Além disso, participava das brincadeiras, e minhas habilidades maternas<sup>4</sup> me ajudaram a mergulhar no mundo infantil. No entanto, foi só quando minha filha chegou que essa conexão foi realmente selada, pois eles sempre estavam curiosos para conhecê-la.

Essa análise evidencia a importância dos quintais não apenas como espaços produtivos, mas também como centros de vida familiar e comunitária, onde diferentes aspectos da vida cotidiana se entrelaçam. O estudo desses espaços multifuncionais permite compreender melhor as dinâmicas sociais, econômicas e culturais das comunidades que os habitam.

**Figura 31** – Crianças aproveitam o quintal, transformando uma geladeira em montaria improvisada, enquanto se divertem debaixo de árvores. Foto: Primeira autora, 2022.



SOUZA NASCIMENTO, Anael; BARROS, Flávio Bezerra.  
“ De comer? A gente tem de tudo!”

<sup>4</sup> Essa afirmação é feita pela primeira autora do artigo, destacando o impacto de sua maternidade na interação com as crianças do grupo estudado, fortalecendo o vínculo com elas e facilitando sua inserção no universo infantil por meio das brincadeiras e da curiosidade das crianças em relação à sua filha.

Quando perguntamos a um dos interlocutores sobre as frutas em Mangueiras, ele responde: “De comer? A gente tem de tudo!”, enumerando frutas de beira de igarapé, de mangue, de mata, cultivadas nos quintais e até aquelas usadas como isca. Na Tabela 1, apresentamos as etnoespécies encontradas, suas localizações e formas de consumo. Observa-se que muitas frutas, antes restritas à mata, atualmente já estão sendo plantadas nos quintais, sejam nativas ou introduzidas. Nesse espaço, algumas famílias retomaram a prática da roça, que havia desaparecido por um período, mas que agora ressurgiu de forma tímida e significativa. Atualmente, três famílias já retomaram o cultivo em roça, e muitas outras demonstram interesse em reiniciar essa prática.

**Tabela 1** – Frutas, plantas e tubérculos encontrados nos quintais, nas matas e nas várzeas. Elaborado pela primeira autora, 2022.

NÚMERO DE ORDEM	ETNOESPÉCIES FRUTAS	PISTA TAXONÔMICA	CONSUMO	LOCAL ENCONTRADO
1	Abacate Roxo	<i>Persea americana</i>	In natura	Quintal
2	Abacaxi nanan	<i>Ananas comosus (L.) Merrill</i>	In natura e suco	Quintal
3	Abiu	<i>Pouteria caimito</i>	In natura	Quintal
4	Abriçó	<i>Mammea americana L.</i>	In natura	Quintal
5	Açaí	<i>Euterpe oleracea Mart</i>	Vinho	Quintal, mata e várzea
6	Acerola	<i>Malpighia glabra L.</i>	In natura e suco	Quintal
7	Ajuru	<i>Chrysobalanus icaco L.</i>	In natura	Quintal
8	Ameixa	<i>Syzygium cumini</i>	In natura e o Chá da folha	Quintal, campos e mata
9	Amora	<i>Morus sp.</i>	In natura e o chá da folha	Quintal
10	Ata	<i>Annona squamosa</i>	In natura	Quintal
11	Banana	<i>Musa paradisiaca</i>	In natura e mingau da banana verde	Quintal
12	Banana 300	<i>Etnovariedade</i>	In natura e mingau da banana verde	Quintal
13	Banana baixota	<i>Etnovariedade</i>	In natura e mingau da banana verde	Quintal
14	Banana branca	<i>Etnovariedade</i>	In natura e mingau da banana verde	Quintal
15	Banana chorona	<i>Etnovariedade</i>	In natura e mingau da banana verde	Quintal
16	Banana costela de vaca	<i>Etnovariedade</i>	In natura e mingau da banana verde	Quintal
17	Banana prata	<i>Etnovariedade</i>	In natura e mingau da banana verde	Quintal
18	Banana roxa*	<i>Etnovariedade</i>	In natura	Quintal
19	Biribá	<i>Annona mucosa</i>	In natura	Quintal e mata
20	Cacau	<i>Theobroma cacao L.</i>	In natura	Quintal
21	Café	<i>Coffea sp.</i>	Café pronto	Quintal e roça
22	Cajarana amarela	<i>Spondias sp. L.</i>	In natura e suco	Quintal e mata
23	Cajarana verde	<i>Spondias sp. L.</i>	In natura	Quintal e mata
24	Caju	<i>Anacardium occidentale L.</i>	In natura, suco e doce	Quintal e mata
25	Camapú	<i>Physa lis angulata L.</i>	In natura	Mata, quintal e campos
26	Cará branco	<i>Dioscorea alata</i>	Cozido	Quintal
27	Cará roxo	<i>Dioscorea trifida</i>	Cozido	Quintal
28	Carambola	<i>Averrhoa carambola</i>	In natura e suco	Quintal e mata
29	Caramuela	<i>Dioscorea bulbifera</i>	Cozido	Quintal
30	Coco	<i>Cocos nucifera L.</i>	In natura, extrai o leite, bagaço e aproveita para servir de alimento para porco, galinha e peixes (nas iscas), camarão e cachorros.	Quintal
31	Cupuaçu	<i>Theobroma grandiflorum</i>	In natura, suco, chopp, creme e doces.	Quintal e mata
32	Goiaba	<i>Psidium guajava</i>	In natura, suco, chopp e doce	Quintal e campos
33	Goiaba araçá	<i>Psidium sp.</i>	In natura, suco, chopp e doce	Quintal
34	Graviola	<i>Annona muricata L.</i>	In natura, suco, chopp e creme	Quintal
35	Jambo	<i>Syzygium malaccense</i>	In natura	Mata e quintal
36	Laranja	<i>Citrus sinensis</i>	In natura, em bolos e suco	Quintal
37	Lima	<i>Citrus aurantifolia</i>	In natura	Quintal
38	Mamão	<i>Carica papaya L.</i>	In natura	Quintal
39	Manga	<i>Mangifera indica L.</i>	In natura e suco	Mata, quintal e campos
40	Manga bacuri	<i>Etnovariedade</i>	In natura	Mata, quintal e campos
41	Manga cavalo	<i>Etnovariedade</i>	In natura	Mata, quintal e campos

42	Manga rosa	<i>Etnovarietade</i>	In natura	Mata, quintal e campos
43	Mangostão**	<i>Garcinia mangostana</i>	In natura	Quintal
44	Maracujá Melão	<i>Passiflora sp.</i>	In natura e suco	Quintal
45	Maracujazinho	<i>Passiflora edulis Sims</i>	In natura e suco	Quintal
46	Melancia	<i>Citrullus lanatus</i>	In natura	Quintal
47	Muruci	<i>Byrsonima crassifolia</i>	In natura, suco, creme e chopp	Quintal e mata
48	Orapronobis	<i>Pereskia aculeata</i>	Na salada ou suco	Quintal
49	Pitaya**	<i>Selenicereus undatus</i>	In natura	Quintal
50	Pupunha	<i>Bactris gasipaes Kunth</i>	Cozida	Mata e quintal
51	Rambotan**	<i>Nephelium lappaceum</i>	In natura	Quintal
52	Romã**	<i>Punica granatum</i>	In natura	Quintal
53	Saputilha	<i>Manilkara zapota</i>	In natura	Quintal e campos
54	Seriguela	<i>Spondias purpurea</i>	In natura	Quintal
55	Tangerina	<i>Citrus reticulata</i>	In natura	Quintal
56	Tomate cereja	<i>Solanum lycopersicum var.</i>	In natura ou saladas	Quintal
57	Uva**	<i>Vitis vinifera</i>	In natura	Quintal

\*Banana roxa utilizada apenas para consumo in natura, essa etnovarietade não serve para o mingau de banana verde.

\*\* Produção em teste, algumas já deram frutas.

A justificativa sobre o retorno das roças está no aumento do preço dos alimentos, o que dificulta a compra mesmo com a maioria deles sendo beneficiários dos programas sociais do governo. Por um tempo o fato de terem dinheiro advindo desses programas e o acesso à cidade, preferiam comprar a ter que produzir. Atualmente, as dificuldades são muitas e uma delas veio com a inflação, além também da crise sanitária instaurada pela pandemia da covid-19. As mulheres desempenham um papel fundamental nesse processo de retorno, conforme destacado por Melo e Di Sabbato (2005). De acordo com os autores, o trabalho feminino é motivado pelos cuidados que elas dedicam à maternidade, ao papel de esposa e à gestão doméstica, preocupando-se com a manutenção de seus lares. Nesse sentido, são elas que cuidam das hortas, dos quintais, das roças, das tarefas domésticas e do bem-estar das crianças e do marido.

De acordo com Garrote (2004) e Lok (1998), o espaço do quintal é um necessário sistema de produção que complementa outras áreas como a mata e a roça, esta última pode também estar situada em confluência com o quintal, que abriga o cultivo de alimentos, ervas e outros. A produção pode estar ligada às necessidades nutricionais, ou a aspectos estéticos, curadores, de produção de artesanatos e outros. A organização desse espaço doméstico pode ser influenciada de diversas maneiras e em Mangueiras cada quintal tem sua particularidade, podendo mudar de acordo com a família, por exemplo, se todos os membros moram em uma mesma casa, ou seja, as famílias são compartimentadas em nucleares e extensas, o arranjo do quintal muda. Ou também pode mudar de acordo com a área disponível, o local onde a residência está localizada, o bairro, as proximidades com o rio, etc.

A parte da frente da casa não é incorporada como quintal mesmo possuindo características semelhantes. Na parte da frente geralmente estão as flores de jardins (Figura 4) e também algumas hortaliças ou plantas medicinais. O entorno da casa também costuma ter o mesmo padrão que é encontrado próximo à porta da frente (mesmo esta não sendo costureira entrada de visitantes, pois as pessoas normalmente acessam um pequeno portão na lateral das casas e vão até o quintal que possui uma zona de transição com a cozinha). O quintal e a cozinha de fora vivem uma importante sintonia, pois muitas vezes não se consegue notar onde inicia e onde termina o quintal e a cozinha.

**Figura 4** – Plantas de jardim quilombola, Manguueiras, Salvaterra (PA). Foto: Primeira autora, 2022.



Os espaços reservados para o quintal são verdadeiras incubadoras que visam a segurança alimentar das famílias. Nos quintais das famílias quilombolas de Manguueiras são plantados frutas sejam elas nativas ou não, raízes, legumes e leguminosas como batata, macaxeira, macaxeira roxa, macaxeira branca, macaxeira manteiga, mandioca, jerimum, araruta, quiabo, feijão verde, maxixe, inhame, milho, amendoim e manipeba. Nos quintais foram identificadas 52 etnoespécies de plantas medicinais (quadro 1), sendo que cada quintal possui mais de 15 delas. O estudo aponta que as famílias produzem uma variedade significativa de espécies medicinais, alimentícias e ornamentais, as quais desempenham um papel fundamental na cura e cuidado da família e da comunidade. Além disso, essas plantas, sendo mais especificamente as medicinais, estão geralmente acessíveis nos quintais ou próximas às cercas, caso uma determinada espécie só possa ser encontrada no quintal de um vizinho. No entanto, conforme observado por Borges et al. (2010), em situações onde o tamanho dos quintais é reduzido, algumas famílias podem optar por produzir apenas algumas espécies ou trocar/compartilhar plantas medicinais com os vizinhos. No estudo de Borges et al (2010), estes apresentam casos de interlocutores que embora tenham amplo conhecimento sobre plantas medicinais e faça uso frequente delas, prefere recorrer aos quintais vizinhos, já que seu próprio espaço não permite o cultivo das espécies

desejadas. De todo modo, essa realidade pode variar em diferentes contextos: como destacado por Carniello et al. (2010), mesmo em quintais pequenos, moradores muitas vezes encontram soluções criativas para manter suas plantas, recorrendo a meios alternativos de cultivo, ainda que haja limitações, especialmente para espécies arbóreas.

Conforme Amorozo (2002), os quintais podem ser verdadeiros repositórios de *germoplasma*, ou seja, de diversidade genética de plantas. Por exemplo, em um mesmo quintal pode abrigar mais de 100 tipos diferentes de plantas, principalmente com usos alimentares e medicinais. As frutas normalmente são o destaque, dado os vários tipos de bananeiras e outras variedades de cítricos. Esses quintais são mantidos por gerações e reforçam os laços de vizinhança e parentesco, permitindo o compartilhamento de plantas, mudas e conhecimentos, fortalecendo as tradições locais e mantendo espaços de convivência social e familiar.

**Quadro 1** – Plantas medicinais cultivadas nos quintais manguereenses, Salvaterra (PA). Elaborado pela primeira autora.

ORDEM	PLANTAS MEDICINAIS	PISTA TAXÔNOMICA	PARTE UTILIZADAS	FORMAS DE USO	RECOMENDAÇÃO MEDICINAL
1	Algodão	<i>Gossypium sp.</i>	Folhas	Suco	Asma, tosse
2	Amor crescido	<i>Portulaca pilosa L.</i>	Folhas	Chá	Problemas estomacais e queda de cabelo
3	Amora	<i>Rubus subg rubus</i>	Folhas	Chá	Anti-inflamatório
4	Andiroba	<i>Ocimum gratissimum L.</i>	Óleo	Fricção, uso externo ou diretamente na garganta	Gripe, tosse e repelente contra mucuim.
5	Atroveran	<i>Ocimum selloi</i>	Folhas	Chá	Dor, cólica
6	Babosa	<i>Aloe Vera sp.</i>	Gel	Fricção, uso externo	Cicatrizante
7	Boldo	<i>Vernonia condensata</i>	Folhas	Chá	Estômago
8	Cabii	<i>Callaeum antifebrile</i>	Folhas	Chá	Feitiço
9	Caneleira*	<i>Cinnamomum verum</i>	Folhas	Chá	Febre, Cólica
10	Catinga de mulata	<i>Aeollanthus suaveolens</i>	Folhas	Chá	Feitiço
11	Capim Marinho	<i>Cymbopogon citratus (DC.)</i>	Folhas	Chá	Pressão alta, gastrite
12	Carmelitana	<i>Melissa officinalis</i>	Folhas	Chá	Calmanete
13	Caxinguba	<i>Aeollanthus suaveolens</i>	Folhas, cascas e raízes	Chá	Gripe, fígado
14	Cidreira	<i>Lippia alba</i>	Folhas	Chá	Calmanete
15	Coramina	<i>Pedilanthus tithymaloides</i>	Folhas	Chá	Coração
16	Cúrcuma	<i>Cúrcuma longa L.</i>	Folhas	Chá, suco, na comida	Imunidade
17	Desinflama		Folhas	Chá	Anti-inflamatório
18	Dinheiro em penca	<i>Phyllanthus sp.</i>	Folhas	Banho	Prosperidade
19	Elixir Parigórico	<i>Piper callosum</i>	Folhas	Chá	Estômago e Intestino
20	Favacão	<i>Ocimum gratissimum L.</i>	Folhas	Banho	Gripe
21	Foz Sangue	NI	Folhas	Chá	Anemia
22	Gengibre	<i>Zingiber officinale</i>	Folhas e Raiz	Chá	Gripe e tosse
23	Hortelanzinho	<i>Mentha pulegium</i>	Folhas	Chá	Dores abdominais, febre, gripe
24	Hortelã grande	<i>Plectranthus amboinicus</i>	Folhas	Chá	Dores abdominais, febre, gripe
25	Insulina	<i>Cissus sicyoides</i>	Folhas	Chá	Diabetes
26	Iodo	<i>Jathopa multifida L.</i>	Folhas	Chá	Tireóide
27	Japana branca	<i>Ayapana triplinervis</i>	Folhas	Banho	Tosse
28	Japana roxa	<i>Ayapana triplinervis</i>	Folhas	Banho	Tosse
29	Juá	<i>Ziziphus joazeiro Mart.</i>	Fruta e folha	Banho	Cosmético
30	Jucá	<i>Caesalpinia ferrea Mart.</i>	Fruto	Chá	Anti-inflamatório
31	Lacre	<i>Vismia guianensis</i>	Leite	Leite	Impinge
32	Marcela	<i>Pluchea sagittalis</i>	Folhas	Banho	Gripe
33	Noni	<i>Morinda citrifolia</i>	Fruta	Suco	Anti-inflamatório e hipoglicêmico
34	Ouriza	<i>Pogostemon heyneanus</i>	Folhas	Chá	
35	Pau de angola	<i>Vitex agnus-castus L</i>	Folhas	Banho - Gargarejo	Feitiço
36	Picão	<i>Bidens pilosa L.</i>	Folhas	Chá	Pedra no rim, infecções.
37	Pirarucu	<i>Bryophyllum sp</i>	Folhas	Chá	Anti-inflamatória e antifúngica

38	Priprica	<i>Cyperus articulatus</i>	Raiz	Óleo	Enxaqueca e reumatismo
39	Quebra pedra	<i>Phyllanthus niruri</i> L.	Folhas	Chá	Pedra nos rins
40	Salva do Marajó	<i>Hyptis crenata</i>	Folhas	Chá	Dor e antioxidante
41	Sombra do mundo	<i>Senna hirsuta</i>	Folhas	Banho/Chá	Afastar mau olhado e para fígado.
42	Sucuriju	<i>Mikania lindleyana</i>	Folhas	Chá	Expectorante
43	Sucuubaá	<i>Himatanthus articulatus</i>	Leite e folhas	Leite e chá	Gastrite
44	Rinchon	<i>Sisymbrium officinale</i> (L.)	Folha	Chá, banho	Bom pra tudo
45	Romã	<i>Punica granatum</i>	Cascas	Chá	Garganta
46	Terramicina	<i>Alternanthera brasiliana</i> (L.)	Folhas	Chá	Dores de cabeça, enxaqueca e hemorróidas
47	Trevo roxo	<i>Hemigraphis alternata</i> (Burm. f.) T. Anderson	Folhas	Maceração	Otite
48	Urubucaa	<i>Aristolochia trilobata</i> L.	Folhas	Chá	Gastrite, hemorragia
49	Vassourinha	<i>Scoparia Dulcis</i> L	Folhas	Chá	Tosse, coceira e hemorróida
50	Verônica	<i>Dalbergia monetaria</i> L. f.	Folhas	Chá	Digestão
51	Vic	<i>Mentha arvensis</i> L.	Folhas	Chá	Agente antibacteriano e antigripal
52	Vindicá menino	<i>Renanthera monosperma</i>			

\*Usa-se as folhas para colocar no mingau

Figura 52 – Plantas medicinais encontradas nos quintais manguieirenses. Foto: Primeira autora (2021, 2022, 2023).



Portanto, conforme destacado por Oeklay (2004), os quintais, com sua vasta produção, funcionam como verdadeiras "dispensas naturais", proporcionando às famílias acesso imediato a uma variedade de alimentos ao longo do ano. Além disso, sob essa ótica de alta produtividade, Dona Marluce enfatiza que as famílias cultivam tanto para seu próprio sustento quanto para compartilhar com vizinhos e familiares, especialmente quando se trata de hortaliças, raízes, frutas e leguminosas. No entanto, os animais criados no quintal, como galinhas, patos, porcos, marrecas e até mesmo animais de caça, são destinados exclusivamente ao consumo doméstico.

A relação entre recursos naturais e as diversas formas de manejo realizadas pelas famílias quilombolas de Mangueiras caracteriza-se pelo uso de tecnologias simples, heterogeneidade e uma complexa rede de saberes. Através de saberes ancestrais as famílias observam as boas qualidades do solo e demais componentes, ciclagem de nutrientes e todas as estruturas necessárias para uma boa produção. O quintal, então, para muitos quilombolas, é repleto de funcionalidade pois atua como espaço de produção, lazer, criação e é uma das extensões mais importantes da casa combinado com a cozinha externa (considerada por muitos atores sociais como a parte mais importante da casa).

Outro fator interessante acerca da inter-relação que as famílias têm com os quintais e as matas, é a necessidade que o movimento quilombola mangueirense, sobretudo os jovens, viu de manter as sementes crioulas. Atualmente, a guardiã de sementes crioulas da comunidade é a Bianca Barbosa. A nomeação da guardiã ocorreu em abril de 2019 em um seminário que aconteceu em Santarém (PA). Antes da Bianca participar desse seminário ainda nos preparativos de sua viagem, a mãe de Bianca, Dona Marluce, logo recomendou que ela buscasse a semente do Jamaru e de um maxixe específico, espécies que já não são encontradas no quilombo, mas que fizeram parte da história de Mangueiras. Ao chegar na oficina do seminário em Santarém, Bianca logo revelou as recomendações da mãe, o que gerou uma comoção no grupo de mulheres que a ouvia, pois, a lembrança afetiva de Dona Marluce com o Jamaru é muito forte, todas estavam empenhadas em encontrar a semente, até que uma participante do evento encontrou e entregou a Bianca, que ficou emocionada de atender um pedido tão importante para a sua mãe e para a comunidade de Mangueiras, que já não via mais há muito tempo, o Jamaru. Bianca então relata:

*Quando cheguei em casa que entreguei a semente para minha mãe ela chorou, ela chorou porque é uma coisa que tá na nossa memória e que ela sempre teve vontade de recuperar. Ai a partir daí as mulheres que estavam participando da oficina me colocaram como guardiã das sementes crioulas, com a missão de não deixar essa semente ser extinta no meu quilombo. E eu que já desenvolvia um trabalho de plantar na comunidade, passei a ter essa responsabilidade junto a minha mãe de estar guardando essas sementes e também compartilhando com os amigos e comunidades próximas. (Bianca, 26 anos)*

Conforme descrito no texto *Sementes da Paixão* (LONDRES, 2014), os guardiões de sementes, também conhecidos como guardiões da biodiversidade, são geralmente agricultores responsáveis pelo manejo e conservação de espécies específicas que são consideradas importantes para seus territórios ou comunidades. Nesse contexto, a legislação brasileira reconhece as sementes crioulas, também chamadas de sementes de variedades tradicionais, como aquelas que são manipuladas e conservadas por agricultores, quilombolas, indígenas, povos tradicionais e outros.

O jamaru (*Cucurbita idolatrica*) é uma espécie de cabaça, utilizada por eles para armazenar água e tão emblemática para eles pois usavam para levar água para roça, bebiam água enquanto trabalhavam e cultivavam diversas espécies. As lembranças são sempre de que o jamaru deixava a água em uma temperatura agradável, ótima para beber em um dia quente de trabalho. Bianca então passou a ganhar e buscar outras sementes que antes eram cultivadas e que foram se perdendo. Ela conta que também em 2019 ganhou uma mudinha de araruta, uma espécie que era cultivada por suas bisavós e que há muito tempo não se via mais em Manguieiras. Ela se alegra de, nessa função de guardiã de sementes crioulas, conseguir resgatar um pouco da memória dos seus antepassados.

Cada morador ou produtor local conhece a diversidade do lugar buscando sempre promover a resiliência dos sistemas produtivos, seja devido à interferência humana ou pelas mudanças nos climas e invasões de pragas. Dentro desse aspecto, é importante considerar que as sementes crioulas estão em mutáveis evoluções e adaptações aos sistemas do meio ambiente. A interferência do manejo tradicional tem sido muito proveitosa, pois esses produtores conhecem todo o processo de funcionamento de cada espécie.

Quanto às sementes crioulas, a conquista e a manutenção da Segurança Alimentar e Nutricional podem ser alcançadas por meio da soberania alimentar, que está intimamente ligada à agroecologia quando se trata de produção ecológica e sustentável. Nesse sentido, as sementes crioulas emergem como alternativas viáveis, uma vez que estão sob o controle dos camponeses e contribuem significativamente para a redução do uso de insumos químicos, resultando em uma maior qualidade da água e dos solos.

Além de compartilhar sementes, os moradores de Manguieiras também compartilham os quintais, seja por ceder o espaço para a criação de animais de um vizinho ou para adentrar livremente pelo portão que todas as famílias têm e que dão acesso a qualquer vizinho ou apadrinhado entrar para conversar ou solicitar algum mantimento, frutas ou ervas medicinais. Boa parte da produção de Manguieiras está no domínio dos quintais.

A análise dos dados sobre etnoespécies de frutas revela uma diversidade significativa de espécies consumidas e encontradas em diferentes ambientes, destacando-se principalmente quintais, mata e várzea. Muitas das frutas listadas, como o abacate roxo (*Persea americana*), a acerola (*Malpighia glabra* L.), e o cacau (*Theobroma cacao* L.), são consumidas *in natura* e cultivadas em quintais, mostrando a importância desses espaços para a alimentação local e a conservação da agrobiodiversidade. Além disso, algumas frutas, como o açai (*Euterpe oleracea* Mart) e a bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.), são encontradas tanto em quintais quanto em áreas de mata e várzea, sendo consumidas principalmente na forma de vinho, o que evidencia a multifuncionalidade desses ecossistemas na produção de alimentos tradicionais e na manutenção das práticas culturais alimentares.

Ademais, a lista inclui etnovarietades específicas de frutas, como diferentes tipos de banana (*Musa paradisiaca*) e manga (*Mangifera indica* L.), que são consumidas *in natura* e utilizadas em preparações tradicionais, como o mingau de banana verde. A presença de espécies como o noni (*Morinda citrifolia*), utilizada exclusivamente para fins medicinais, e frutas em teste de produção, como a uva (*Vitis vinifera*) e o rambotan (*Nephelium lappaceum*), aponta para um dinamismo e uma adaptação contínua das práticas agrícolas e de consumo. Esses da-

dos sublinham a complexa interação entre a cultura alimentar e os recursos naturais disponíveis, reforçando a importância de preservar e valorizar esse conhecimento etnobotânico para a sustentabilidade e a saúde das comunidades.

## Considerações finais

O presente artigo destaca relevância dos quintais na vida cotidiana das famílias quilombolas da comunidade de Mangueiras, na Ilha do Marajó. Esses espaços socioculturais exercem múltiplas funções, indo além da produção de alimentos para autoconsumo (frutas), como temperos, flores ornamentais e plantas medicinais. Os quintais também exercem papel de sociabilidade, lazer e transmissão de saberes entre gerações, especialmente através das práticas de plantio e manejo agrobiodiversos. A multifuncionalidade dos quintais é notória, pois promovem a soberania e segurança alimentar e nutricional, conservam a biodiversidade local e fortalecem os modos de vida tradicionais, ao mesmo tempo que oferecem espaços para a interação social e a preservação de práticas culturais. Atividades como o cultivo de frutas nativas e plantas medicinais são essenciais para a manutenção da soberania alimentar, com destaque para espécies como o açaí, a bacaba e outras frutas que, embora antes restritas às áreas de mata e várzea, agora também são cultivadas nos quintais.

Para além disso, os quintais se compõem como locais de aprendizado e de lazer para as crianças, onde elas recriam, por meio de brincadeiras, as atividades produtivas e culturais da comunidade, como a caça e a pesca. Esse ambiente também é palco de tarefas domésticas e atividades artesanais, reforçando o papel central que esses espaços desempenham na organização sociocultural e produtiva das famílias. Isso reflete não apenas o desejo de autossuficiência, mas também o fortalecimento das relações simbióticas entre as famílias quilombolas e seu território. Por fim, é importante destacar que essa investigação da diversidade de espécies nos quintais de Mangueiras revela a centralidade desses espaços para a conservação da agrobiodiversidade e para as configurações socioculturais da comunidade. Seja no cultivo de plantas alimentícias, medicinais ou ornamentais, os quintais continuam sendo espaços fundamentais para a organização e a resistência das famílias quilombolas.

*Recebido em 26 de outubro de 2024.*

*Aprovado em 24 de agosto de 2025.*

SOUZA NASCIMENTO, Anael; BARROS, Flávio Bezerra.  
“ De comer? A gente tem de tudo!”

## Referências

- ALBUQUERQUE, U. P. *et al.* *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*. New York: Humana Press, 2019.
- AMARAL, C. N. *Multifuncionalidade e etnoecologia dos quintais de agricultores tradicionais da baixada Cuiabana: Agrobiodiversidade e segurança alimentar*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. 2014.
- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. *Terras de quilombo, terras indígenas, “baçaçais livres”, “castanhais do povo”, faxinais e fundos de pasto: terras tradicionalmente ocupadas*. 2. ed. Manaus: PGSCA-UFAM, 2008.
- AMOROZO, M. C. de M. Agricultura tradicional, espaços de resistência e o prazer de plantar. *Atualidades em etnobiologia e etnoecologia. Recife: Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia*, p. 123-131, 2002.
- BORGES, J. S; BAMPI, A. C; CARNIELLO, M. A. Práticas e saberes: as várias faces que permeiam o uso de plantas na medicina popular. *CEP*, 78200: 000, 2020.
- CARNIELLO, M. A, SILVA R. S, Cruz M.A.B, GUARIM Neto G. Quintais urbanos de Mirassol D’Oeste-MT, Brasil: uma abordagem etnobotânica. *Acta Amazônica*, 40 (3): 451-70, 2010.
- CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. *Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional*. Brasília: CONSEA, 2004.
- DE MORAIS PACHECO, Sandra Simone Queiroz; XAVIER, Kate Oliveira. Práticas alimentares do grupo indígena Kariri-xocó, de Lauro de Freitas-BA: sustentabilidade e desafios em contextos de mudanças. *Demetra: alimentação, nutrição & saúde*, 10 (3): 649-62, 2015.
- FERNANDES, D. dos S.; FERNANDES, J. G. dos S. Imagens e Palavras na Escrita da Narrativa Etnofotográfica: notações metodológicas. *Revista Territórios & Fronteiras*, 12 (1): 72-89, 2019.
- GARROTE, Valquíria. *Os quintais caiçaras, suas características sócio-ambientais e perspectivas para a comunidade do Saco do Mamangá, Paraty (RJ)*. Dissertação (Mestrado em Recursos Florestais), Universidade de São Paulo, 2004.
- GARINE, I. “Los aspectos socioculturales de la alimentación”. In: CONTRERAS, J. (org.). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995. pp. 129-170.
- GEERTZ, C. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1989.
- GONÇALVES, G. G. *Etnobotânica de plantas alimentícias em comunidades indígenas multiétnicas do baixo rio Uaupés – Amazonas*. Tese (Doutorado em Agronomia/horticultura), Universidade Estadual Paulista, Botucatu, 2017.
- INGOLD, T. *The perception of the environment: essays on livelihood, dwelling and skill*. Londres: Routledge. 2000.

Ives-Felix, Neusani Oliveira. *Agrobiodiversidade Tentehar na Aldeia Olho D'Água, Maranhão : trajetórias, saberes e práticas*. Tese (Doutorado em Antropologia), Universidade Federal do Pará, Belém, 2023.

LOK, R. “El Huerto casero tropical tradicional em América Central”. In: LOK, R. (ed.). *Huertos Tradicionales de América Central: características, beneficios e importancia, desde um enfoque multidisciplinario*. Turrialba, Costa Rica: CATTIE/AGUILA/IDR/ETC Andes, 1998a. Pp. 7-28.

LONDRES, Flavia. *As sementes da paixão e as políticas de distribuição de sementes na Paraíba*. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2014.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Kos-hima com Brillat-Savarin. *Horizontes Antropológicos*, 7 (16): 1-10, 2001.

MALINOWSKI, B. K. *Argonautas do pacífico ocidental: um relato do empreendedorismo e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia*. 2. ed. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MELO, H. P.; CONSIDERA, C. M.; SABBATO, A. Os afazeres domésticos contam. *Texto para Discussão* (UFF), 177, 2005.

MICHELAT, G. “Sobre a Utilização da Entrevista Não-Diretiva em Sociologia”. In: THIOLELT, M. J. (ed.). *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*. São Paulo: Polis, 1982. pp. 191-212.

PEIXOTO, L. B. L. A mulher e seu quintal, caminhadas por um universo mágico-místico-transformacional. *Campos*, 20 (1). 2019.

PEIXOTO, L. B. L. et al. “*Toda planta tem Alguém com ela*” – sobre mulheres, plantas e imagens nos quintais de mangueiras. Tese de doutorado, Universidade Federal do Pará, 2020.

SANDOVAL, C. A. C. *Investigación cualitativa*. Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior, 1996.

SILVA, R. P.; BAPTISTA, S. R. A comida em comunidades quilombolas: reflexões sobre saberes e mercados solidários. *Ágora*, 18 (1): 68-77, 2016.

SILVA, S. M. O. *Alimentos, restrições e reciprocidade no ritual Xavante do Wap-témnhõno (Terra Indígena Marãiwatsédé, Mato Grosso)*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável), Universidade de Brasília, 2013.

SHANLEY, P.; PIERCE, A. R. (orgs.). *Produtos florestais não madeireiros da Amazônia: meios de vida, biodiversidade e conservação*. Belém: CIFOR, 2002.

STOLLER, Paul. *O gosto das coisas etnográficas: os sentidos na antropologia*. Rio de Janeiro: Papéis Selvagens, 2022.

TEIXEIRA, R. D. Todo lugar tem uma mãe: sobre os filhos de Erepecuru. *Antropológicas*, 17 (2): 117-146, 2006.

VOLUME 13  
NÚMERO 32  
(MAIO/AGO. 2026)

**ACENO**  
REVISTA DE ANTROPOLOGIA DO CENTRO-OESTE  
ISSN: 2358-5587

CHAMADA DE ARTIGOS

DOSSIÊ TEMÁTICO:

**MASCULINIDADES, CURSO  
DE VIDA E CUIDADO**

**PRAZO FINAL  
DE SUBMISSÃO:  
30 DE MARÇO  
DE 2026**

COORDENADORXS:

DR. ESMUEL ALVES DE OLIVEIRA (UFGD)

DR. MARCOS NASCIMENTO (FIOCRUZ)

DR. CAMILO BRAZ (UFG)

**32**

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - Universidade Federal de Mato Grosso

VOLUME 13  
NÚMERO 33  
(SET./DEZ. 2026)

**ACENO**  
REVISTA DE ANTROPOLOGIA DO CENTRO-OESTE  
ISSN: 2358-5587

CHAMADA DE ARTIGOS

DOSSIÊ TEMÁTICO:

**ÉTNOGRAFIA, ESCRITA DE SI  
E ESCRITA ENTRE OS SEUS:  
EXPERIMENTAÇÕES,  
DESAFIOS  
E POTENCIALIDADES**

**PRAZO FINAL  
DE SUBMISSÃO:  
30 DE JULHO  
DE 2026**

COORDENADORXS:

DR. DR. LEANDRO DE OLIVEIRA (UFMG)

DR. DR. FELIPE TUXÁ SOTTO MAIOR CRUZ (UFBA)

**33**

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - Universidade Federal de Mato Grosso