Revista IDeAS

Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade

Quintais multifuncionais: a diversidade de práticas produtivas e alimentares desenvolvidas pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

Multifunctional backyards: the diversity of food and production practices developed by the families of the quilombola community of Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

Elcio Costa do Nascimento[1]
Gutemberg Armando Diniz Guerra[2]

Resumo

Este trabalho apresenta a análise e compreensão das diferentes estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional – (SAN) desenvolvidas pelas famílias da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. A comunidade enfrenta mudanças em suas práticas alimentares devido à redução dos recursos naturais (animais de caça, peixes e camarões), diminuição das áreas para produção agrícola e aumento do valor comercial da produção. Utilizando uma abordagem qualitativa e os procedimentos de observação participante, entrevista semiestruturada, registro fotográfico, listagem livre e oficinas sobre hábitos alimentares, buscou-se informações que permitissem uma compreensão

[1] Mestre em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável; Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural (NCARD) da Universidade Federal do Pará (UFPA). E-mail: elcioncosta@gmail.com
[2] Professor doutor em Socioeconômia do Desenvolvimento, NCARD, UFPA. E-mail: gguerra@ufpa.br.

das práticas produtivas e alimentares locais. Observou-se um aumento da importância do extrativismo do açaí como fator gerador de renda e elevação do poder aquisitivo estimulado pelo aumento na comercialização da produção local. Neste contexto, os quintais locais se apresentam como um espaço de pluriatividade englobando a geração de renda, a produção de alimentos, em virtude da diversidade de espécies extrativistas existentes tanto para o consumo quanto para a comercialização, e de socialização dos familiares. Esta realidade tem influenciado as práticas produtivas e alimentares das famílias, e, em consequência, as decisões produtivas, econômicas e as formas de aquisição dos alimentos.
Palavras-chave: *agricultura familiar, autossuficiência, extrativismo.*

Abstract

This research presents the analysis of the different strategies of Food and Nutritional Security – SAN developed by the families of the Quilombola Community of Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. The community is facing changes in their eating habits due of the reduction of natural resources (hunting animals, fish and shrimps), decreasing of the area for agricultural production and increase of the commercial value of production. Using a qualitative approach and the following procedures by participant observation, semi-structured interviews, photographic record, free list and workshops on eating habits. We sought information to understand local production and food practices. We observed an increase in the importance of extraction of açaí as an income generator; The increase in purchasing power, stimulated by the increase of the marketing of local production. In this context, the backyards present themselves as a viable space of multiactivity as an income generator, food production, due to the diversity of species both for consumption and for marketing, and a family socialization. This reality has significantly influenced the production practices and eating habits of the local families, influencing them in their production decisions and in the acquisition of food.
Keywords*: Family farming, Self-sufficiency, Extractivism..*

1. Introdução

A unidade de produção familiar desenvolve um processo organizativo que tem como objetivo principal suprir as carências da unidade familiar, a qual possui "tanto 'bocas' para alimentar quanto 'mãos' para trabalhar" (WOLF, 1976). Assim, segundo Chayanov apud Heredia (1979), os produtores familiares desenvolvem estratégias de

reprodução que objetivam encontrar um equilíbrio entre as necessidades de seus membros e os esforços para supri-las.

"Mãos" e "bocas" dentro da unidade familiar define um "consumo familiar socialmente necessário" (GARCIA JR, 1983) e as estratégicas que serão empregadas dentro da unidade de produção para supri-lo, tais como: escolha das espécies cultivadas, destino (autoconsumo ou comercialização), produzir ou comprar (GRISA; SCHNEIDER, 2008). A produção para o autoconsumo surge para atender as necessidades da unidade familiar de maneira direta e aumentar a autonomia da unidade de produção (HEREDIA, 1979; WOLF, 1976).

Brondízio e Neves (1997) afirmam que o caboclo amazônico desenvolveu um sistema adaptado "sustentado por práticas de subsistência eminentemente indígenas". Estas práticas tinham como estratégia principal a combinação de atividades e usos dos recursos naturais como: a agricultura, a pesca, o extrativismo e a caça (CERDEIRA et al., 1997). Segundo Brondízio et al. (2002), as comunidades caboclas combinam produções direcionadas tanto para o consumo familiar quanto para os mercados locais e/ou regionais, garantindo, dessa forma, a continuidade da unidade de produção, indiferente aos altos e baixos preços praticados nas redondezas.

Murrieta et al. (1989) asseguram que o caboclo amazônico desenvolveu um sistema adaptativo que objetiva estabelecer harmonia entre o homem e a natureza, baseada na preservação do espaço, dos recursos naturais e na não destruição "do delicado complexo equilíbrio" existente entre as florestas e os rios da região imprescindíveis para sua reprodução social, cultural e alimentar (ALLEGRETTI, 1996).

Segundo Fuller apud Cazella e Roux (1999), a característica produtiva, tanto com viés econômico como alimentar, aliada a uma preocupação com a preservação do meio em que vive, garantindo a

continuidade e permanência do modo de vida local, se enquadra no conceito de multifuncionalidade da agricultura. Ressalta a capacidade que as comunidades amazônicas possuem em desenvolver práticas que vão além da produção agrícola, propriamente dita, por meio de atividades de transformação e venda direta da produção, garantindo a segurança alimentar, a manutenção de características sociais e culturais, aliada à proteção da natureza (CAZELLA, ROUX, 1999; CAZELLA et al., 2009).

Dentre essas práticas, Wagley (1988) descreveu a importância do extrativismo para a reprodução social, cultural e econômica de comunidades amazônicas, principalmente, durante os "surtos" econômicos que remontam à história do desenvolvimento da região. Josué de Castro, em seu livro Geografia da fome (1967), apesar de criticar e considerar o extrativismo "destrutivo", aponta diferentes ações desenvolvidas na Amazônia, que vão desde a simples coleta de sementes, frutos, raízes e cascas de árvores, a caça e a pesca até a extração do látex, óleos e resinas vegetais. Estas atividades eram desenvolvidas para fins comerciais (geração de renda) e para o consumo próprio. Castro (1967) comenta sobre o papel que as frutas nativas, principalmente o açaí, detêm na alimentação da população amazônica.

Segundo Murrieta (1998), a alimentação do caboclo amazônico é composta de dois elementos principais: peixe e farinha de mandioca. Entretanto, ainda de acordo com Murietta, as frutas, os cereais, o arroz e o feijão também fazem parte da dieta, porém como complementos, ou seja, não são frequentes no prato do da Amazônia. No caso da comunidade estudada, observamos que frutos, raízes e sementes complementam a dieta cotidiana.

Para as comunidades negras, o extrativismo desenvolveu papel importante no processo de fixação e escolha dos seus territórios

(ALMEIDA, 2002). A viabilidade agrícola e a existência de recursos naturais passíveis de utilização foram, segundo Acevedo Marin e Castro (1998) e Nascimento Junior et al. (2000), características importantes na ocupação quilombola ao longo do rio Trombetas no Baixo Amazonas. Para Acevedo Marin e Castro (2004), os negros da comunidade consumiam e comercializavam frutas, peles de animais silvestres e produtos agrícolas nos portos da Palha e do Ver-o-Peso, principal feira da capital, utilizando como meio de acesso a esses locais os rios da região.

Assim, este artigo objetiva discorrer sobre o papel que os quintais locais desempenham no processo de reprodução social, cultural e econômica das populações negras que habitam a região estudada.Juventude: breves considerações

2. Situando a comunidade

A comunidade quilombola do Baixo Acaraqui (figura Figura 01) situa-se no município de Abaetetuba, a 56 quilômetros da capital paraense, Belém. Forma, junto com outras sete comunidades quilombolas (Médio Itacuruçá, Médio Acaraqui, Alto Itacuruçá, Baixo Itacuruçá, Arapapu, Rio Tauare-Açú e Jenipaúba), o Território Quilombola das lhasilhas de Abaetetuba, representado na área de estudo pela Associação dos Remanescentes de Quilombos das Ilhas de Abaetetuba (Arquia). O acesso à comunidade é ocorre somente por via fluvial, deslocando-se da sede do município de Abaetetuba, distante aproximadamente 20 a 30 minutos, pelo rio Pará, passando pelo rio Arapapu e, em seguida, pelo rio Acaraqui, onde fica localizada a comunidade estudada (ITERPA, 2010).

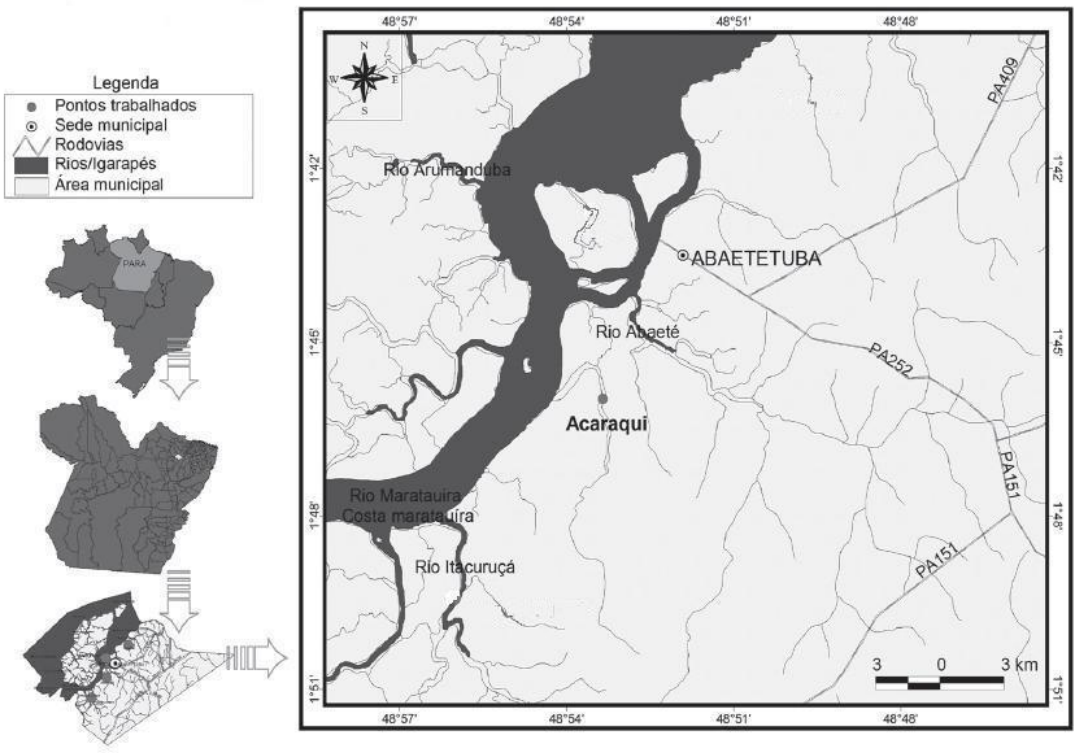


Figura 01. Localização da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará
Fonte: Adaptado de Santos e Coelho-Ferreira (2012).

3. Coleta de dados

Durante o processo de pesquisa, foram realizadas quatro visitas à Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui: três no período de maio a outubro de 2012 e uma em Janeiro de 2013. O tempo de permanência em cada uma das visitas foi, em média, de 15 dias.

Foram entrevistadas 25 das 35 famílias residentes na comunidade quilombola, alcançando-se, dessa maneira, 68,5% das famílias locais. Os dados foram coletados por meio de observação

participante, entrevista semiestruturada, registro de áudio e imagens, seguindo as recomendações de Poulain e Proença (2003); listagem livre (SANTOS e COELHO-FERREIRA); e oficina sobre os hábitos alimentares (WEITZMAN, 2008).

A observação participante, utilizada durante todo o trabalho de campo, teve como princípio intensificar o envolvimento entre o pesquisador e a comunidade em foco, por meio da convivência com as famílias. Esta metodologia possibilitou a aproximação com a comunidade e a compreensão de seu estilo de vida, além da obtenção do maior número possível de informações, o que permitiu um melhor entendimento a respeito do funcionamento da localidade, suas práticas produtivas e alimentares, modo de vida, moradia, transporte e práticas desenvolvidas e não informadas durante as entrevistas.

As entrevistas semiestruturadas tiveram por objetivo estimular o entrevistado a falar abertamente, porém sem perder o foco da pesquisa ou seu direcionamento. Buscou-se criar um ambiente confortável, no qual as famílias pudessem se expressar livremente, sem as limitações criadas por um questionário. As conversas foram gravadas, anotadas e, posteriormente, transcritas para favorecer a análise.

O registro fotográfico foi utilizado como ferramenta para captação de imagens das práticas, dos costumes e das atividades locais, assim como para a marcação cronológica da pesquisa de campo.

A listagem livre parte do princípio de que os produtos primeiramente citados, e com mais frequência, são os que têm mais importância cultural (SANTOS; COELHO-FERREIRA, 2012). Esta técnica foi utilizada para identificar os alimentos mais consumidos e comercializados pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo

Acaraqui (frutas, animais e mariscos[3]) e as mudanças nas práticas alimentares ao longo do tempo.

A oficina teve como objetivo proporcionar uma visão geral a partir das informações obtidas nas entrevistas individuais. Utilizou-se a dinâmica "mudanças nos hábitos alimentares ao longo dos anos", proposta por Weitzman (2008). Buscou-se com esta técnica: a) perceber a diferença e/ou mudança entre os hábitos alimentares "no tempo das avós e dos avôs", "no tempo dos pais e das mães" e no "tempo atual"; e b) analisar as causas das mudanças nos hábitos alimentares e pensar em alternativas para recuperar alguns alimentos que eram consumidos antes, assim como visualizar as perspectivas de futuro das famílias quilombolas. Foram produzidos cartazes fazendo referência às práticas alimentares e às refeições do "passado", "presente" e "futuro".

4. Quintais multifuncionais[4]

4.1 Quintal extrativista: fonte de renda e garantia da segurança alimentar

O extrativismo vegetal apresenta elevada relevância alimentar e econômica para as famílias da comunidade do Baixo Acaraqui. O açaí, assim como a mandioca, possui um significativo grau de

[3] É a maneira que as famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui se referem aos peixes em geral e aos camarões.

[4] Este termo foi empregado para definir os quintais locais, associado ao conceito de multifuncionalidade proposto por Cazella *et al.* (2009), tendo em vista que é neste espaço que as famílias quilombolas da Comunidade do Baixo Acaraqui desempenham algumas funções propostas pelos autores, tais como: reprodução socioeconômica (geração de trabalho e renda); promoção da segurança alimentar (acesso e disponibilidade de alimentos); manutenção do tecido social e cultura (socialização das famílias); preservação dos recursos naturais.

alternatividade[5] dentro do sistema de produção local, e a sua produção é destinada para a alimentação e também para a geração de renda.

Dentre as frutas citadas pelas famílias (Tabela 01), o açaí é a base na alimentação local, fazendo-se presente diariamente nas principais refeições (almoço e jantar). É consumido *in natura*, acompanhado de peixe (frito, assado ou cozido), camarão ou carne. Nas demais refeições (café e merenda da manhã e tarde), a fruta aparece de maneira esporádica, na forma de mingau, frequentemente misturada com arroz, farinha de mandioca ou banana verde. Quando questionados sobre qual o alimento que não poderia faltar nas refeições, entre aqueles citados em uma lista pelas próprias famílias, 100% dos entrevistados atribuíram ao açaí tal característica, denotando essencialidade a essa fruta na alimentação local.

> P: Qual o alimento que nunca pode faltar?
> Maria da Gloria: É o açaí, isso tem que ter... Humm! Nem fale [...] faz mingau de açaí [...] eu tenho um filho que não come sem o açaí, se não ter esse açaí...

Quanto à geração de renda, 60% das 25 famílias entrevistadas declararam extrair o fruto do açaizeiro com objetivos comerciais, e 24% afirmaram comercializar outras espécies frutíferas (tabela Tabela 01) como estratégia de complementação de renda ao longo do ano, de acordo com a época de cada fruto.

[5] Segundo Grisa (2007), é a característica que certos produtos apresentam de possibilitar tanto o consumo como a transformação destes em valores de troca ou comercialização, conforme a demanda da família. Dotadas de maior autonomia, as famílias podem utilizar diferentes estratégias, sem comprometer a esfera da alimentação.

Nome comum	Nome científico	Objetivos[6]
Abacaxi	*Ananas sativus Schult. & Schult. f.*	Consumo e comercialização
Abiu	*Pouteria caimito (Ruiz & Pav.) Radlk.*	Consumo
Açaí	*Euterpe oleracea* Mart.	Consumo e comercialização
Acerola	*Malpighia punicifolia* L.	Consumo e comercialização
Ajuru	*Chrysobalanus icaco* L.	Consumo
Andiroba	*Carapa guianensis* Aubl..	Autoconsumo e comercialização (Óleo)
Bacaba ou Abacaba	*Oenocarpus bacaba* Mart.	Consumo e comercialização
Bacuri	*Platonia insignis* Mart.	Consumo
Banana	*Musa* sp.	Consumo
Buriti ou miriti	*Mauritia flexuosa* L.f.	Consumo
Cacau	*Theobroma cacao* L.	Consumo
Caju	*Anacardium occidentale* L.	Consumo
Castanha do Pará	*Bertholletia excelsa Bonpl.*	Consumo e comercialização
Cupuaçu	*Theobroma grandiflorum (Willd. ex Spreng.) K. Schum.*	Consumo e comercialização
Ingá	*Inga edulis* Mart.	Consumo
Inajá	*Maximiliana maripa* (Aubl.) Drude	Consumo
Jambo-vermelho	*Syzygium malaccense* L.	Consumo e comercialização
Jambo-rosa	*Syzygium malaccense (L.) Merr. & L.M. Perry*	Consumo
Laranja	*Citrus sp.*	Consumo
Limão	*Citrus sp.*	Consumo
Mamão	*Caripa papaya* L.	Consumo e comercialização
Manga	*Mangifera indica* L.	Consumo
Pupunha	*Bactris gasipaes* Kunth	Consumo e

[6] Os frutos são destinados quase que exclusivamente ao consumo, com exceção do açaí no período da safra, as famílias destinam parte da fruta para a comercialização somente quando a quantidade produzida na safra é elevada.

		comercialização
Tucumã	*Astrocaryum vulgare* Mart.	Consumo

Tabela 01. Frutas utilizadas pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui
Fonte: Pesquisa de campo (2012).

Maciel (2001) comenta que as escolhas alimentares são construídas a partir das adaptações sofridas por uma determinada sociedade, influenciadas pela localização, pelos recursos naturais disponíveis, pelas técnicas e crenças desenvolvidas. Neste contexto, a abundância do açaí e o domínio da técnica do seu preparo são pistas explicativas da aceitabilidade e do consumo diário do fruto na localidade. A facilidade na sua obtenção — disponível nos quintais locais — e o fato de algumas famílias possuírem engenhocas despolpadeiras[7], enquanto outras amassam o fruto em peneiras para retirar sua polpa, são demonstrações dessas escolhas.

A variação na produção do açaí durante os períodos de safra[8], que ocorre no verão[9] (agosto a novembro/dezembro), e entressafra, período do inverno (janeiro a maio/junho), afeta significativamente a qualidade e a quantidade do produto presente na mesa das famílias.

Na primeira parte da pesquisa, realizada no mês de maio de 2012, época do inverno e da entressafra desse fruto (baixa produção), o açaí fazia-se presente, diariamente, na mesa das famílias locais. Nesse período, o "vinho"[10] do açaí é geralmente servido resfriado, pois, devido à reduzida quantidade coletada, a polpa é mantida na geladeira como

[7] Máquina utilizada para retirada da polpa do fruto do açaí e produção do suco consumido pelas famílias.
[8] Termo utilizado pelas famílias locais fazendo referência à época de maior produção do fruto.
[9] Os termos "verão" e "inverno", na Amazônia, indicam os períodos de menor ou maior pluviosidade.
[10] Suco consumido pelas famílias.

forma de prolongar a vida útil do produto. Na entressafra, a qualidade do açaí consumido pelas famílias, relacionada à consistência da polpa servida, diminui consideravelmente, uma vez que é acrescentada uma quantidade maior de água durante o processamento com o objetivo de aumentar o rendimento e garantir, assim, o consumo por todos da unidade familiar. Esta prática foi observada durante as entrevistas com as famílias locais e na fala de dona Maria da Consolação, que revela a estratégia para aumentar o rendimento do vinho de açaí de baixa qualidade ou "chula":

> *O camarão sempre tem, o açaí também. Por que nós mesmos somos acostumados com a chula do açaí, que seja assim fininho, mas tem que ter, tem que tomar* (Maria da Consolação, lavradora e dona de casa).

Nos meses de agosto e outubro, período da safra do açaí, o aumento na produção desse fruto se reflete no dia a dia das famílias da comunidade e, principalmente, em suas mesas, durante as refeições. O produto geralmente resfriado ou "fininho", como disse dona Maria da Consolação, nessa época é servido fresco e com uma qualidade significativamente superior. Durante a safra, o açaí que será consumido no almoço e no jantar é colhido no mesmo dia, geralmente na parte da manhã, e processado próximo da hora da refeição, preservando o seu sabor e nutrientes. A qualidade é observada na consistência do "vinho", agora mais encorpado ou grosso, diferentemente do obtido na entressafra.

No período da safra, a comercialização do açaí é a principal fonte de renda da comunidade e, portanto, torna-se a atividade econômica de maior importância desenvolvida pelas famílias, destinando seus esforços quase que exclusivamente para ela. A importância do extrativismo do

açaí como atividade econômica, tanto como complementação como fonte principal de renda, também foi observada por Homma *et al.* (2006), Brondízio e Neves (1997) e Brondízio *et al.* (2002).

A produção do açaí varia de terreno para terreno, mas durante a safra do fruto as famílias coletam em média dez rasas[11] do fruto por semana. A comercialização é realizada de duas maneiras: a) pela venda aos marreteiros[12], que compram a produção na porta da casa das famílias; e b) na feira de Abaetetuba. Ambas podem ser percebidas na fala do senhor Miguel (lavrador e pescador): "O marreteiro passa todo dia aí na frente. A gente vende aqui, às vezes [a gente] leva pra Abaeté."

A preferência por uma ou outra depende do valor pago pela rasa de açaí. A partir desse fator, as famílias observam o custo/benefício da comercialização com o marreteiro ou diretamente na feira (Foto 01). Entre os valores observados (Tabela 02), o custo com o transporte, pago ao freteiro[13], é o mais relevante, uma vez que as famílias precisam pagar, além da passagem individual, uma taxa por unidade de rasa transportada. Portanto, a variação do preço pago pela rasa do açaí (situações/Tabela 02) define as estratégias de comercialização desenvolvidas pelas famílias durante a safra, período em que esse fator (preço) sofre grande variação entre R$ 5,00 e R$ 20,00, segundo relatos dos moradores.

---

[11] O peso de uma rasa varia de 14 a 16 quilos de açaí, dependendo, principalmente, do tamanho dos paneiros utilizados pelas famílias. Esse peso se enquadra nos valores encontrados por Shanley e MEDINA (2005, p. 165).

[12] Indivíduo que atua como atravessador, comprando a produção das famílias da região e revendendo nas feiras locais e/ou regionais.

[13] Indivíduo que atua no transporte, tanto das pessoas quanto da produção. Na Comunidade do Baixo Acaraqui é realizada através de embarcações, geralmente funciona em apenas um turno, o da manhã, saindo da comunidade entre 5 e 6 horas e retornando por volta do meio-dia (12 horas), coincidindo com o término da feira de Abaetetuba e a saída dos alunos da escola.

Olha assim, que eu vendo mais por aqui no rio, o rapaz compra. Ele passa aqui na frente. A gente vende assim por 9, 8 reais a rasa. É aqui no porto que eu vendo (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).



Foto 01. Rasas de açaí sendo comercializadas na feira de Abaetetuba por moradores da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui
Fonte: Pesquisa de campo (2012).

Categorias	Composição do valor da rasa/situação (R$)			
	Situação 1	Situação 2	Situação 3	Situação 4
Preço de venda recebido/rasa	10,00	12,00	15,00	20,00
Despesa com apanhador (Peconheiro)/rasa[14]	4,00	4,00	4,00	4,00

[14] Esse valor pode variar de R$ 3,00 a R$ 5,00, dependendo da época e do valor pago pela rasa na feira de Abaetetuba.

Despesa com freteiro/rasa	1,00	1,00	1,00	1,00
Despesa com carregador/rasa[15]	0,50	0,50	0,50	0,50
Preço final[16]/ rasa[17]	4,50	6,50	9,50	14,50

Tabela 02. Composição dos valores totais recebidos e das despesas realizadas por rasa de açaí pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui durante a safra do fruto
Fonte: Pesquisa de campo (2012).

Na entressafra (inverno), de janeiro a maio/junho, a produção do açaí diminui e as famílias coletam em média de 2 a 3 rasas por semana. Essa produção é destinada, principalmente, ao consumo, porém, a diminuição na produção provoca elevação no preço de venda da rasa do açaí nesse período. Na feira de Abaetetuba, esse valor pode variar de R$ 40,00 a R$ 80,00. Em virtude dessa situação, algumas famílias optam por comercializar parte da produção destinada para consumo, visando à complementação da renda e garantir o acesso a outras fontes de alimentação que não são produzidas na unidade familiar, tais como arroz, feijão e café. Dona Ivanilda explica que: "No inverno, com uma rasa, a gente consegue comprar nossa comida da semana e outras coisas que nós necessita[mos]".

[15] Pessoa que faz a retirada da rasa de açaí da embarcação e coloca nas calçadas da feira do Beiradão, em Abaetetuba.
[16] O preço final é o valor real obtido pelas famílias pela rasa de açaí comercializada, depois de pagos as despesas com apanhador, freteiro e carregador.
[17] Além das categorias citadas, existe o valor cobrado pela passagem pelo freteiro, em torno de R$ 6,00. Esse valor não foi incluído na tabela, uma vez que é deduzido do total geral obtido pelas famílias em cada comercialização e não por rasa, como ocorre com as demais categorias. Considerando a média de 10 rasas comercializadas, os valores do Valor Total Líquido/rasa, após subtrair o custo da passagem e das demais despesas, seriam R$ 39,00, R$ 59,00, R$ 89,00 e R$ 139,00, respectivamente.

A produção na entressafra é consequência do trabalho de manejo realizado pelas famílias do Baixo Acaraqui no final da safra, nos meses de dezembro e/ou janeiro. Nessa época, elas fazem o trabalho de limpeza nos açaizais, que consiste na derrubada das árvores mais altas (desbaste seletivo nas touceiras de açaizeiro)[18], garantindo dessa forma, o desenvolvimento de outros pés de açaí e a produção do fruto ao longo do ano, na safra e entressafra.

Segundo Homma *et al.* (2006), o aumento do valor comercial do açaí despertou o interesse dos produtores por novas técnicas de cultivo e/ou manejo de suas áreas, visando ao crescimento da produtividade e da produção desse fruto. Na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui não foi diferente. As famílias locais demonstram interesse em aprender novas técnicas de manejo e reclamam da falta de apoio dos órgãos públicos locais. Esta abertura ao apoio técnico mostra, segundo Costa (2006), que as comunidades da região "não são avessas ao progresso" e que a inserção de novas técnicas pode elevar a produtividade e proporcionar uma "nova alternativa econômica".

Durante o manejo, parte das árvores derrubadas é destinada à produção do palmito ou utilizada na construção de pontes suspensas, necessárias para o deslocamento das famílias no período de cheia do rio Acaraqui (Foto 02). Vale ressaltar que elas não retiram a matéria orgânica excedente produzida durante o manejo e extração do fruto (folhas, cachos, restos de árvores) da área dos açaizais, exceto nos casos mencionados. Esse material permanece no local cobrindo e fornecendo matéria orgânica para o solo (Foto 03).

Esta prática das famílias da comunidade está de acordo com preceitos apontados por Altieri (2002) para o desenvolvimento de uma

[18] Para mais informações, ver Jardim; Anderson (1987).

agricultura sustentável. A importância dessa atividade extrativista está corrobora a afirmação de Costa (2006) sobre o papel do extrativismo vegetal na Amazônia e para as populações locais (cultural, social, econômica e ambiental), as quais desenvolveram "uma forma de vida, tanto quanto possível, harmoniosa com a natureza".



Foto 02. Pontes construídas com o caule do açaizeiro, utilizados pelos moradores da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui
Fonte: Pesquisa de campo (2012).

A mão de obra empregada no sistema produtivo do açaí, assim como observado na produção agrícola, é proveniente da unidade familiar. A família é a responsável pelo desenvolvimento das etapas necessárias para a produção do açaí, desde o manejo dos açaizais até a comercialização. O tamanho reduzido dos terrenos e, portanto, dos açaizais facilita o trabalho das famílias, possibilitando o controle de

todas as etapas de produção. Dona Maria da Glória, lavradora e dona de casa, explica: "Só a gente da família consegue [cuidar da produção], por que não é assim grandão."



Foto 03. Matéria orgânica cobrindo o solo de um açaizal na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui
Fonte: Pesquisa de campo (2012).

O período da safra do açaí é, segundo as famílias, a melhor época de trabalho na comunidade, pois todos conseguem uma "pontinha" de dinheiro, seja trabalhando diretamente em suas propriedades, seja prestando serviço em outras, principalmente, na apanhação do açaí ou peconheiro (como é chamado na comunidade o indivíduo que faz a

apanha do açaí (Foto 04). Esse nome é derivado do uso da peconha[19], artefato feito originalmente do trançado das folhas do próprio açaizeiro, que hoje utiliza, mais frequentemente, fibra sintética proveniente das sacas utilizadas para armazenar farinha, arroz, milho, entre outros produtos. Essa atividade é desenvolvida, principalmente, pelos jovens da comunidade, o que possibilita, nas situações de prestação de serviços, uma renda extra para a unidade familiar.



Foto 04. Apanhação do açaí na Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui
Fonte: Pesquisa de campo (2012).

[19] Este equipamento é manufaturado na forma de um círculo, enrolado em torno dos pés, e utilizado durante a escalada dos pés de açaí (Foto 05).



Foto 5. A peconha utilizada na escalada dos pés de açaí na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui
Fonte: Pesquisa de campo (2012).

A divisão do trabalho na comunidade quilombola é de essencial importância no cumprimento das estratégias de reprodução e alimentação local. Dona Maria da Glória comenta sobre a necessidade da diversificação de atividades dentro da unidade de produção como fator primordial no desenvolvimento das tarefas. Enquanto ela fica responsável pelos afazeres domésticos e pelos cuidados da roça, o marido procura desenvolver outras atividades que proporcionem um rendimento extra para a unidade familiar, dentro da própria unidade de produção e em outros estabelecimentos, recebendo, portanto, por sua força de trabalho. Além das atividades citadas por dona Maria da Glória, são realizadas a apanhação do açaí, a comercialização da produção em Abaetetuba, a derrubada, a broca e queima em outras roças e limpeza dos açaizais.

> P: Quem fica mais responsável pelo trato na roça?
> Dona Maria da Glória: eu e meu marido, mas quem mais coisa [mais quem se envolve na roça] sou eu, né. Porque [se] ele roça, quem vai fazer o plantio sou eu, porque ele tem que se virar pra fazer outra coisa, tirar a lenha pra fazer o carvão. Por que se a gente se

> empatar os dois só naquilo, aí a gente fica empatado só naquele serviço. Assim não, as vez ele vai cortar lenha, aí eu vou pra roça, fazer o plantio, fazer a campina! Toda a limpeza é por minha conta!

A realização do mutirão foi observada no manejo dos açaizais. Sete famílias da comunidade fazem escalas, em períodos de 15 dias em cada estabelecimento, para realizar a limpeza dos açaizais. Essa prática tem como objetivo facilitar o trabalho durante essa etapa e permitir que as famílias possam desenvolver outras atividades para, dessa forma, complementar a renda e suprir as necessidades da unidade familiar. As etapas da coleta e da comercialização ficam sob a responsabilidade de cada unidade de produção, formada, como já mencionado, pelos membros da família.

> P: O mutirão é utilizado só na roça mesmo? Ou para outras coisas também?
> Sr. Antonio: Não, a gente usa pra outras coisas também. Limpeza do açaizal a gente faz mutirão. O mutirão nosso é de 15 em 15 dias, nós tem um mutirãozinho.

As frutas, citadas na tabela Tabela 01, são destinadas principalmente ao consumo da casa, mas também desempenham um papel importante na complementação do orçamento familiar na comunidade do Baixo Acaraqui. Dentre elas, o açaí, proveniente dos quintais locais, é o fruto de maior importância, como já explicado. Além dele, segundo as famílias, o cupuaçu, a pupunha e o cacau são as espécies frutíferas utilizadas no consumo familiar e que têm maior potencial de comercialização. O cupuaçu e o cacau são comercializados inteiros no próprio porto das casas. A pupunha, vendida em cachos, é destinada para o autoconsumo sendo comercializada em época de alta produção.

A participação dessas frutas na renda familiar aumenta, principalmente, durante o inverno. Nesse período, a demanda por serviços na comunidade diminui, em consequência de dois fatores: a diminuição da produção do açaí reduz a necessidade de contratação dos peconheiros e de serviços na roça (capina, derruba e preparo das áreas). Portanto, nesse período, o extrativismo das frutas regionais se torna a principal atividade geradora de alimentos e renda na comunidade, sem esquecer o papel relevante da pesca na alimentação local nessa época.

> Quando chega essa época agora do inverno aí o negócio já aperreia mais, por que a gente não tem como. Não tem o açaí, não tem o carvão. Não tem outros meios de sobreviver, de tirar renda [...] é uma época que a gente fica assim, arrumando uma fruta, uma coisa pra vender (Maria da Glória, lavradora e dona de casa).
> De agosto até novembro a safra (do açaí) é boa e todo mudo tem a sua pontinha, quem não tem açaizal apanha açaí pro outro, é o peconheiro que eles tratam, é 3 reais o paneiro. O cara vai e apanha 10 paneiros, já são 30 reais! Mas na época do inverno é aperreado pra gente. De dezembro ateaté maio, fim de maio, junho. De julho em diante começa a melhorar (Sr. Miguel, lavrador e pescador).

As frutas existentes nos quintais são consumidas *in natura* ou em forma de sucos, mas também desempenham um papel de socialização entre os membros das famílias e os vizinhos. É comum observar as famílias reunidas no final da tarde em frente às suas casas para contar histórias, falar sobre seu dia, enquanto saboreiam frutas como: o ingá, o buriti - o ato de "roer" o buriti ou miriti, sempre acompanhado da farinha de mandioca; o ajurú - apreciado pelas crianças, pelos adultos e também pelos macaquinhos que aparecem no final do dia (Foto 06), cuja presença se constitui em elemento de diversão tanto para crianças quanto para adultos, demonstrando a riqueza da relação dessas populações com a fauna silvestre; a manga,

entre outras frutas comuns na região, corroborando no fortalecimento dos laços familiares e comunitários.



Foto 06. Macaco que aparece no final do dia para comer ajurú e ingá na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui
Fonte: Pesquisa de campo (2012).

A diversidade de fontes alimentares ainda é uma realidade na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui. Segundo os moradores, o quantitativo dessas fontes está diminuindo e a dificuldade para obtê-las, aumentando. Porém, durante a atividade de campo, pode-se observar que as famílias locais têm acesso a uma diversidade alimentar considerável e, mais importante, de procedência local, dos quintais, das roças e do rio Acaraqui. Demonstra-se com isto que, apesar das dificuldades, as famílias conseguem manter o modo de vida, garantir uma alimentação saudável e a reprodução social, econômica e cultural.

4.2. Quintal animal

Entre as variadas funções dos quintais, está a de fonte de proteína de origem animal na alimentação das famílias locais, devido ao desenvolvimento da criação de animais ou "serimbabos"[20] nos arredores das casas da comunidade. Esta prática contribui significativamente para a segurança alimentar das famílias locais. As espécies de animais comumente encontradas nas casas são: galinha caipira (*Gallus domesticus* L.), pato crioulo (*Cairina moschata* L.), porco pé duro (*Sus scrofa* Erxleben) e peru (*Meleagris gallopavo* L.). Os "serimbabos" (Foto 07) são uma importante fonte de proteína animal na localidade, pois são destinados quase que exclusivamente, ao consumo da unidade familiar. Dentre essas espécies, apenas o porco e o pato foram citados com objetivos comerciais, sendo geralmente comercializados entre os vizinhos.

> Eu tenho um casal de porco, vive só preso, esbandalha todo o terreno. O porco a gente mata, tira pra boia, vende pros vizinhos (Sr. Miguel, lavrador e pescador).
> É pro consumo como eu falei pra você. Meu sonho, assim, é de criar e dar, assim, pros meus filhos. Eu não tenho, assim, uma ambição assim: vamos supor eu criar, 20, 15 frangos, quer dizer que eu vou vender tudinho aquelas criação? E quando precisar, como é? Às vezes a gente vai comprar muito mais caro do que a gente vendeu (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).

[20] Termo utilizado pelas famílias locais para se referir aos animais domésticos, criados nas casas.


Foto: Elcio Nascimento

Foto 07. Espécies animais encontradas nos quintais das casas da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui
Fonte: Pesquisa de campo (2012).

As galinhas e os frangos são os animais em maior número e de maior importância no sistema de criação nas unidades familiares do Baixo Acaraqui. A base da alimentação nesse sistema é o milho, proveniente das roças, e algumas sobras de comida lançadas durante e após as refeições. Os animais são criados soltos e, na maioria dos casos, passam o dia ciscando nos arredores das casas e nos quintais, sendo recolhidos no fim do dia. Seu destino, como observado na fala de dona Ivanilda, é o consumo familiar, aos domingos, considerado um dia especial, pois é o momento de receber visitas dos filhos, amigos e/ou parentes.

A criação do pato apresenta uma característica peculiar. Intensifica-se próximo da época do Círio[21], quando a procura por animais dessa espécie aumenta em virtude do consumo de um prato típico da culinária paraense durante a festividade: o pato no tucupi. Nessa época, algumas famílias comercializam os patos na feira de Abaetetuba e/ou com familiares que moram nessa cidade ou na capital, Belém, ou, simplesmente, doam alguns para familiares que residem em outras localidades, fortalecendo os laços de parentesco.

O consumo dos ovos (Foto 08), tanto da galinha quanto da pata, também contribui para a diversificação das fontes alimentares e suprimento das necessidades nutricionais diárias da unidade familiar. Porém, como a produção nem sempre é destinada ao consumo, e parte desses ovos é "chocada", ou seja, é destinada para o aumento e/ou

[21] Manifestação religiosa que ocorre, anualmente, no segundo domingo do mês de outubro na capital paraense, Belém, e no último domingo de novembro na cidade de Abaetetuba, em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré, considerada a padroeira dos Paraenses.

manutenção do número de animais na unidade de produção, este produto chega a faltar, e as famílias precisam adquiri-lo nos comércios locais, o que acaba elevando o custo com a alimentação das famílias.



Foto 08. Galinha e pata chocando seus ovos
Fonte: Pesquisa de campo (2012).

Os animais são criados em instalações rústicas (Foto 09) feitas de madeira. Elas são suspensas e os animais mantidos presos na maioria das situações, pois não existem arames ou cercas demarcando os limites dos terrenos, o que facilitaria a circulação deles entre os estabelecimentos. A alimentação das aves é baseada em ração adquirida na cidade de Abaetetuba e no milho produzido nas roças locais. Na alimentação dos porcos, as famílias utilizam, além da ração, resíduos de mandioca provenientes do processamento da farinha.

A criação dos animais domésticos, os "serimbabos", sempre foi uma realidade no sistema de criação da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui. Este fato foi observado nas explicações dos moradores que ressaltavam que os pais e avós já desenvolviam tal prática. A importância das criações cresceu devido à diminuição no quantitativo dos animais silvestres, ocasionada pelo desmatamento e pela caça

descontrolada, tornando-se, dessa forma, uma alternativa à fonte de proteína anteriormente abundante. Vale ressaltar que essa prática se desenvolve sem a adoção de tecnologias intensivas de capital ou trabalho (Foto 08).

A responsabilidade pela criação desses animais é, quase exclusivamente, da mulher, que se encarrega da alimentação e demais cuidados necessários ao funcionamento do sistema. Além do objetivo voltado para o suprimento das necessidades alimentares da unidade familiar, possui características de bem-estar, satisfação e continuação de uma tradição. Algumas mulheres fazem alusão ao passado e comentam que "herdaram" esse gosto da mãe e/ou da avó, pois estas sempre tinham uma "criazinha" no quintal. Vale ressaltar que essa prática é desenvolvida de maneira rústica e sem assistência técnica.

> Eu gosto muito de criar [...]. Aí eu só quero soltar mesmo quando tiver a área assim do arame, pra eles não perseguirem ninguém, por que cai pro mato dos outros a gente já sabe que matam. Aí eu evito assim. Aí eu já prefiro criar assim de cercado (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).
> Eu gosto de ter a minha horta, minhas plantas, de criar uma galinha, um pato [...] se eu tivesse uma área maior, hum, eu criava muito mais (Dona Raimunda, dona de casa).

A ausência de tecnologias intensivas é observada nas palavras de dona Raimunda, que mantém a perspectiva de aumento da produção (vegetal, sua horta, e animal, seus "serimbabos") relacionada à ampliação da área do terreno. A característica de rusticidade com que essa prática é desenvolvida se concretiza pelo uso de material local, não demandando mão de obra extra e força de trabalho adicional, uma vez que os animais são criados soltos pela maioria das famílias e alimentados até duas vezes ao dia, de manhã e à tarde.



Foto 09. Instalações dos "serimbabos" da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui. Em a) aviário; e b) baia para suíno.
Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

5. Considerações finais

As estratégias de produção e acesso aos alimentos das famílias quilombolas da Comunidade do Baixo Acaraqui tinham como foco principal, no passado recente, o autoconsumo. As estratégias usadas eram possibilitadas pela abundância de recursos naturais (peixes, camarões, frutas, caças) e pela facilidade de acesso, obtenção e quantitativo desses recursos. Esta realidade já não é mais observada com a mesma frequência na comunidade quilombola estudada, sendo necessário o desenvolvimento de novas estratégias produtivas e que garantam a quantidade e qualidade suficientes à alimentação,

preservando o modo de vida da comunidade, assim como a reprodução social, econômica e ambiental das famílias do Baixo Acaraqui.

Dentre as várias funções (multifuncionalidade) apresentadas pelos quintais está a de fonte alimentar direta das famílias da localidade, desde o tempo dos avós e dos pais até hoje. As frutas, as verduras e a proteína proveniente das criações de animais estão presentes diariamente na mesa das famílias locais.

Outra funcionalidade dos quintais locais é a de fonte alternativa de renda, proveniente da comercialização dos frutos cultivados. A elevação do valor da produção local acarretou um aumento no valor comercial dos recursos da comunidade, tanto agrícolas quanto extrativistas (frutos). Neste contexto, produtos que tinham pouco interesse econômico no passado, como o açaí, e que eram destinados apenas ao consumo dos membros das famílias ou utilizados em relações de trocas, estão sendo sistematicamente comercializados. Essa comercialização da produção nas feiras locais e/ou regionais e sua venda/troca entre vizinhos, amigos e familiares têm contribuído para a permanência das famílias na comunidade e colaborado com o desenvolvimento econômico local e com a SAN das famílias quilombolas, as quais não ficam totalmente dependentes do auxílio do governo nem das variações de mercado.

Neste contexto, a importância dos quintais é observada nas diversas funções que se desenvolvem no dia a dia desta comunidade. Ressalta-se neste artigo o caráter econômico que o açaí tem assumido e a sua participação como recurso alimentar essencial na dieta dos paraenses, em particular para os que habitam o estuário amazônico. Além deste emblemático produto, outros, presentes nos quintais, compõem a pauta da alimentação, e são produzidos para o consumo imediato da família e eventualmente para trocas com a vizinhança ou venda nos mercados mais próximos. Os quintais são também espaços de convívio social das

famílias, vizinhos e amigos, com características específicas, e da tradição regional como a manutenção de hábitos e costumes repassados entre as gerações, como a criação dos "serimbabos". Poderíamos acrescentar o aspecto ambiental que estes espaços guardam pela amenização dos efeitos do calor equatorial, pela preservação da biodiversidade genética nas variedades de frutos regionais, condimentos, plantas aromáticas, medicinais e de caráter místico. Estes aspectos justificam o aprofundamento do estudo na compreensão desse modo de vida singular e característico da região e, em especial, da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui.

Referências

ACEVEDO MARIN, R. E.; CASTRO, E. M. R. **No caminho de pedras de Abacatal:** experiência social de grupos negros no Pará. Belém: Naea/UFPA, 2 ed. 2004.

_____. **Negros do Trombetas:** guardiães de matas e rios. 2 ed. Belém: Cejup/UFPa/Naea, 1998.

ALLEGRETTI, M. H. Políticas para o uso dos recursos naturais renováveis: A região amazônica e as atividades extrativas. In: CLÜSENER-GODT, Miguel; SACHS, Ignacy (Orgs.). **Extrativismo na Amazônia Brasileira:** perspectivas sobre o desenvolvimento regional. Compêndio MAB 18, Unesco, 1996.

ALMEIDA, A. W. B. Os quilombos e nas novas etnias. In: O'Dwyer E. (Org.). **Quilombos:** identidade étnica e territorialidade. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.

ALTIERI, M. Cultivos de cobertura e cobertura morta. In: **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável.** Guaíba: Agropecuária, 2002.

BRONDÍZIO, E.; SAFAR, C. A. M.; SIQUEIRA, A. D. The urban market of Açaí fruit (*Euterpe oleracea* Mart.) and rural land use change: Ethno-

graphic insights into the role of price and land tenure constraining agricultural choices in the Amazon estuary. **Urban Ecosystems**. 6: 67-97, 2002.

BRONDÍZIO, E. S.; NEVES, W. A. Populações caboclas do estuário do Amazonas: a percepção do ambiente natural. In: PAVAN, C. (Org.). **Uma estratégia latino- americana para Amazônia**. v.1. São Paulo: Editora Unesp, 1997.

CASTRO, J. de **Geografia da fome.** O dilema brasileiro: pão ou aço. 10 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1967.

CAZELLA, A. A.; ROUX, B. Agribusiness em questão: a emergência da agricultura multifuncional. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 13 out. 1999.

CAZELLA, A. A.; BONNAL, P.; MALUF, R. S. Multifuncionalidade da agricultura familiar no Brasil e o enfoque da pesquisa. In: CAZELLA, A. A.; BONNAL, P.; MALUF, R. S (Orgs.) **Agricultura familiar:** multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009.

CERDEIRA, R. G. P.; RUFFINO, M. L.; ISAAC, V. J. Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do lago grande de Monte Alegre, Pará, Brasil. **Acta Amazônia**. 27 (3), 1997.

COSTA, G. S. **Desenvolvimento rural sustentável com base no paradigma da agroecologia.** Belém: UFPa/Naea, 2006.

GARCIA JR., A. R. **Trabalho da terra:** trabalho familiar de pequenos produtores. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

GRISA, C. Para além da alimentação: papéis e significados da produção para autoconsumo na agricultura familiar. **Revista Extensão Rural**, Deaer/CPGExR – CCR – UFSM, Ano XIV, 2007.

GRISA, C., SCHNEIDER, S. Plantar pro gasto: a importância do autoconsumo em famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **RER**, Piracicaba, SP, v.46, n.2, 2008.

HEREDIA, B. M. A. de. **A morada da vida:** trabalho familiar de pequenos produtores no Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

HOMMA, A. K. O. et al. Açaí: novos desafios e tendências. **Revista Amazônia Ciência & Desenvolvimento**, Belém, v.1, n.2, 2006.

ITERPA. **Plano de utilização da comunidade remanescente de quilombo da Arquia**. Iterpa/Deaf/CPE/GCQ. 2010.

JARDIM, M. A. G.; ANDERSON, A. B. Manejo de populações nativas de açaizeiro no estuário amazônico resultados preliminares. In: **Boletim de Pesquisa Florestal**, Colombo, n.15, p.1-18, dez. 1987.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: **Horizontes antropológicos.** Porto Alegre, ano 7, n.16, 2001.

MURRIETA, R. S. S. *et al.* Estratégias de subsistência de uma população ribeirinha do rio Marajó-açu, ilha de Marajó, Brasil. In: **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi:** série antropológica, 5 (2), 1989.

MURRIETA, R. S. S. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**. v.41, n.1, 1998.

NASCIMENTO JUNIOR, J. D. B. et al. **Castanha-do-brasil como fonte de renda nas áreas quilombolas de Oriximiná.** Pará, Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2000.

POULAIN, J.; PROENÇA, R. P. C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, 16 out/dez 2003.

SANTOS, R. S.; COELHO-FERREIRA, M. Estudo etnobotânico de *Mauritia flexuosa* L. f. (Arecaceae) em comunidades ribeirinhas do município de Abaetetuba, Pará, Brasil. **Acta Amazônica.** v.42(1), 2012.

SHANLEY, P;, MEDINA, G. **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica.** Belém: Cifor, Imazon, 2005.

WAGLEY, C. **Uma comunidade Amazônica:** estudo do homem nos trópicos. 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988.

WEITZMAN, R. **Educação popular em segurança alimentar e nutricional**: uma metodologia de formação com enfoque em gênero. Belo Horizonte: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008.

WOLF, E. R. **Sociedades Camponesas.** 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1976.