

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO SOCIEDADE E CULTURA  
NA AMAZÔNIA

RESTRICÇÕES ALIMENTARES NA AMAZÔNIA: UM ESTUDO  
NA VILA DE TERRA NOVA DO CAREIRO DA VÁRZEA -  
AMAZONAS

RIVELINO SOARES DE FREITAS

MANAUS

2006

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO SOCIEDADE E CULTURA  
NA AMAZÔNIA

RIVELINO SOARES DE FREITAS

RESTRIÇÕES ALIMENTARES NA AMAZÔNIA: UM ESTUDO  
NA VILA DE TERRA NOVA DO CAREIRO DA VÁRZEA -  
AMAZONAS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociedade e Cultura na Amazônia da Universidade Federal do Amazonas, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Sociedade e Cultura na Amazônia.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Selda Vale da Costa

MANAUS

2006

Ficha Catalográfica  
(Catalogação na fonte realizada pela Biblioteca Central / UFAM)

Freitas, Rivelino Soares de

F866r Restrições alimentares na Amazônia: um estudo de caso na Vila de Terra Nova do Careiro da Várzea - Amazonas / Rivelino Soares de Freitas. - Manaus: UFAM, 2006.

140 f.: il. color.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Amazonas / Programa de Pós-Graduação Sociedade e Cultura na Amazônia, 2006.

1. Hábitos alimentares 2. Restrições alimentares 3. Conhecimento tradicional – Amazônia 4. Etnoecologia 5. Careiro da Várzea – Pescadores I. Título

CDU 613.2.03(811.3)(043.3)

RIVELINO SOARES DE FREITAS

RESTRIÇÕES ALIMENTARES NA AMAZÔNIA: UM ESTUDO  
NA VILA DE TERRA NOVA DO CAREIRO DA VÁRZEA -  
AMAZONAS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociedade e Cultura na Amazônia da Universidade Federal do Amazonas, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Sociedade e Cultura na Amazônia.

Aprovado em 10 de Maio de 2006

BANCA EXAMINADORA

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Selda Vale da Costa, Presidente  
Universidade Federal do Amazonas.

---

Prof.<sup>o</sup> Dr. Márcio Ferreira da Silva, Membro  
Universidade de São Paulo.

---

Prof.<sup>o</sup> Dr. Antonio Carlos Witkoski, Membro  
Universidade Federal do Amazonas.

A minha esposa Rosa Suzana, meus filhos, Teilo e Ana Lucia, meus pais, Alexandre e Raimunda, minha sogra Marta, pelo apoio na realização deste trabalho.

## AGRADECIMENTOS

Ao plano superior pela força invisível;

A minha orientadora, Dra. Selda Vale da Costa pela grandiosa contribuição, paciência e palavras direcionadoras;

A minha família, pelas minhas constantes ausências e pelo imenso apoio emocional e material;

Aos professores da Universidade Federal do Amazonas e das outras instituições que contribuíram para a minha consolidação acadêmica e formação humanística;

A Universidade Federal do Amazonas pela sua função social enquanto instituição pública e democrática e, em particular, ao Programa de Pós-Graduação Sociedade e Cultura na Amazônia pela oportunidade na concretização deste estudo.

Aos amigos Jorgemar P. Marques e Alexandre D. Barbosa, pelo apoio nas horas difíceis e, em especial, à amiga irrestrita Maria Jardimina Assis de Vasconcelos cujo auxílio foi fundamental nesta jornada.

A Nelson Jobim, pelo apoio material e a Helisam Bentes, pela ajuda técnica.

Nenhuma cultura pode ser compreendida sem que as suas instituições nutritivas sejam estudadas em relação à preparação e consumo dos alimentos, com a procura deste, sua distribuição e armazenamento.

Bronislaw Malinowski

## RESUMO

Este trabalho apresenta uma análise sobre as restrições alimentares na comunidade de Terra Nova, no município do Careiro da Várzea, Estado do Amazonas. O estudo pretende contextualizar de que modo as limitações e proibições alimentares ordenam a experiência cotidiana no mundo das populações amazônicas em seu meio ambiente sociocultural. Dentre as hipóteses levantadas percebeu-se que a limitação dos recursos naturais imposta pelo meio ambiente, as formas de estratificação social da comunidade, as sanções legais e políticas da sociedade mais ampla, as implicações de ordem econômica, bem como as preferências e gostos individuais são fatores responsáveis pela existência das restrições alimentares. A pesquisa ressalta que as discussões acerca destas restrições são importantes para compreender o comportamento das diferentes sociedades humanas e a sua relação com o ambiente vivido. Os objetivos que norteiam o presente estudo se expressam na análise da forma os tabus alimentares afetam a vida das populações amazônicas e a sua relação com a natureza. A metodologia baseou-se em uma investigação etnográfica com o intuito de tentar desvendar os processos de escolha do alimento pela população. O local da pesquisa de campo foi em uma pequena comunidade de agricultores e pescadores chamada Vila de Terra Nova, localizada na ilha pertencente ao município do Careiro da Várzea, no Estado do Amazonas. O método de procedimento foi o monográfico e as técnicas utilizadas foram a participação observante e as histórias de vida, entrevistas e questionários. Os resultados mostraram que os hábitos alimentares locais são influenciados e limitados pelos sistemas de restrições locais, pela alternância dos recursos naturais e dos valores do mercado, por imposições legais e políticas da sociedade, além das diferentes representações simbólicas da população estudada.

Palavras chave: Restrições alimentares. Conhecimento Tradicional. Amazônia. Alimentos reimosos. Etnoecologia. Pescadores.

## ABSTRACTS

This work presents an analysis about the alimentary restrictions in the community of New Earth, in the municipal district of Careiro of Várzea, State of Amazon. The study intends context that way the limitations and alimentary prohibitions order the daily experience in the world of the Amazon populations in its culture environment. Among the lifted up hypotheses were noticed that the limitation of the natural resources imposed by the environment, the forms of the community's social bedding, the lay and political sanctions of the widest society, the implications of economic order, as well as the preferences and individual tastes are responsible factors for the existence of the alimentary restrictions. The research stands out that the discussions concerning these restrictions are important to understand the behavior of the different human societies and its relationship with the lived atmosphere. The objectives that they address the present study he/she/it expresses in it analyzes it in the way the alimentary taboos they affect the life of the Amazon populations and its relationship with the nature. The methodology based on an investigation ethnographic with the intention of trying to unmask the processes of choice of the food for the population. The place of the field research was in a small community of farmers and fishermen cail Vile of New Earth, located in the island belonging to the municipal district of Careiro of Várzea in the State of Amazon. The procedure method was the monograph and the used techniques went to observant participation and the life histories, interviews and questionnaires. The results showed that the habits alimentary places are influenced and limited by the systems of local restrictions, for the alternation of the natural resources and of the values of the market, for legal and political impositions of the society, besides the different symbolic representations of the studied population.

Key-words: Alimentary restrictions. Traditional knowledge. Amazon. Victuals reimosos. Etnoecology. Fishermen.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Imagem de satélite da Ilha do Careiro da Várzea .....	19
Figura 2 - Sistema de transporte em Terra Nova .....	22
Figura 3 - Agricultura de várzea em Terra Nova .....	24
Figura 4 - Atividade criatória em Terra Nova .....	25
Figura 5 - Atividade pesqueira .....	26
Figura 6 - Praça central da sede do município .....	30
Figura 7 - Aruanã, também conhecida por sulamba .....	61
Figura 8 - A pirapitinga está entre os peixes mais reimosos em Terra Nova.....	64
Figura 9 a 18 - peixes “reimosos” e “não-reimosos”.....	69 a 74
Figura 19 - Anúncio de compra de peixes liso no porto do Careiro da Várzea.....	76
Figura 20 - Método de pesca com rede de arrasto.....	77
Figura 21 - Método de pesca com espinhel.....	79
Figura 22 - Pesca com tarrafa na região dos lagos.....	80
Figura 23 - Níveis aquáticos e terrestres.....	81
Figura 24 - peixes para vender a para comer.....	82
Figura 25 - Técnica de cerco aos cardumes de peixes.....	84
Figura 26 - “Enfiada” de pacu tratado e “ticado” amarrados na tala de Envira.....	88
Quadro 1 - Classificação dos principais tabus alimentares em Terra Nova.....	51
Quadro 2 - Características dos alimentos considerados reimosos.....	53
Quadro 3 - Restrições alimentares relativos ao estado de saúde, gênero e idade.....	54
Quadro 4 - Aspectos da alimentação dos peixes e suas restrições ao consumo.....	59
Quadro 5 - Teor nutricional dos peixes.....	65
Quadro 6 - Métodos de pesca e habitat dos peixes.....	78
Quadro 7 - Fundamento social da dieta alimentar brasileira.....	109
Quadro 8 e 9 - Esquema da cosmologia amazônica.....	111-112

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	12
CAPÍTULO 1: TERRA NOVA: UMA COMUNIDADE NA AMAZÔNIA.....	17
1.1 História e etnografia de Terra Nova.....	18
1.2 Careiro da Várzea: uma comunidade de nordestinos.....	30
1.3 Comunidade: uma abordagem conceitual.....	40
CAPÍTULO 2: O QUE É BOM PARA COMER: HÁBITOS E PREFERÊNCIAS ALIMENTARES EM TERRA NOVA.....	48
2.1 Classificação dos alimentos em Terra Nova.....	49
2.2 Os peixes reimosos em Terra Nova .....	56
2.3 A atividade pesqueira em Terra Nova.....	75
2.4 Significações sociais a panema.....	89
CAPÍTULO 3: RESTRIÇÕES ALIMENTARES E RELAÇÕES SOCIAIS EM TERRA NOVA.....	92
3.1 Tabus alimentares: evolução de um conceito.....	93
3.2 Tabu e organização social.....	106
3.3 As maneiras à mesa.....	113
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	118
REFERÊNCIAS.....	121
ANEXOS.....	126

## INTRODUÇÃO

Os diferentes hábitos alimentares das populações humanas estão profundamente relacionados com os mais diversos aspectos da vida social. As discussões acerca do que se come, quando se come e quem pode comer, são importantes para compreender o comportamento do homem não somente nos campos biológicos e nutricionais, mas também no âmbito cultural, religioso, econômico e político.

O interesse da antropologia em estudar os hábitos alimentares é recente, os estudos datam de pouco mais de meio século. Os primeiros e mais expressivos foram os de R. Firth, M. Mead e A. Richards (MINTZ, 2001); posteriormente, surgem os estudos de B. Malinowski (1976), M. Harris (1978), Lévi-Strauss (1975; 1989; 2004), M. Salhins (2004) e M. Douglas (1966; 2004).

Estes estudos sugerem que a compreensão dos hábitos alimentares perpassa pelos critérios sócio-culturais (estrutural-simbólico) ou pelas razões materialistas (econômica e ecológica) (BEGOSSI e BRAGA, 1992; 2004).

Em nosso país, e em particular na Amazônia, são poucos os trabalhos de caráter etnográfico sobre os hábitos alimentares das populações indígenas e caboclas. Existem alguns trabalhos, mas são de cunho nutricional e biológico e que pouco contribuem para uma compreensão mais ampla destes hábitos (MURRIETA, 1988; 2001).

Inicialmente, percebe-se a dificuldade em conceituar as restrições como tabu e suas possíveis aplicações aos fenômenos sociais específicos, conforme as diversas orientações teórico-metodológicas. Alguns trabalhos utilizam o termo tabu, outros, interditos, proibições, restrições ou prescrições. Não sendo, portanto, tarefa fácil utilizar um termo único para descrever as complexas formas de acesso e consumo aos alimentos.

A problemática deste estudo pretende contextualizar de que modo às limitações e proibições alimentares ordenam a experiência no mundo das populações amazônicas em seu meio ambiente natural e sociocultural. Dentre as hipóteses levantadas percebe-se que a permanência de uma limitação dos recursos naturais imposta pelo meio ambiente, as formas de estratificação social da comunidade estudada, as proibições legais e políticas da sociedade mais ampla, as implicações de ordem econômica como demanda e preços de mercado, bem como as preferências e gostos individuais são fatores responsáveis pela existência das restrições alimentares.

Os objetivos que nortearam o presente estudo se expressam na análise da forma como os tabus alimentares afetam a vida das populações amazônicas e a sua relação com a natureza. E busca-se contextualizar de que forma as restrições alimentares podem funcionar como mecanismo inconsciente de conservação e equilíbrio dos recursos naturais e compreender de que forma a organização social (reprodução simbólica e material) é afetada pelos interditos alimentares, além de identificar e analisar as espécies vegetais e animais (caça, peixes e frutas) considerados nocivos à saúde humana pela população estudada.

Este trabalho justifica-se pela análise que nos propomos a realizar para reconstituir a lógica dos tabus alimentares entre as populações tradicionais amazônicas na sua interação com o meio ambiente, pois um dos grandes problemas que desafia o conhecimento produzido pelas ciências sociais reside nos seus esquemas explicativos sobre os fundamentos da relação homem x natureza.

Mesmo que não seja possível a diferentes grupos de saberes tradicionais explicar uma série de fenômenos observados, as suas ações práticas são conseqüências de um entendimento formulado na experiência das relações com a natureza através do processo de acumulação de conhecimento passado de geração a geração. São inúmeros os modos de perceber, ao nível do saber local, de representar e de agir sobre o território, idéias que permeiam as relações sociais.

As comunidades marcadas pela forte presença étnica e cultural parecem ser representadas apenas como o “outro”, cuja forma de interpretar e interagir com a natureza torna-se incompreensível ao conhecimento técnico-econômico do racionalismo ocidental.

Uma sociedade organizada ecológica e culturalmente requer saberes acumulados sobre o território e os diversos modos pelos quais a sua sobrevivência é permitida. As atividades dessas diversas comunidades nativas não são simples, pois constituem formas múltiplas de relacionamento com os recursos naturais, e é justamente essa variedade de práticas que assegura a reprodução do grupo, o que possibilita também uma construção da cultura integrada à natureza e a formas apropriadas de manejo.

Alguns trabalhos e estudos desenvolvidos pelas ciências sociais, especificamente a ecologia cultural ou a etnoecologia, sobre as “populações tradicionais”, como índios, caboclos e ribeirinhos, enfatizam a diversidade e a extensão dos saberes e das técnicas por eles desenvolvidas para a utilização dos recursos do meio ambiente e adaptação a suas necessidades. A organização das atividades humanas está intimamente ligada a rituais sagrados, festividades, sociabilidade de grupos e outras manifestações culturais relacionadas ao ritmo da natureza.

A relação das espécies de animais com a sociedade humana deve estar de acordo com a ordem cultural que cada sociedade construiu baseada em sua estrutura social. Desta forma, os processos da adaptação humana evidenciam-se pelo uso conveniente da natureza, onde muitas sociedades humanas consagram as relações homem/ambiente através dos mitos que identificam nossas origens a partir de outras espécies, podendo criar antagonismos, limitações e regulamentações do uso de algumas espécies de animais e plantas.

A metodologia da pesquisa deste estudo baseou-se em uma investigação etnográfica com o intuito de tentar desvendar como os processos de escolhas dos alimentos são influenciados e limitados pelos sistemas de tabus ou interdições locais, pela elevada

sazonalidade dos recursos naturais e de mercado, pelas representações sociais de grupos e as preferências individuais.

O local da pesquisa de campo foi em uma pequena comunidade chamada Vila de Terra Nova, localizada na ilha pertencente ao município do Careiro da Várzea, no Estado do Amazonas. A escolha do local deu-se em virtude de alguns contatos realizados com moradores, *surveys*, conversas informais e a possibilidade de realizar a pesquisa empírica da temática abordada, bem como a relativa facilidade de acesso ao local, que é feita somente por via fluvial. A área da pesquisa de campo foi concentrada na região do paraná da Terra Nova, local mais densamente povoado e onde mais se concentram atividades extrativistas (pesca e caça) e agrícolas.

O método de procedimento para este estudo foi o método monográfico, que consistiu em um estudo de caso em uma comunidade da Amazônia.

As técnicas utilizadas foram  participacão observante e as histórias de vida no cotidiano e nas atividades de subsistências da comunidade em questão. Foram realizadas 30 entrevistas informais e semi-estruturadas com representantes da comunidade local (líderes de igrejas, representantes da Associao de Produtores Rurais, moradores mais antigos, donos de comércios flutuantes e pescadores embarcados).

O objetivo das entrevistas era compor uma relao ampla dos alimentos consumidos, bem como a análise dos critérios mais comuns do sistema local para a classificao dos alimentos. Foram aplicados também, 50 questionários com questões abertas e fechadas, aos indivíduos adultos das unidades domésticas, com o intuito de coletar informaes sobre as preferências dos alimentos mais consumidos e menos consumidos, bem como sobre as representes individuais e grupais referentes aos alimentos. Ao todo foram realizadas aproximadamente 30 visitas durante seis meses, no período da seca dos rios (setembro, outubro e novembro) e no período da cheia (abril, maio e junho). Nesta fase, eu acompanhei

os interlocutores em atividades de caça e de pescas diversos ambientes (matas, rios, paranás e lagos), assim como na agricultura.

Nesta fase da pesquisa empírica, algumas dificuldades foram encontradas, como a resistência de alguns moradores da região em aceitar a presença do pesquisador; outro impedimento foi à desconfiança da população em relação à carta oficial (termo de consentimento da pesquisa), pois muito temiam por represarias, principalmente aos pescadores, pois havia o temor de que o pesquisador fosse um fiscal do Ibama disfarçado para autuá-los cometendo crimes ambientais, como o uso de redes proibidas, pescaria na época do defeso e captura de peixes com tamanho abaixo da cota mínima. Estes problemas foram em parte sancionados com a confiança da população adquirida pelo pesquisador com tempo de permanência no local.

Em função disto, foi sugerido aos interlocutores a omissão dos nomes dos que deram o depoimento neste trabalho, substituindo-os por nomes fictícios.

Este trabalho divide-se em três partes. No primeiro capítulo é apresentado a história e etnografia da região da Terra Nova, assim como se realiza uma discussão conceitual sobre comunidade. No segundo capítulo são discutidos os hábitos e preferências alimentares da comunidade estudada e os critérios de classificação dos alimentos. No terceiro capítulo, são analisadas as diversas concepções e implicações teóricas e metodológicas acerca dos tabus e suas influencias no comportamento da comunidade.

Assim, este estudo pretende contribuir com o pensamento social da região ao analisar a importância da representação simbólicas das restrições alimentares em uma comunidade na Amazônia.

## CAPITULO 1

### **TERRA NOVA: UMA COMUNIDADE NA AMAZÔNIA.**

É nas comunidades que os habitantes de uma região ganham a vida, educam os filhos, levam uma vida familiar, agrupam em associações, adoram os seus deuses, têm suas superstições e seus tabus e são movidos pelos valores e incentivos de suas determinadas culturas.

Charles Wagley

## 1.1 História e etnografia de Terra Nova

Ao atravessar a desembocadura do rio Negro, um pouco abaixo do porto da Ceasa, chega-se ao encontro das águas e logo depois, ao adentrar o rio Solimões, percebe-se a ilha do Careiro, com aproximadamente 40 km de áreas agricultáveis e pastáveis na várzea. As suas margens são constantemente solapadas pelo assustador turbilhão das correntezas de água fluvial, aqui e ali se testemunha o fenômeno das “terras caídas”. Ainda nas margens e um pouco no interior da ilha, notam-se, muito espaçadamente, a presença de algumas casas, tapiris, escolas, clubes de recreação e igrejas, com seus moradores em suas atividades sociais e econômicas.

Vista de longe, seja da beirada do Puraquequara, seja do meio da enorme massa líquida, abaixo do encontro das águas, Terra Nova parece uma tênue faixa verde espremida entre o gigantismo amarelado do rio Solimões e a imensidão azul do céu que nos cobre. É uma imagem espetacular e de difícil descrição, fazendo-nos lembrar a bandeira do nosso país.

As origens históricas do povoamento da Terra Nova remontam ao período da chegada dos primeiros imigrantes nordestinos ao Careiro da Várzea, por volta de 1889. Alguns anos após esta data, estes imigrantes começaram a se espalhar por toda área do município, no Cambixe, no Janauacá e na Terra Nova. Segundo os moradores entrevistados, alguns com mais de meio século de existência, afirmavam que eram cearenses descendentes diretos de um dos primeiros moradores da ilha, o “velho Lino”. Isto era percebido nos traços fisionômicos dos membros de várias famílias. Há um percentual significativo de homens, mulheres e crianças com pele, cabelos e olhos claros, bem distantes da fisionomia cabocla.

A Terra Nova compreende uma área de aproximadamente 20 km de costa na ilha do Careiro e, enquanto distrito do Careiro da Várzea, possui quatro localidades: o Rebojo, em frente à base da Marinha do Brasil, mais abaixo da ilha; a Costa, em frente ao delta do rio

Puraquequara; o Paraná da ilha, e mais abaixo; no fim da ilha, a região conhecida como Marimba. Na Costa, situam-se as comunidades de São José, São Francisco e Nossa Senhora da Conceição. No paraná da Terra Nova, ficam as comunidades de Santa Luzia, Santa Rita, Nossa Senhora de Nazaré e Nossa Senhora do Perpétuo Socorro. Na Marimba, fica a comunidade de Nossa Senhora Aparecida. (Figura 1)

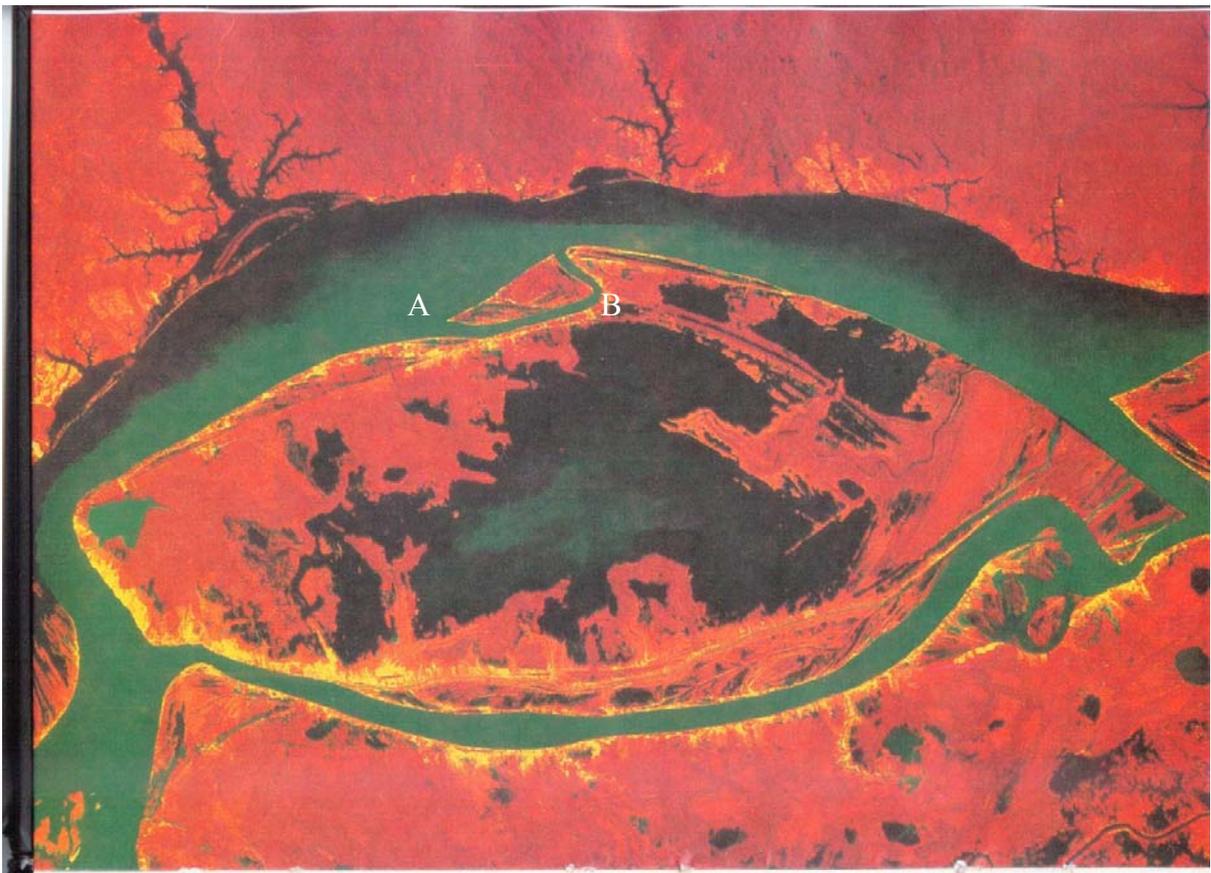


Figura 1 – Imagem de satélite da ilha do Careiro da Várzea. Os pontos A – B delimitam a área da pesquisa de campo. Nota-se o imenso Lago do Rei no interior da ilha  
FONTE: Sternberg, 1998.

Estas comunidades possuem dezenas de casas relativamente próximas umas às outras, perfazendo algumas centenas de indivíduos. Ao todo, são mais de 2000 mil moradores, em aproximadamente 20 km da região da Terra Nova, não existindo informaçoes seguras sobre o número total de habitantes.

As casas da região estão dispostas lado a lado, indo desde uma pequena distância até centenas de metros umas das outras, sempre voltadas de frente para o rio. Geralmente feitas de madeira e cobertas com folhas de alumínio ou telhas de fibrocimento, as mais antigas com telhas de barro, estas casas são sempre no estilo palafita, ou seja, longe do chão sujeito às alagações. Raras são aquelas construídas em alvenaria, pois segundo alguns moradores são de custo muito alto, devido ao risco de destruição pela correnteza durante a enchente.

O mobiliário das casas é bastante simples, algumas possuem quartos com camas e colchão, outras, redes dependuradas nas paredes. Algumas famílias possuem sofás, outras, mesas e cadeiras de madeira, com pouco conforto. Na cozinha, prateleiras forradas com jornais ou papel de presente. No chão, baldes plásticos e latas de metal para armazenar a água trazida do rio, com muito sacrifício. Os mais afortunados compram bombas para puxar a água do rio, levando uma vida um pouco mais fácil.

Até pouco tempo atrás, há aproximadamente dois anos, não existia energia elétrica em Terra Nova. A CEAM e Prefeitura do Careiro da Várzea são os responsáveis por levar a luz ao longo da costa da ilha. Num trabalho monumental, devido às características geográficas da região que não permite o uso de máquinas e tratores, o trabalho de implantação da rede elétrica foi praticamente feito à mão.

Para a maioria dos moradores, a luz foi uma dádiva, para poucos uma desgraça, pois a televisão e o rádio isolava as pessoas em suas casas. São poucas as casas que possuem contador de luz, a maioria paga apenas uma taxa mensal de sete reais aproximadamente, independentemente do consumo. A chegada da energia elétrica trouxe algum conforto e certas facilidades. No lugar do pote d'água, uma geladeira ou freezer que permite conservar os alimentos, além de maior estocagem de queijo e leite para comercialização. Antes, onde havia uma lamparina, agora há uma lâmpada incandescente. No lugar do rádio a pilha, uma

televisão. Na varanda onde os familiares, parentes e amigos se reuniam para conversar, agora há somente os bancos vazios.

O contato entre os moradores da Terra Nova se dá por estreitos e longos caminhos que cortam vários terrenos, isto durante a seca, pois na cheia o caminho é feito com canoas. Como a região está próxima a Manaus o sistema de telefonia móvel (celular) funciona, ainda que precariamente. O único telefone público fica na casa de um comerciante na beira do rio, bem distante da maioria dos moradores.

Poucas são as famílias que têm as escrituras das terras onde moram, alguns possuem documentos de posse e pagam imposto rural à Secretaria de Fazenda – SEFAZ. Contudo, os limites entre os terrenos não são bem delimitados, às vezes possuem frente, mas não fundo.

O sistema de transporte para estas comunidades é feito através de embarcações de médio porte em rotas regulares (Figura 2). Todos os dias pela manhã ou à tarde, os barcos saem do porto da feira da Manaus Moderna rumo à Terra Nova, às vezes fazendo escala nos flutuantes do bairro de Educandos e no porto do Ceasa para embarque de mais passageiros e mercadorias, retornando à tarde ou à noite para a feira. A viagem, que custa dez reais, leva de duas a seis horas, dependendo do destino. Passageiros e caixas de madeiras vazias, de aproximadamente um metro quadrado, vão sendo deixados em seus destinos em pequenas voadeiras, - botes de alumínio motorizados - já que os barcos mistos que transportam passageiros e cargas não param para descarga, situação um tanto perigosa para quem a ela não está habituado. As embarcações que levam somente passageiros são mais rápidas e, ao contrário dos barcos mistos, param nas margens para deixar e recolher os passageiros e mercadorias deixadas na beira do rio, para serem comercializados nas feiras e mercados de Manaus.

A rota destas embarcações é bastante simples, vai desde as perigosas águas do Rebojo, no início da Terra Nova, até a região da Marimba, na parte final da ilha do Careiro, sempre

costeando a região. Estas rotas têm algumas paradas já conhecidas, como se fossem um ponto de ônibus, inclusive com horários pré-estabelecidos. Um dado curioso é que os moradores conhecem as embarcações somente pelo barulho do motor, de longe, quando os barcos chegam, eles dizem, “lá vem o barco x”. Os principais barcos que fazem esta rota são: “Queiroz Neto”, “Aparício Neto”, “Novo Rio Negro”, “Maria Nazaré”, “Fé em Deus e Nossa Senhora” e “Almirante Marcelo”.

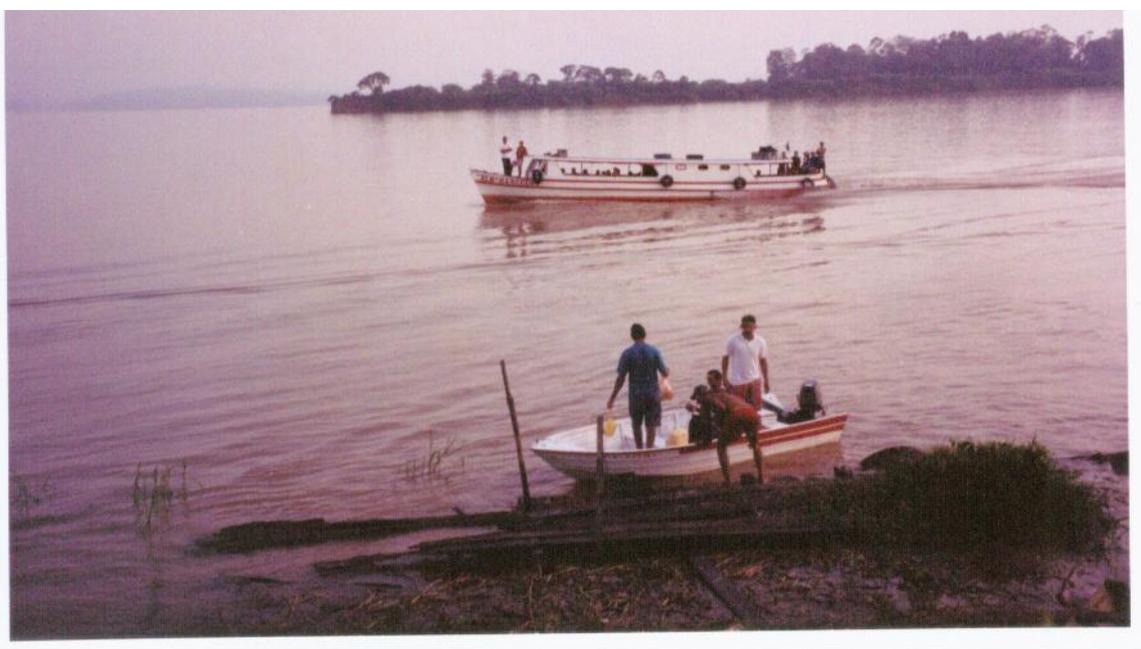


Figura 2 – Sistema de transporte em Terra Nova (Ponto A da Figura 1)  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

Politicamente, os moradores da Terra Nova não têm nenhum representante na Câmara Municipal do Careiro da Várzea, que é composta por nove vereadores eleitos nas eleições de 2004. Atualmente, não há projeto social algum para os moradores da região, o último trabalho da Prefeitura em parceria com a CEAM foi à implantação de energia elétrica, em 2002.

Toda a região da Terra Nova possui escolas que ministram o ensino médio e fundamental. Mantidas pela Prefeitura Municipal do Careiro da Várzea, estas escolas encontram algumas dificuldades para se manterem, principalmente no deslocamento dos

alunos e professores, que é feito por barcos fretados pela Prefeitura. Segundo os barqueiros, a Prefeitura paga muito pouco pelo frete, não compensando o transporte dos alunos. O único posto de saúde da área é muito precário e fica distante da maioria das pessoas que procuram ajuda médica.

As atividades econômicas da região estão centralizadas basicamente na agricultura e na pecuária. Quando a natureza permite, as férteis terras da várzea são utilizadas para a prática de várias culturas agrícolas como quiabo, cebolinha, couve, gerimum, mandioca, milho, tomate, maxixe, pimenta, pepino, feijão de metro, batata, além da melancia, laranja, manga, cacau, coco, maracujá, banana, goiaba, ingá, limão, jenipapo, mamão, abacaxi, melancia, entre outros.

Estes produtos são comercializados nas feiras e mercados de Manaus, principalmente na feira da Manaus Moderna. O transporte destes “bagulhos”<sup>1</sup>, e a sua conseqüente venda, é realizado pelos agentes de comercialização: *o marreteiro, o marreteiro-feirante, o regatão e o patrão* (FRAXE, 2000). Estes agentes são um importante elo da ligação com o mundo urbano, apesar das ressalvas que os agricultores têm deles. O marreteiro e o marreteiro-feirante são as principais figuras deste universo de trocas. O marreteiro é o proprietário de embarcações, responsável pelo abastecimento dos moradores e de alguns pequenos comerciantes com mercadorias trazidas da cidade. A queixa que os agricultores apresentam é o baixo preço pago pelos “bagulhos”. O marreteiro-feirante é um agente que mora na área rural, porém compra os “bagulhos” dos agricultores ou os leva para vender na feira, redistribuindo os lucros conforme as cotas fornecidas.

O regatão e o patrão são figuras de menor participação, caracterizam-se por não entrarem diretamente em contato com os produtores rurais, atuando principalmente como

---

<sup>1</sup> Expressão utilizada pela população local para designar os produtos comercializáveis, como as frutas e verduras.

elementos intermediários, fornecendo mercadorias e financiamento aos pequenos comerciantes locais e agricultores.

Existe em Terra Nova uma associação, a Cooperativa dos Produtores Rurais do Careiro da Várzea. Sua função ainda é incipiente, sendo uma das suas preocupações a melhoria no sistema de transporte e comercialização dos produtos agrícolas. Contudo, prevalece o trabalho em parceria com a vizinhança mais próxima e a solidariedade entre os agricultores.

Além das principais áreas usadas para a agricultura comercial existem também pequenas hortas para a subsistência familiar (Figura 3).



Figura 3 – Agricultura de várzea em Terra Nova  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

O comércio local de gêneros alimentícios, de limpeza, higiene e quinquilharias em geral é feito nas pequenas “tabernas”, dispostas à beira do rio, em flutuantes ou em terra

filme. A maioria dos clientes faz compra a crédito (fiado) ou utilizam o sistema de aviamento, onde se trocam produtos rurais por mercadorias urbanas.

A pecuária é outra importante atividade econômica da Terra Nova, embora menor que a agricultura. Excetuando-se a criação de animais domésticos, como aves e suínos, o rebanho bovino se destaca como principal fornecedor de carne, leite e queijo da região. Segundo dados da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário do Careiro da Várzea, o rebanho bovino é estimado em mais de 40.000 cabeças e em 1000 cabeças de búfalos (Figura 4).

Contudo, são poucos os pecuaristas em Terra Nova que comercializam a carne, em função do pequeno rebanho, muitos deles apenas vendem o leite, queijo e a coalhada, cujo destino e compradores já são certos. A armazenagem destes produtos durante o transporte é feito em grandes caixas térmicas de isopor até chegar à cidade. Os agentes de comercialização da produção pecuária são os mesmos da produção agrícola.



Figura 4 – Atividade criatória em Terra Nova  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

Durante muitos anos, os produtos vegetais extraídos da natureza como a juta, malva, borracha, óleos, resinas e madeira tiveram uma participação significativa na economia local. Hoje, tal atividade é muito pequena.

A pesca, contrariando as riquezas dos recursos pesqueiros e da localização privilegiada da ilha, não tem sido uma constante. Durante a “piracema”<sup>2</sup>, diversas espécies de peixes como pacu, aracu, peixe-cachorro, sardinha, matrinxã, pescada, jaraqui, tambaqui, pirapitinga, piramutaba e surubins migram rio acima em enormes cardumes, sendo facilmente capturáveis com malhadeiras, tarrafas, arrastão, espinhéis, varas ou linhas de mão. Nos lagos de águas paradas algumas espécies podem ser flechadas ou arpoadas como a curimatá, tucunaré, carás, pirarucu, além de tartarugas. São poucos os moradores que vivem exclusivamente da pesca, seja para a subsistência ou para a comercialização. A maioria combina esta atividade com a agricultura e o extrativismo vegetal (Figura 5).



Figura 5 – Atividade pesqueira (“corrigindo” a malhadeira) na região dos lagos  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

---

<sup>2</sup> Período de abundância de peixes, que varia de setembro a novembro.

A caça é praticamente uma atividade de subsistência, principalmente quando a produção agropecuária tende a diminuir devido às cheias. Várias são as espécies que circundam as matas e igapós, como a queixada, paca, capivara, veado, cotia e o inambu, e assim como algumas espécies de peixes, determinados animais caçados também têm o seu consumo restringido ou proibido.

As atividades socioculturais na unidade de estudo ligam-se em maior ou menor escala aos aspectos econômicos e religiosos. A comunidade se diverte em festas populares nos vários clubes ou sedes recreativas ao longo da orla fluvial. Ao redor destes clubes existem pequenas casas no estilo tapiri, cuja função é a venda de bebidas. A comida é de graça, invariavelmente é carne assada de boi, previamente abatido. O salão de danças é enfeitado com tiras de papel penduradas ao teto, são feitas de jornal ou de bandeirinhas coloridas, semelhantes às usadas nos festejos juninos. Há, também, pinturas e desenhos feitos nas paredes, cuja temática oscila entre a paisagem natural, os bois e as relações amorosas entre as pessoas.

Ao redor destes clubes existem pequenas igrejas que realizam o ritual sacro (as novenas) e após, a festa profana (o arraial). Entre as principais festas religiosas, destaca-se a festa de São Sebastião, em janeiro; a de Santa Rita, em maio; a de São Raimundo Nonato, em agosto; a de Nossa Senhora da Conceição e de Santa Luzia, em dezembro. Em outubro é realizada a festa da Igreja Batista protestante. Na região, a igreja católica predomina, mas estão presentes também as igrejas evangélicas Batista, Pentecostal, Assembléia de Deus, Presbiteriana, Deus é Amor e Testemunhas de Jeová.

O papel do rio no universo do homem amazônico foi sempre extremamente importante. Desde os primeiros povos nativos da região até as cidades urbanizadas, os rios proporcionaram fonte de alimento e água, transportes, local de moradia (casas flutuantes) e de atividades religiosas (festas e procissões), irrigação de terras para a agricultura e pastoreio.

Na topografia amazônica, a várzea se destaca por possuir muitos elementos vitais à cultura humana. As suas terras aluvionais são resultantes de vastos depósitos de lama que empapa em várias camadas sobrepostas. Por sua grande umidade e riqueza de detritos minerais e vegetais apodrecidos, a várzea torna-se excelente para as culturas alimentares.

A água é o grande *locus* das relações sociais humanas (ARAÚJO, 2003), principalmente nas suas margens. Dificilmente, o homem se arrisca a tecer suas atividades nas terras altas e florestas. Na Amazônia, os rios comandam a vida econômica, social, religiosa e política de seus habitantes (TOCANTINS, 2000).

As terras baixas da várzea caracterizam a planície da região e durante seis meses as águas vão e vem num ritmo incessante renovando os sedimentos dos solos alagáveis. No período da vazante, há a fartura da agricultura; na enchente, há a escassez da pecuária.

O ciclo anual da seca, enchente e cheia tem um profundo impacto nos rios e, conseqüentemente, nas diversas maneiras de obtenção de peixes. A principal área escolhida pela população de Terra Nova para a prática da pesca e da caça é a região dos lagos, sobretudo o Lago do Rei. Segundo os moradores, a fauna dos lagos é mais rica em peixes e animais para a prática da pesca e da caça do que o rio e suas margens.

A exuberância da fauna e a flora local é um expressivo exemplo da riqueza viva amazônica. Nos campos da várzea da região em suas matas fechadas e abertas podem-se encontrar algumas espécies vegetais, como a sumaúma, castanha, cumaru, aninga, jarina, munguba, paxiúba, pracuúba, macacaúba, muiratinga, juta, balata, sorva, copaíba, puxuri, guaraná, e outras espécies.

Nas matas e campos secos e alagáveis existem exemplos da fauna, como tatus, macacos, mucura, cobras, cotias, capivaras, quatis, preguiças, jacarés e onças.

Mas é nos rios, lagos e igarapés onde a abundância da fauna é sentida. Sob as águas, encontram-se dezenas de espécies de peixes e quelônios, além de mamíferos, como botos e o peixe-boi.

Próximo às áreas alagáveis é constante a presença dos mergulhões, marrecas, jaçanãs, maçaricos, araucuãs, inambus, mutuns, ciganas, saracuras, frangos d'água, gaivotas, gaviões, papagaios, periquitos, araras, tucanos e beija-flores.

O mundo da várzea é caracterizado por suas águas que formam um vasto complexo atuante, de certa maneira, sobre a bebida, a comida, a casa, o trabalho, enfim, sobre a vida econômica e social de seus habitantes.

O modo de vida da comunidade de Terra Nova está profundamente arraigado à natureza e ao que ela proporciona. Seja nas atividades agropecuárias ou de extrativismo, os ribeirinhos se reajustam constantemente ao seu mundo. Desde a panema (azar) até ao marupiara (sorte), eles recorrem muitas vezes ao seu universo simbólico para explicar os segredos que os cercam (GALVÃO, 1976).

Na comunidade descrita, verifica-se, portanto, um sistema de dependência com a sociedade regional, caracterizada através dos vários elementos encontrados nos conceitos de comunidades desenvolvidos por Parsons (1970), Tönnies (1974), Redfield (1947) e Wagley (1988).

Esta relação com a sociedade produz profundas transformações nas comunidades, pois os elementos de ligação tendem a ser constantemente modificados. Os aspectos da sociedade moderna parecem sobressair na cultura da comunidade que, por sua vez, insiste em suas práticas culturais e relações tradicionais que a identificam.

A Terra Nova compõe, portanto, um intrincado sistema de relações com o restante da ilha do Careiro e a cidade de Manaus, quer pela rede de trocas comerciais quer pelos laços de parentesco e culturais, que a torna muito dependente destas outras áreas.

## 1.2 Careiro da Várzea: uma comunidade de nordestinos

A região do Careiro foi através dos tempos habitada por diversas sociedades, desde os índios Mura, passando pelos imigrantes nordestinos e, mais recentemente, os caboclos da região. Cada uma destas sociedades utilizou os recursos do meio ambiente em função de suas necessidades e exigências, nela deixando vestígios de sua passagem e a marca de sua organização social ou do seu “gênero de vida”.

O município do Careiro da Várzea localiza-se na região norte do Brasil, Estado do Amazonas, e de acordo com o ato das disposições constitucionais do Estado integra a 7.ª região do rio Negro/Solimões. A área territorial de 2.642 Km<sup>2</sup> representa 0,17% da área total do Estado. O Decreto N.º 1828 de 30 de Dezembro de 1987 que cria o município também impõem os seus limites com os municípios de Autazes, Careiro/Castanho, Manaquiri, Iranduba, Manaus e Itacoatiara (Figura 6).



Figura 6 – Praça central da sede do município do Careiro da Várzea  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

A sede municipal está situada na ilha do Careiro, à margem direita do rio Amazonas dentro da paraná do Careiro. O acesso à sede do município é feito somente por via fluvial, cerca de 29 km de distância ou 10 km em linha reta a partir de Manaus. Possui altitude de 25 metros acima do nível do mar. De acordo com o censo demográfico do IBGE de 2000, a populao do Careiro da Várzea  de 17.267 habitantes, sendo que, em 1991, havia 18.161 pessoas, ou seja, um taxa de crescimento negativo em torno de  $- 0,56$ . A densidade populacional é cerca de 6,62 hab/km<sup>2</sup>. O total de pessoas residentes na área urbana, ou seja, na sede da Vila, é muito pequeno, cerca de 806 pessoas, enquanto na área rural do município encontra-se o restante da populao, espalhada por vários distritos: a sede do município (Vila), Km 13 (Gutierrez), Cambixe, Paraná do Careiro, Terra Nova, Paro, Curari, Cura, Cum e Miriti (antigo Autaz-Mirim).

A região equivalente ao Careiro da Várzea (paraná do Careiro, paraná do Cambixe e a Terra Nova) continuava inabitada até o final do século XIX e os seus únicos moradores eram os poucos ndios Mura que j procuravam outras áreas para viverem, em funo do avano da civilizao.

Embora a região possua o nome de “Careiro”, ela fornece alimentos (carne, queijo, leite e manteiga, além de frutas e verduras) mais baratos para Manaus e aos municípios mais próximos. Tal denominao, segundo os descendentes dos moradores mais antigos (os Carneiro da Rocha), deveu-se a um morador que vendia os seus produtos muito caro. Da mesma forma, Nunes Pereira (c. 1950), afirmou que ali viveu um comerciante que reputava os seus gneros mais caros do que em qualquer outro lugar da ilha, tornando-se, por isto, centro de referencia na região.

De acordo com Sternberg (1998), a presença humana na região do município do Careiro, particularmente na ilha, já era verificada por volta de 2000 anos atrás, conforme a datao feita nos cacos de cerâmica encontrados em abundância nos sítios arqueológicos

conhecidos como “terra preta” de índio, nas localidades próximas ao paraná do Cambixe e do Careiro. Contudo, a presença indígena na região não é apenas um achado arqueológico, há também registros documentais e históricos. Desde o século XVIII, o paraná do Careiro já era conhecido dos viajantes não somente como atalho para fugir das correntezas, mas principalmente pelos ndios Mura que habitavam a região e causavam sobressalto às incautas embarcaes, conforme atestava Francisco Ribeiro Sampaio em 1774.

A relação dos Mura com a sociedade regional sempre foi conflituosa e dramática. De acordo com um manuscrito annimo intitulado *Ilustração necessária e interessante relativa ao gentio da nação Mura* (1826), a população Mura foi calculada em cerca de 60 mil índios e após a Cabanagem, quando a repressão aos Mura foi intensificada, restaram poucos milhares deles, por volta de 1840. Até pouco tempo, segundo a Fundação Nacional do ndio – FUNAI, (BENCHIMOL, 1999) existiam 2.437 ndios Mura espalhados em várias áreas, principalmente nos municípios de Autazes e Careiro.

Tradicionalmente, os Mura praticavam uma agricultura rudimentar de mandioca e milho além de coletavam frutos silvestres para a sua subsistência, mas eram, sobretudo, grandes pescadores e caçadores de animais fluviais como tartarugas, peixe-boi e o pirarucu. Por habitarem rios e lagos, não poderiam deixar de ser excelentes navegadores, tal habilidade os fazia cobrir grandes distâncias a remo procurando novas áreas para caça e pesca, empregando principalmente arcos, flechas e arpes em suas empreitadas.

As primeiras referências históricas do Careiro, conforme a Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, datam de 1870, quando se tem notícia de que naquela área existia um único morador, o caboclo Francisco Ferreira, mais conhecido por “Mucuru”. A partir do ano de 1877, começaram a chegar a Manaus grandes levas de retirantes nordestinos, principalmente do Ceará, e espalharam-se por diversas regiões do Estado, sendo que muitos foram fixar-se nas ricas vrzas do paraná do Careiro e do Cambixe, ou remaram contra a

corrente, costeando a margem direita do Solimões, na Terra Nova, além das terras do Janauacá, iniciando assim o povoamento da região.

Já o escritor Almir Diniz (1977) afirma que na história do Careiro não existia nenhum morador por volta de 1889, somente alguns senhores residentes em Manaus possuíam sítios na ilha. Havia um outro sítio na margem direita do paraná do Careiro, mais precisamente no paraná do Miracauera (termo que representa provavelmente uma variante de Miracanguera, vocábulo indígena que se interpreta como significando “ossada de gente antiga”) pertencente a dois irmãos alemães. Havia ainda outros três senhores, Romão José Negro, Alexandrino Magno Taveira Pau Brazil [sic] e o índio José Raymundo, ambos possuíam cartas de propriedade de terras, datadas de 12 de outubro de 1841, 1846 e 22 de julho de 1855.

Em outras fontes documentais como mapas, relatórios e viagens, Diniz afirma que, no relatório de Francisco Ribeiro Sampaio, de 1774, a área equivalente ao município do Careiro é mencionada pelo seu nome primitivo, Uaquiri. Em outro documento, um mapa de 1781, de Antonio Pires da Silva e Ricardo Franco de Almeida Serra, a ilha do Careiro é citada com o nome de “ilha do Pesqueiro Real”, local da despensa natural da coroa portuguesa, hoje “Lago do Rei”.

No final do século XIX, várias correntes migratórias oriundas do nordeste seco (Acará, Baturité e Uruburetama, todas cidades do Ceará) vieram para a Amazônia, viajando no vapor “Colombo” (de Acará e Camocim a São Luiz), no navio “Cabral” (de São Luiz a Manaus) e em 3 de abril de 1889, a lancha “Carlota” chegou ao Cambixe trazendo estes nordestinos que foram assentados no Km 5 do paraná do Cambixe.

No ano de 1890, o Governador do Estado, Oliveira Machado, através da Lei N.º 9, de 11 de janeiro de 1890, cria as colônias de Santa Maria de Janauacá e de 13 de Maio, no Cambixe, para fixar o grande número de pessoas que chegavam ao Careiro.

Com a expansão dos povoados e a grande concentração de famílias ali residentes, o Governador do Estado criou, em 1938, o Distrito do Careiro, pelo Decreto-Lei Estadual N.º 176, de 1.º de dezembro de 1938, integrando-o ao município de Manaus. No ano de 1956, no Governo de Plínio Ramos Coelho, através da Lei N.º 99, de 19 de dezembro de 1956, foi desmembrado o Distrito do Careiro do município de Manaus, passando aquele a município autônomo, constituído por um só distrito e com sede na Vila do Careiro que na ocasião foi elevada à categoria de cidade. (STERNBERG, 1998)

Em 1977, a sede do município transferiu-se para a área de terra firme, localizada na BR-319, km 102, às margens do lago Castanho. Dez anos depois, em 1987, o Governador do Estado desmembrou o município do Careiro/Castanho, através da lei N.º 1828, de 30 de dezembro de 1987, e foi criado o município do Careiro da Várzea, com sede na Vila do Careiro.

A origem histórica do município do Careiro da Várzea confunde-se com o movimento imigratório de nordestinos e a sua adaptação à cultura da várzea amazônica.

Num período de quase um século a economia amazonense consubstanciava-se na exploração da borracha (extraída manualmente da floresta). Para tanto, foi necessário um contingente substancial de mão-de-obra para colher o látex dos seringais. A carência desta mão-de-obra local foi compensada com uma enorme imigração nordestina comumente conhecida de “cearenses”. Entretanto, eram pessoas oriundas de várias zonas do agreste e do sertão do Ceará, Paraíba, Pernambuco, Rio Grande de Norte e outros estados nordestinos.

As grandes secas de 1877 e 1878 no sertão nordestino foram o pontapé do maior movimento migratório para a Amazônia. De 1877 até 1920, já no período da depressão da economia gomífera, foram totalizados cerca de 300 mil imigrantes nordestinos. Segundo Benchimol (1999), desde o início do ciclo da borracha até 1960, meio milhão de nordestinos

vieram para a Amazônia, caracterizando o maior movimento migratório da história brasileira, sendo superado somente pela migração pau-de-arara para São Paulo.

A história da Amazônia começou a abraçar-se com a chegada destes cearenses que atuaram como principais personagens e atores na história da região durante o ciclo da borracha, realizando a ocupação e povoamento da Amazônia. Durante o período migratório para Manaus, muitos nordestinos saíram para o interior do Estado. As vilas, comunidades e cidades amazônicas foram recebendo os cearenses/nordestinos e seus descendentes que passaram a assimilar a existência amazônica e sua sociedade cabocla.

Para Benchimol,

[...] aqueles que tinham vocação agrícola desciam rio abaixo, para ocupar, como posseiros, as terras devolutas das várzeas do Solimões, do médio e do baixo Amazonas, onde se localizavam os seus sítios e roçados, neles se fixando definitivamente, permanecendo fiéis à tradição rural. (BENCHIMOL, 1999, p. 147)

A atual comunidade careirense foi inicialmente formada por várias dessas famílias nordestinas. Algumas se dirigiram à região do Janauacá, para desenvolverem o plantio da cana-de-açúcar e os seus derivados, como o álcool, açúcar mascavo, cachaça, mel e rapadura, até terem as suas atividades encerradas por determinação do Instituto do Álcool e Açúcar – IAA. Outras famílias optaram pelas várzeas do Careiro e Cambixe, Gurupá, Terra Nova, Miracauera, Camboa, Marimba e outras localidades da ilha para desenvolverem a criação de gado complementada pela agricultura. Esses nordestinos tiveram uma influência imensa na vida social, econômica e política da ilha.

Logo de início essa massa migratória teve que enfrentar um paradoxo, digamos “nordestino/amazônico”, ou seja, tiveram que enfrentar não mais o problema da seca, e sim o problema da cheia. Em pouco tempo, tiveram suas terras e casas inundadas pelas águas do rio e a partir daí passaram a reger as suas atividades econômicas conforme o regime fluvial.

Em *O rio comanda a vida* (2000), Leandro Tocantins descreve que a hidrografia amazônica imprime na cultura do homem a sua marca, cujo destino liga-se em maior ou menor escala a água dos rios, lagos, paranás, furos e igarapés.

Na seca ou na cheia, na alegria ou na tristeza, a água interfere na vida social do amazônida. Nas palavras de Tocantins,

Os caminhos que andam trazem a fortuna ou a desgraça. Quando nas cheias a navegação alcança os sítios mais longínquos, certas vezes as alegrias do feliz acontecimento são toldadas pelas inundações funestas, arrasando culturas agrícolas, tragando barrancos, removendo a pobreza franciscana das barracas, levando o desespero aos lares, e constituindo uma série ameaça a economia. (TOCANTINS, 2000, p. 266)

Localizadas as famílias nordestinas no Cambixe, a sua primeira tentativa de adaptação à região foi desenvolver a agricultura, porém esta atividade só veio ter um certo destaque após o crescimento da pecuária, atividade esta já desempenhada com sucesso na região de origem nordestina. Desta forma, não puderam habituar-se a uma atividade essencialmente agrícola. Desde o início, a agricultura e a incipiente pesca foram um complemento da atividade pecuarista.

Em 1910, o fornecimento de leite para Manaus já era realizado diariamente, daí por diante a pecuária começou a ganhar terreno na produção de leite e seus derivados (queijo e manteiga). O desenvolvimento da pecuária e não o da agricultura e da pesca, tradicionais nas várzeas amazônicas, deveu-se à experiência daquelas famílias imigrantes no trato com bois e vacas, além de um mercado consumidor muito próximo, Manaus.

Contudo, a cheia quando era muito alta trazia sérios problemas para os pecuaristas. Na medida em que o nível do rio subia, o gado ficava sem terras para pastar e a solução encontrada pelos criadores era a construção de marombas, espécie de estábulos suspensos acima d'água onde o gado ficava confinado durante a enchente. Além da precariedade dos estábulos que não resistiriam muito ao enorme peso de um rebanho inteiro, havia ainda a falta de alimento para o gado, surgindo aí à figura típica da região, o “capineiro”. (DINIZ, 2000).

Os capineiros eram homens que durante três meses (maio, junho e julho) realizavam a hercúlea tarefa de trazer uma enorme quantidade de capim canarana (*paspalum pusillum Vent.*) para alimentar os famintos animais nos cochos das marombas. Nas primeiras horas da manhã, os capineiros sempre vestidos com camisas de manga e às vezes com luvas para se protegerem dos pelos penetrantes da canarana, conhecidos como “ruçara” e remavam até 10 horas (ida e volta) à procura do capim espalhado pelos rios e lagos.

Atualmente, a atividade deste personagem está praticamente desaparecida, pois muitos criadores de gado alugam terras altas em outras regiões durante o período das cheias mais insistentes. Tal atividade torna-se um tanto cara para muitos desses criadores, pois além de pagarem pelo aluguel das terras altas, tratamento e transporte dos animais, os pecuaristas reclamam por não poderem comercializar, por meses, a carne, o leite, o queijo, a manteiga, a coalhada e o soro do leite.

As atividades econômicas do município do Careiro da Várzea são baseadas no setor primário com destaque para a pecuária, sendo a agricultura, o extrativismo e a pesca atividades secundárias.

Embora a agricultura possua boa representatividade na região da Terra Nova, fundamentada basicamente no cultivo de verduras, legumes e frutas, a atividade agrícola fica bastante prejudicada, pois no período da enchente, as ricas terras das várzeas vão literalmente por água abaixo, obrigando durante aproximadamente cinco meses, os agricultores a buscarem outras fontes alternativas de sobrevivência tanto para a comercialização, quanto para a subsistência, como: a criação de animais, (a pecuária, principalmente), o extrativismo, a pesca, a caça e pequenas hortaliças. Mesmo com estas fontes alternativas, os produtores locais têm a sua sobrevivência comprometida, pois a exploração destas fontes também é afetada com as maiores cheias que atingem quase a totalidade das terras do município.

A pecuária é a principal atividade econômica do município, que se destaca tradicionalmente como produtor regional. Além da cultura bovina e bufalina fornecer carne e leite, são produzidos também os seus derivados como o queijo e a manteiga, envolvendo muitas pessoas neste processo produtivo. O extrativismo, apesar de incipiente, ainda persiste no município. A extração vegetal é feita basicamente da borracha, castanha, juta, pau-rosa, sernambi, sorva, entre outros.

A pesca é realizada para a subsistência e exploração para fins comerciais, pois a região possui riquíssimos mananciais pesqueiros. No interior da ilha fica o enorme complexo do Lago do Rei (antigo “Pesqueiro Real”, cuja finalidade no passado, era fornecer peixe e tartarugas para a corte da coroa portuguesa) um conjunto de mais de 60 depressões lacustres. Atualmente fornece pescado para Manaus e outros municípios.

As atividades comerciais e industriais do município do Careiro da Várzea são muito pequenas, concentram-se basicamente na venda de gêneros alimentícios, roupas e utilidades domésticas. Embora exista uma feira coberta no Km 0 (porto da Gutierrez) da BR-319 para a comercialização dos produtos agropecuários da região, o principal mercado consumidor do Careiro da Várzea ainda é Manaus.

A organização administrativa do município do Careiro da Várzea é exercido pelo prefeito Pedro Duarte Guedes (2005-2009). Conforme dados do SEBRAE/AM (2000), a principal fonte de receita do município do Careiro da Várzea vem do Fundo de Participação do Município – FPM e do ICMS. O poder legislativo é exercido pela Câmara Municipal e seus nove vereadores. O município possui, segundo o Tribunal Regional Eleitoral do Amazonas, 10.699 eleitores, 70% na zona rural e 30 % na sede do município.

Há uma unidade mista de atendimento médico, ambulatorial e hospitalar, e outros doze postos de saúde do Sistema Único de Saúde – SUS, espalhados por todo o município.

No campo educacional, segundo a Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, há 63 escolas no município, sendo que uma na zona urbana e 62 na zona rural. Atualmente, existe um programa da Universidade Federal do Amazonas, na formação de professores.

O sistema de transporte do município é essencialmente fluvial, principalmente da vila, onde o deslocamento de pessoas é feito através de embarcações rápidas de pequeno e médio porte, conhecidas como “voadeiras”. Geralmente elas saem do porto da Ceasa, Panair e Mercado, em Manaus, e chegam à sede da Vila em aproximadamente 30 minutos.

O abastecimento de água é precário, somente para a população da sede municipal, através de um sistema de coleta de água do paraná do Careiro. Na área rural, onde mora a maioria da população, não há água encanada. Somente os afortunados que conseguem comprar bombas d água, possuem água fácil em casa.

A energia elétrica é produzida pela Companhia Energética do Amazonas – CEAM, em balsas ancoradas do paraná do Careiro. A sua capacidade de gerar energia é suficiente para atender a sede municipal e as demais áreas.

Na frente da vila, atrás do porto, está a praça da Liberdade, onde se situa a igreja católica de Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, padroeira do Careiro da Várzea. As atividades sócio-culturais do Careiro da Várzea estão ligadas à economia e à religiosidade da população. O destaque vai para a festa da padroeira do município, Nossa Senhora do Perpétuo Socorro. Mas existem também igrejas evangélicas. Há, ainda, o Festival de Toadas (FESTOLAV), o Festival de Cultura, a Garota Verão, realizados nos clubes ou associações recreativas. As outras atividades, como a Festa da Melancia e Festa da Manga, são realizadas nas Comunidades de Parauá e Curuçá, e em Terra Nova, respectivamente.

Enfim a sede do Careiro, assim como Terra Nova, apresentam características similares, apenas diferenciando-se pelo tamanho físico e demográfico, configurando-se como típicas comunidades amazônicas.

Para compreendermos o significado real dos seus processos socioculturais, é necessário realizarmos algumas reflexões teóricas acerca do conceito de comunidade.

### 1.3. Comunidade: uma abordagem conceitual

A ausência de consenso entre os cientistas sociais acerca do conceito de comunidade mostra-se uma difícil tarefa para o pesquisador.

Embora o termo comunidade tenha sido utilizado como sinônimo de sociedade, organização social ou sistema social, vários autores concordam que a comunidade tem um *locus* territorial específico, geralmente limitado, porém nem sempre isolado da sociedade maior.

De acordo com T. Parsons (1970), a “comunidade é uma coletividade de atores que partilham de uma área territorial limitada com base para o desempenho da maior parte das suas atividades cotidianas.” (p. 28)

Mesmo afirmando que as pessoas interagem dentro de um complexo institucional local, propiciando uma vasta rede de serviços, Parsons leva em consideração o fato de que a comunidade não é necessariamente uma unidade auto-suficiente.

Ao debruçar-se sobre o conceito de comunidade, F. Tönnies interessou-se particularmente pela sociedade camponesa como fonte de estudo. Em sua obra *Comunidade e Sociedade* (1974), discute os conceitos dicotômicos entre *Gemeinschaft* (Comunidade) e *Gesellschaft* (Sociedade).

Em suas palavras, a comunidade atenderia às necessidades da vida “real e orgânica”, adentrando na intimidade e confiança, ao passo que a sociedade se situa na ordem da representação artificial e mecânica, é o *locus* do público e do anonimato. A comunidade engloba o “estado primitivo e natural do indivíduo”, além dos grupos elementares da vida social – as relações entre mãe e filho, homem e mulher, irmão e irmãs -, que determinam os três tipos psicológicos de comunidade: a de sangue ou parentesco; e de local ou vizinhança, e a de amizade ou comunidade espiritual. Na comunidade se expressa a vontade orgânica que determina o pensamento, exprime a espontaneidade e o movimento da própria vida, é a fonte de toda a criação. Origina-se no passado, é emotiva, manifesta-se no prazer, no hábito e na memória.

Para Tönnies, a sociedade caracteriza-se por sua natureza artificial, onde todos vivem para si mesmos, num estado de tensão permanente, coexistindo, mas organizadamente separados. As relações sociais baseiam-se no cálculo e na especulação, e os bens transformados em valor e em mercadorias. Politicamente, fundamenta-se em convenções jurídicas abstratas contratuais intermediadas pelo Estado. Nas sociedades, há uma expressão da vontade reflexiva, ou seja, a capacidade do homem em produzir o mundo artificial e superficial, dando ênfase às categorias de utilidade e felicidade, afastando-se do impulso espontâneo e assemelhando-se a um modelo mecânico.

Um outro autor a fazer estudos sobre as comunidades foi Robert Redfield (1947) que empregou o termo “cultura de folk” para classificar também a sociedade camponesa.

A sociedade camponesa é aqui entendida como possuidora de traços como: residência rural e agricultura familiar praticada em pequenos pedaços de terra próprios, ou outras ocupações mais simples que proporcionam uma vida modesta ou de subsistência; a família como unidade social essencialmente importante, baixo status social; interdependência econômica em diferentes graus com os centros urbanos, cultura simples, apego a terra, à

comunidade local e à tradição. A sociedade camponesa ocupa uma posição entre a sociedade tribal e a sociedade urbana industrial, resguardando as devidas proporções, características em ambas.

Para Redfield, a expressão “cultura de folk” denota um tipo de sociedade cujos

[...] modos de viver estão convencionalizados naquele sistema coerente que chamamos de cultura. O comportamento é tradicional, espontâneo, acrítico e pessoal, [...] o parentesco, seus relacionamentos e instituições, são as categorias típicas da experiência e o grupo familiar e a unidade de ação. O sagrado prevalece sobre o secular; a economia é mais de status que de mercado. (REDFIELD, 1947, p. 293)

Redfield distinguiu uma sociedade camponesa como intermediária entre dois extremos de um *continuum folk-urbano*, que inclui todas as sociedades, da primitiva a mais simples à urbana mais complexa.

E foi com base na descrição de Redfield sobre uma “pequena comunidade” e (*little community*) que o antropólogo norte-americano Charles Wagley, apontado como um dos fundadores da antropologia cultural brasileira, caracterizou uma comunidade amazônica como sendo uma comunidade rural-urbana uma vez que

[...] possui um *centro* urbano, embora esse centro urbano possa se limitar a apenas algumas centenas de habitantes. Esse centro é por excelência a *sede do município* onde as atividades governamentais e burocráticas, comerciais e religiosas se concentram. Há porém outros conjuntos urbanos que podem servir de centro de uma comunidade – uma vila em crescimento, ou mesmo um posto de missionários. Tais centros “urbanos” não precisam ser grandes; podem ter uma população pequena de duzentos habitantes ou de alguns milhares. (WAGLEY, 1988, p.27)

Wagley afirma ainda que nestes centros urbanos existam vários agrupamentos rurais ligados a ele. Estes agrupamentos podem ter vários formatos, que vão desde uma pequena vila ou povoado, a casas espalhadas ao longo de um rio ou igarapé, ou ainda casas distribuídas numa grande propriedade ou fazenda. A relação entre os moradores é constante e íntima, prevalecendo à solidariedade e o trabalho cooperativo. O contato destes moradores com os

centros urbanos varia com uma maior ou menor frequência, de acordo com as suas necessidades, podendo ser atividades econômicas, religiosas ou políticas.

Com a publicação original de *Uma comunidade amazônica*, em 1953, Wagley introduz um estudo especial para o conhecimento da sociedade Amazônica, inaugurando assim os “estudos de comunidade” nas ciências sociais brasileiras.

Considerado um dos mais importantes brasilianistas (MEIHY, 1990; ZARUR, 1993), Wagley conviveu por alguns anos com as populações da Amazônia e, de acordo com as suas observações, afirma não existir comunidade isolada de uma região ou nação, mas mesmo existindo muitos elos entre uma comunidade e uma sociedade maior, cada qual conta com as suas próprias tradições e história particular. Os moradores que vivem nas comunidades estão sujeitos a sua cultura, pois

[...] é nas comunidades que os habitantes de uma região ganham a vida, educam os filhos, levam uma vida familiar, agrupam em associações, adoram os seus deuses, têm suas superstições e seus tabus e são movidos pelos valores e incentivos de suas determinadas culturas (WAGLEY, 1988, p. 44).

Contudo, uma comunidade de uma determinada área compartilha a herança cultural da região, estando esta comunidade passível de ser interpretada dentro dos padrões da cultura regional.

Além dos elementos que ligam uma comunidade da Amazônia à cultura regional, há ainda as influências dos povos indígenas com profundos reflexos na maneira de viver das pessoas, em sua alimentação, nas crenças populares e na sua religião. Ainda que a influência africana constituir um fator importante na formação da cultura regional, - em particular nos estados do Amapá e Pará - e das tradições européias terem tentado se impor sobre os costumes indígenas, uma parcela significativa da sociedade brasileira, e especificamente os habitantes da Amazônia, conserva as crenças populares de origem indígena (MORÁN, 1990). As técnicas de caça e pesca e as crenças populares (a exemplo da panema – incapacidade para

caçar ou pescar) que giram em torno dessas atividades são de origem fundamentalmente indígena, como afirma Wagley (1988, p. 98):

A força e a tradição da cultura moderna [...] parece concentrar-se nos aspectos da vida que se relaciona à adaptação do homem ao ambiente amazônico. Os portugueses e os negros tiveram que aprender com o ameríndio a pescar, a caçar a paca, a anta e outros animais do novo mundo. E, à medida que aprendiam, também iam adquirindo as suas crenças sobrenaturais.

O autor salienta ainda que, assim como os índios, o europeu recorria às crenças para explicar os imprevistos da caça e da pesca, já que era difícil explicar a falta de sucesso de um habilidoso caçador ou pescador. Na agricultura amazônica, a influência indígena também é notada, porém em menor escala. Percebe-se que as crenças parecem não ter tanta importância, uma vez que a causa do fracasso de uma colheita é geralmente atribuída à má qualidade da terra ou à ação dos insetos. Não se ouve falar em feitiçaria ou ataque de um espírito da floresta, conforme conclui Wagley, “embora a agricultura na Amazônia seja primitiva e relativamente pouco produtiva, certamente não é incerta e caprichosa; eis porque, a seu respeito, recorre-se menos a explicações sobrenaturais.” (WAGLEY, 1988, p.99)

Eduardo Galvão foi outro relevante estudioso das comunidades amazônicas e, juntamente com C. Wagley, observou os modos de vida e as relações das comunidades aculturadas de caboclos e de índios com o mundo exterior.

Sua obra *Santos e visagens: um estudo da vida religiosa de Itá, Amazonas* (1976), foi resultado da pesquisa antropológica de campo, com Wagley, numa pequena comunidade do Baixo Amazonas. Neste livro, Galvão, entre outros fenômenos, descreve a panema, crença cabocla que, segundo o linguajar popular da Amazônia, significa incapacidade de ação para certas atividades sociais, tais como caçar ou pescar.

Assim como Wagley, Galvão possuía uma profunda sensibilidade no trato com os sujeitos de conhecimento, ou seja, ele percebia o valor e a significação existencial dos agentes sociais.

O conceito de comunidade sofre alterações de conteúdo nos estudos de André Araújo, sociólogo amazonense. Na obra *Introdução à Sociologia da Amazônia* (2003), escrita em 1956, André Vidal de Araújo dedica um de seus capítulos às comunidades amazônicas. Conforme o autor, a comunidade é entendida como um agrupamento humano possuidor de interesses comuns, como os familiares, religiosos, políticos, educacionais e de trabalho, entre outros.

A teoria de comunidade de Araújo é baseada na obra *Comunidade e Sociedade* (1974), de Ferdinand Tönnies. Nas palavras de André Araújo, as comunidades amazônicas têm características próprias, como uma base geográfica e um sistema econômico e político organizado, porém dependente. Estas comunidades podem ser vistas como quarteirões, vizinhanças, bairro, povoações, distritos, município, paróquias, prelaças, comarcas e outros.

Geralmente, afirma o autor, as comunidades foram formadas pelos processos de emigração, através de aventureiros que procuravam meios de sobrevivência. Nestas comunidades rurais, o estilo de vida é muito árduo, devido às dificuldades de comunicação, transportes e comercialização, além da falta de escolas, postos de saúde e de energia elétrica.

Essa massa de emigrantes amalgamou elementos de sua cultura com os elementos da cultura nativa, formando novas formas de produção social, pois

Através das comunidades, tem-se a impressão de que a assimilação do elemento indígena, na maioria das zonas já se realizou através de um processo de assimilação. Há pontos de cultura que servem para demonstrar certa unidade, como o cultivo de mandioca e o fabrico da farinha d'água, a rede de dormir, o remo, a canoa, a domesticidade de certos animais, a barraca, o barracão, a casa de farinha, certas superstições, certos medicamentos, além de tipos como o mariscador, o seringueiro, o vaqueiro, o roceiro, o castanheiro, o balateiro (ARAÚJO, 2003, p. 521).

Na Amazônia existem, conforme Araújo, diversos tipos de comunidade, tais como a comunidade agrícola, a comunidade de pesca, a comunidade de madeira, a comunidade de seringa, a comunidade de pecuária, a comunidade de piaçaba, a comunidade de mineiros, a comunidade de guaraná, etc. Estas comunidades podem ser classificadas em: comunidades

familiares ou de sangue, comunidades de trabalho e as comunidades amazônicas. Suas características são a persistência de um todo, apesar das mortes dos indivíduos; a divisão das funções entre os membros dessa comunidade; uma dependência sempre entre os membros da comunidade, e respeito a uma unidade corporal do “todo”.

A abordagem de André Araújo sobre a Amazônia foi pioneira em sua época (década de 1950), ao utilizar as reflexões sociológicas sobre os diversos temas suscitados, incluindo aí as categorias comunidade e sociedade para estudar a região, tendo inclusive estruturado um roteiro de planejamento para a realização de pesquisa numa comunidade (um *survey*):

Depois de deliberado iniciar o estudo da comunidade, devemos:

1. escolher uma comunidade essencialmente rural;
2. que não sofra muita influência da capital;
3. existir nas proximidades uma outra comunidade menor.

Itens para observação da comunidade:

- a) dados úteis: estradas, meios de comunicação, possibilidades de estadia, tipos de obras e instituições, pessoas influentes no local.
- b) descrição sumária da comunidade e seus arredores, comentários sobre a vida social, política e econômica. Informações sobre turismos, provas de influência do centro urbano mais próximo.

Nessas pesquisas, devemos ver tudo e sondar todas as causas da alma e da vida do caboclo (ARAUJO, 2003, p.536).

André Araújo teve uma importante contribuição na formação do pensamento regional, pois ele foi um dos pioneiros a estudar a Amazônia sobre a perspectiva sociológica.

Mesmo reconhecendo o caráter bastante reduzido de seu estudo sobre as comunidades amazônicas, as análises sociológicas de André Araújo sobre a sociedade regional limitaram-se as suas experiências empíricas aliadas às influências da sociologia americana da escola de Chicago e do pensamento social cristão, caracterizando a sua obra como sendo mais uma introdução sobre os temas regionais ao invés de um aprofundamento sobre os mesmos.

As inúmeras influências das escolas européias e norte-americanas sobre os estudos de comunidade no Brasil podem ser identificadas na maioria das pesquisas realizadas pelos cientistas sociais brasileiros. Embora os estudos empíricos e reflexões teóricas e

metodológicas destes estudos sobre as comunidades rurais e urbanas possam ter contribuído para o conhecimento científico do país, algumas limitações sobre a utilização do método monográfico vieram à tona.

Muitas formas de investigação sócio-antropológicas sobre os estudos de comunidade abordavam a associação de pesquisas de reconstrução histórica e de campo, técnicas de observação participante, análises quantitativas e estudos sistemáticos de casos. Contudo, a ênfase positivista na tentativa de buscar explicações mais “científicas” e o rigor da descrição e classificação dos fatos não garantiriam necessariamente um maior conhecimento da realidade histórica e social, e nem viria a contribuir efetivamente para a ciência social brasileira. Isto porque se perdia muito com a ausência de uma reflexão construtiva e de uma visão da totalidade dos fatos observados que, conseqüentemente, dificultava a interpretação da realidade sócio-cultural do país (IANNI, 1989).

Tais limitações devem-se ao fato de que uma parcela considerável destes trabalhos sobre comunidades utilizou procedimentos teórico-metodológicos inadequados para o objeto de estudo, pois os fatos sociais enfocados para análise eram muitas vezes isolados, fragmentados ou com poucas relações com o contexto social mais amplo, em outras palavras, algumas comunidades eram estudadas como se tivessem pouco ou nenhum contato com a sociedade maior.

Esta situação restringia a perspectiva de explicação do sistema cultural e sócio-econômico mais amplo e o seu conseqüente e inevitável processo de mudanças.

Embora este trabalho utilize referências teóricas sobre estudos de comunidade no Brasil (Wagley e Galvão), não se pretende aqui apenas descrever ou classificar a unidade pesquisada, nem tampouco tomá-la como autônoma ou isolada, pois isto limitaria as possibilidades de compreensão em sua totalidade. O que se pretende é tentar buscar interpretações dos fenômenos estudados em suas várias dimensões.

CAPITULO 2

**O QUE É BOM PARA COMER: HÁBITOS E PREFERENCIAS  
ALIMENTARES EM TERRA NOVA.**

Compreendemos enfim que as espécies naturais não são escolhidas por serem “boas para comer” mas por serem “boas para pensar”.

Lévi-Strauss

## 2.1 Classificação dos alimentos em Terra Nova

Em Terra Nova, comunidade de agricultores e pescadores, as reservas de recursos naturais estão diretamente relacionadas com a existência e reprodução biológica e da vida social, econômica e cultural de seus habitantes. Conservar esses mananciais é questão de vida, ou de morte, da comunidade. Vivendo os produtores do ambiente (rios, lagos e florestas), seja para o consumo seja para venda, os moradores de Terra Nova, criam, e recriam, tradições, numa escala de importância e preferência, quanto ao consumo e às restrições desses recursos. Caça e pesca são os principais, visto que a agricultura não tem muito significado alimentar, servindo principalmente para atividade comercial.

Em Terra Nova, é importante entender a relação dos alimentos com o status social dos indivíduos, para perceber a representação simbólica sobre a restrição alimentar que a população estabelece.

Nosso estudo restringiu-se ao consumo de peixes, em decorrência da sua importância alimentação do dia a dia da maioria da população e por ser alimento retirado do próprio contexto ecológico dos moradores.

Ainda que exista peixes de escamas e de placas ou esporas, geralmente algumas espécies de peixes lisos são signos de classe social mais baixa, ou seja, só come piracatinga ou piranambu, por exemplo, quem não tem mais o que comer ou não possui recursos para adquirir outros alimentos. A piraíba é considerada um pescado inferior, bem como a piracatinga, o piranambu, o pacamon (jaú), o bacu e a pirarara.

Alguns moradores não comem as espécies classificadas como “feras” (piraíba, pacamon), pois acreditam que elas comem gente. Esta situação não é difícil de compreender, pois no imaginário popular os grandes peixes lisos têm bocas enormes, podendo engolir peixes de tamanhos consideráveis. Algumas mães temem que as suas crianças pequenas

tomem banho na beira de rios com águas profundas com medo de serem engolidas por eles. Não é incomum presenciar-se, em flutuantes nas margens dos rios, estes grandes peixes circundarem os abatedouros clandestinos de carne à procura de um naco. Algumas vezes, já presenciamos enormes cabeças abocanhando pedaços de vísceras bovinas jogadas ao rio pelos comerciantes.

Em função disso, estas espécies são signos de classe social baixa. Para alguns dos moradores, à margem do Paraná da Terra Nova, “só come estes peixes quem não tem dinheiro para comprar carne”. Nas famílias mais afortunadas, as que criam bois, por exemplo, nem mesmo algumas espécies de peixes com escamas consideradas nobres são comidas, pois segundo o pensamento de algumas pessoas, “a carne de boi é melhor do que qualquer peixe”, ou “ninguém ia se matar em remar uma canoa o dia todo para pescar uns míseros peixes”, ou ainda “peixe com farinha não é comida de gente, e sim carne com feijão, arroz e macarrão”.

O costume de comer a carne também foi símbolo de signos sociais distintos. No período medieval, por exemplo, a quantidade de carne consumida oscilava entre as classes baixas e altas. Nestas classes, a quantidade de carne de vaca ingerida era muito alta se comparada aos dias de hoje, a média *per capita* era de um quilo por dia, além da carne de caça, aves e peixes (ELIAS, 1994).

Nas classes baixas, o consumo de carne pelos camponeses era muito escasso, “o gado é caro e, por isso mesmo, destinado durante longo tempo período apenas às mesas dos dominantes.” (p. 125). Estas classes dominantes eram, principalmente, a nobreza e a burguesia.

Como a criação de boi foi uma herança trazida pelos primeiros migrantes nordestinos à região do Careiro, o gado representava um elemento de ascensão social e identidade de uma classe. Deste modo, a atividade da pecuária indica uma condição social desejável por todos, porém dificilmente alcançada por muitos. Possuir, comer e poder oferecer carne em

determinados momentos de festividades (aniversários, batizados e comemorações religiosas) significa para os moradores mais afortunados uma apropriação simbólica de prestígio, poder, direito ou valores da classe alta. Como afirmou um criador de gado da comunidade, “quem não tem boi, come peixe”, isto é, é pobre!

A classificação dos alimentos para a população de Terra Nova também está relacionada com o estado de saúde do indivíduo. Por exemplo, qualquer pessoa adulta sem problemas de saúde pode comer qualquer tipo de peixe ou carne de caça. Contudo, as exceções são as mulheres grávidas ou em resguardo, além de pessoas doentes, com feridas abertas, inflamação na pele, ou operadas. Estes grupos em convalescença não podem consumir os alimentos, principalmente se forem comidas misturando carne com peixe e/ou aves (Quadro 1).

<b>Tabus Conscientes</b>		<b>Tabus Inconscientes</b>
Comestíveis (sem restrições) (qualquer pessoa em estado físico normal)	Comestíveis (com restrições) (a mulheres menstruadas, grávidas, em resguardo, amamentando e todos os doentes).	Não Comestíveis (Ninguém)
Peixes: quase todos  Caça: quase todos.  Frutas: todas, exceto algumas verdes.	Peixes: lisos e gordurosos; camarão, tartaruga; peixe-boi; jacaré.  Caça: pato do mato, inhambu, jacamim, mutum, paca, anta, capivara, cutia.  Frutas: azedas, travosas, fortes e verdes.	Peixes: poraquê, baiacu e arraia e outros desconhecidos; botos  Caça: cobra, urubu, animais doentes, mortos e desconhecidos.  Frutas: do mato e desconhecidas.

Quadro 1 - Classificação dos principais tabus alimentares em Terra Nova  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

De acordo com o conceito de tabu expresso por Leach (apud MAUÉS, 1980), todas as espécies de proibições alimentares são classificadas como tabus “conscientes” e “inconscientes”. Os tabus conscientes sem restrições referem-se aos alimentos consumidos pela população sem proibição alguma, ou seja, pode-se comer qualquer alimento. Os tabus

conscientes com restrições referem-se aos alimentos consumidos em situações especiais, que envolvem um comportamento ritual. Já os tabus inconscientes, referem-se àqueles alimentos que não podem ser consumidos em qualquer situação. Entre os alimentos não comestíveis geralmente figuram aqueles classificados como desconhecidos da comunidade, pois possuem venenosos ou podem fazer mal aos doentes.

Ao se fazer um levantamento dos alimentos considerados reimosos e de suas características, havia uma preocupação unânime entre a população pesquisada com relação ao estado da saúde. Muitos afirmavam que a “comida reimosa faz mal à saúde”.

Além disso, observou-se também que as qualidades estéticas e dietéticas de algumas espécies também tinham significado. Alguns peixes não eram comidos por serem “feios” ou por terem “muitas esporas”, além de possuírem muco viscoso, como era o caso do bacu, do cuiú-cuiú e da traíra. A piracatinga e o piranambu eram simplesmente “fedorentos”, pois tinham forte cheiro de “pitiú” e estragavam com facilidade. A sardinha e o pacu, embora saborosos, não eram comidos por causa do excesso de espinhas e gordura. Outros eram simplesmente “imundos” e “comiam qualquer coisa”, inclusive os dejetos humanos despejados nos rios pelas casas flutuantes, como o mandi e o curimatá.

A rejeição também à caça era devido principalmente à cor e à maciez da carne do animal abatido. Aqueles que tinham carne escura ou muito dura eram evitados, principalmente pelos convalescentes e mulheres parturientes ou em resguardo.

As restrições às frutas também foram levantadas, principalmente as verdes, as que eram travosas e as azedas. Algumas pessoas diziam que “comer fruta verde faz mal”, e “se misturar com outras frutas também faz mal”, ou pior ainda, ao se misturar com leite. As frutas azedas deveriam ser evitadas pelas mulheres que amamenta, pois se acredita que o leite “azedava” (Quadro 2).

Espécies consideradas reimosas		Característica da comida reimosa	Estados físicos sob proibições alimentares (para adultos, crianças e idosos)
Peixes	<p>De escamas: Pirarucu, curimatá, matrinhão, pacu, sardinha, pirapitinga, tambaqui, piranha, peixe-cachorro.</p> <p>De couro e espora: bodó, cuiú-cuiú, bacu, mutum, piraíba, pirarara, piracatinga, piranambu, jaú, surubim, caparari, piramutaba e candiru, baiacu.</p> <p>Outros: arraia, boto, peixe-boi e poraquê.</p>	<p>Faz mal a saúde. Causa inflamação e infecção. É muito forte. São de animais selvagens. São de animais que comem tudo. Tem muitas espinhas e esporões. São feras. Não serve de alimento. Só serve como isca. Tem muita gordura. Come porcaria. Engrossam o sangue. Não presta. Tem albumina. Tem gosto ruim. Depende do gosto. Causa desarranjo no intestino. É venenoso. Dá alergia.</p>	<p>Doenças, feridas.</p> <p>Inflamação, pós-operatório.</p> <p>Menstruação, gravidez e amamentação.</p>
Caças	<p>Anta, capivara, jacaré, mutum, pato do mato, inhambu, porco do mato, tartaruga, tatu, cobra, tamanduá, gato do mato, onça e gavião.</p>	<p>Faz mal a saúde. Causa inflamação e infecção. É muito forte. São carnes pesadas. São de animais selvagens. São de animais que comem tudo. São perigosos. Tem carne dura. Tem muito nervo.</p>	
Frutas	<p>Manga, azeitona preta, melancia, açaí, banana-najá, caju, jaca e castanha.</p>	<p>Ácidas. Azedas. Causam dor de estômago (se misturar com outros alimentos). Dá diarreia. Dá blenorragia (inflamação). Esquenta o estômago.</p>	

Quadro 2 - Características dos alimentos considerados reimosos, segundo a população de Terra Nova  
 FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

De acordo com as crenças da comunidade, alguns alimentos só poderão ser consumidos conforme o estado de saúde de seus indivíduos. Normalmente, os peixes de escamas ou “brancos” podem ser consumidos por qualquer indivíduo. São eles: tucunaré, aruanã, pescada, ruelo, tambaqui, cará-açú, curimatá, sardinha. As carnes de caça mais citadas, sem restrições ao consumo são as pequenas aves como a marreca e a garça, e entre os mamíferos, a paca, o veado e a cutia. Entre as frutas liberadas ao consumo as mais lembradas foram a goiaba, banana comum, melão, abacaxi, graviola e cacau (Quadro 3).

<b>O que não podem comer</b>		
Mulheres grávidas e em resguardo	Doentes (feridas abertas, do estômago, com febre, e outras doenças)	Idosos e crianças
Peixes lisos e carnes reimosas (gordurosos), comida salgada, ovo, porco, tartaruga, camarão. Frutas azedas, como limão, acerola e laranja, verdes e com leite, principalmente manga, melancia, açaí, caju, azeitona, abacaxi e jaca.		
<b>O que podem comer</b>		
Mulheres grávidas e em resguardo	Doentes (feridas abertas, do estômago, com febre, e outras doenças)	Idosos e crianças
Peixes de escamas (Tucunaré, aruanã, pescada, ruelo, cará-açú, branquinha, curimatá, sardinha, ruelo, jaraqui). Carnes de caças (marreca, paca, garça, veado, cutia). Frutas (Goiaba, banana comum, ingá, melão, abacaxi, acerola, pupunha, tucumã, graviola, cacau, piquiá e araçá.)		

Quadro 3 - Restrições alimentares relativas ao estado de saúde, gênero e idade  
 FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

Tal como não há consenso entre a população da comunidade sobre quais os alimentos são considerados reimosos, também não há consenso sobre os alimentos considerados “mansos”, ou seja, os que se poderiam comer. No referido quadro, encontram-se algumas espécies consideradas reimosas por alguns indivíduos, mas por outros não. Entre os alimentos citados como aqueles podem e não podem ser comidos ao mesmo tempo, os mais evidenciados foram o tambaqui, curimatá, pirapitinga, pacu, sardinha e o surubim, além da capivara, paca e mutum, e ainda o abacaxi, acerola, laranja e araçá.

A classificação das restrições alimentares segundo a população da Terra Nova assemelha-se aos resultados de alguns trabalhos sobre as comunidades da Amazônia como o de Wagley (1988a) por exemplo, ao afirmar que os alimentos fortes como ovos, carne de porco, frutas cítricas, peixes sem escamas e a maioria das caças eram prejudiciais à saúde.

Wagley (1988a) observou que as mulheres não poderiam comer alimentos considerados reimosos durante o período de resguardo, pois se acreditava que as substâncias reimosas poderiam entrar no leite materno e prejudicar as crianças recém-nascidas.

Alguns destes alimentos considerados perigosos ou reimosos - o porco e os peixes sem escamas - estão presentes na lista de alimentos proibidos citados nos capítulos do *Levítico* (Antigo Testamento), como observaram Mary Douglas (1966) e Câmara Cascudo (2004).

Embora as tradições religiosas tivessem influenciado a sociedade brasileira, e em particular as proibições alimentares de origem bíblicas, ainda existem conflitos entre as tradições e crenças populares e os preceitos ciência moderna.

Desta forma, Wagley (1988a) finaliza que “os novos métodos, técnicas e conceitos fundamentados na ciência só serão plenamente aceitos quando as teorias científicas de sua motivação forem integradas na concepção universal de um povo” (p, 252).

Para Begossi (2004), faltam informações que comprovem a relação química entre o consumo de piscíveros e os malefícios a quem os ingere. Portanto, para o saber científico não há perigo nos alimentos reimosos, enquanto não se provar a sua nocividade. Para o saber tradicional, a nocividade está em não respeitar a sua lógica cultural.

A população de Terra Nova vive praticamente da subsistência através do extrativismo vegetal (agricultura) e animal (pesca e caça). Tais atividades requerem uma significativa parcela de seu tempo e são de grande importância para analisar a sua visão de mundo, como os mitos e tabus relativos aos alimentos consumidos.

As proibições e restrições alimentares relativos aos peixes, caças e frutas estão correlacionadas a um conjunto de regras que influenciam os padrões de exploração dos recursos naturais. Estas regras sejam elas culturais (como os mitos da panema e dos alimentos reimosos, que alteram a relação homem e natureza), sejam políticas (as restrições legais impostas pelo Ibama<sup>3</sup> sobre o período de defeso das espécies de animais, fazem com que a comunidade busque fontes alternativas de alimento), sejam econômicas (a preferência dos mercados e feiras por determinadas espécies, aliada a constante flutuação dos preços dos

---

<sup>3</sup> Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis.

alimentos, pressionam a população a reavaliar constantemente o que vender e o que comer), sejam ambientais (causadas pelo constante fluxo de subida e descida do nível das águas fluviais e lacustres, fazendo com que a pesca, a caça, o plantio e o extrativismo de diversas espécies da fauna aquática e terrestre, bem como da flora, tenham a sua abundância ou escassez alterada).

Tais regras acarretam sistemáticas no modo de viver e perceber o mundo da população da região, o que poderá afetar o futuro da comunidade de Terra Nova.

## **2.2 Peixes reimosos em Terra Nova**

Uma das preocupações fundamentais das sociedades humanas é com a alimentação e, em função disso, os seus hábitos alimentares são elementos importantes para se perceber a relação das pessoas com o seu meio ambiente físico e sócio-cultural.

A alimentação, enquanto necessidade básica do homem, não é apenas uma atividade fisiológica, é também uma atividade cultural permeada de normas, crenças, cerimônias e distinções sociais.

A existência de tabus alimentares está presente em muitas destas sociedades. Desde a Oceania, passando pela Ásia, Europa e África, até chegar a América, os hábitos alimentares de seus povos são controlados por diversas proibições, restrições e prescrições relativas ao que comer, quando comer, como comer e quem pode comer.

Entre as populações indígenas do país parece existir uma grande variedade de restrições alimentares no que se refere ao consumo de certas espécies da fauna e da flora, principalmente os peixes lisos. Por exemplo, no Mato Grosso, os Kamaiurá consideravam reimosos os peixes lisos e as mulheres grávidas não podiam comê-los (MORÁN, 1990). Os

Tapirapé do Araguaia não permitiam o consumo do pirarucu e da pirarara (WAGLEY, 1988b). Os Juruna não comiam piranhas, pois pensavam que isto lhes provocariam vômitos de sangue (SMITH, 1976). Os Tuyuka do Alto Rio Negro não comem o aracu e a traíra-grande por considerá-los reimosos. Os Kayapó do Pará acreditam que quem comer peixe cru adoecerá. (PETRERE JR, 1990). Os Wayana, também do Pará, não comem peixes vermelho ou de carne amarela quando estão doentes ou estando as mulheres de resguardo (VAN VELTHEN, 1990).

Algumas dessas restrições alimentares se infiltraram de forma modificada na cultura dos caboclos que parecem ter conservado muitas das práticas indígenas e consideravam também muitos peixes como reimosos. Em Terra Nova tais crenças também foram percebidas, especialmente no que concerne aos peixes classificados como lisos ou de couro.

As razões para a população da região amazônica possuir interdições e restrições referentes ao consumo de peixes lisos ainda não foram bem esclarecidas, talvez mais por falta de informações do que por falta de interesse. Especula-se que umas das prováveis origens destas limitações estejam relacionadas com as proibições do Antigo Testamento referentes ao consumo de peixes sem escamas (Levítico e Deuteronômio).

O que se percebe é que os estados do Amazonas e Pará apresentam as suas particularidades. Em nosso Estado, as proibições ao consumo de peixes lisos são muito fortes, restando apenas a sua comercialização com outros estados e países. Entre os nossos vizinhos paraenses, estas mesmas proibições parecem não ter grande influencia, pois os peixes lisos representam mais de um quarto do total de peixes consumidos.

O significado de reimoso, do latim *rheum* (um fluido viscoso), está bastante difundido entre a população da região. Os peixes considerados reimosos são geralmente muito oleosos e sua carne é tida como “forte”. Os “peixes lisos” (bagres de couro e placas ósseas),

principalmente os maiores, podem ter, de acordo com a época do ano, abundante reservas de gordura e por isto são as espécies mais evitadas pela população.

A aversão acerca da carne dos peixes lisos parece ser bem antiga, por exemplo, o nome da piraíba, o maior dos bagres, significa peixe ruim em língua geral (nheengatu) e o seu único aproveitamento no século XIX era o óleo produzido pela sua gordura, a sua carne era consumida apenas pelas classes mais pobres (GOELDI, 1897). Atualmente, a piraíba é mais exportada do que consumida pela população amazônica. (BARTHEM; GOULDING, 1997), (SMITH, 1976).

Ao referir-se à monografia de Agenor Couto de Magalhães (1931) sobre peixes fluviais, Nunes Pereira (1980, p.406), cita “[...] a carne da piraíba e de alguns outros peixes de pele transmitem maus humores e não raro a própria lepra” e ainda, “[...] a carne da piraíba comida com assiduidade, produz o” Mal de Lázaro”. Além disso, a piraíba tem também a índole de comer carne humana, mito presente na cultura Cauaiua-Parintintin (Anexo) e no imaginário caboclo, figurando, por isto, na lista dos peixes proibitivos em Terra Nova (Quadro 4).

Esta observação possui certo fundamento, pois dependendo da época do ano a piraíba e outros peixes lisos possuem muitos parasitas em suas guelras, pele e músculos, causando repugnância entre os pescadores; além disso, o fígado da piraíba, assim como de outros peixes, possui elevada concentração de vitamina A, o que acarretará intoxicação caso ele for ingerido em grandes quantidades. E a desconfiança popular, portanto, faz com que estes peixes sejam evitados (BARTHEM; GOULDING, 1997).

Os critérios de classificação dos peixes segundo os pescadores e moradores de Terra Nova são morfológicos e ecológicos, principalmente relacionados ao habitat e a alimentação. As espécies de peixes lisos (de couro ou placas ósseas) mais indesejáveis na região são a piracatinga, piranambu, piramutaba, mandubé, mandi, bacu, jeju e jaú. Segundo os membros

da comunidade, estes peixes comem todos os tipos de detritos jogados ou escoados para os rios, inclusive fezes humanas, sendo, portanto, considerados peixes “imundos”, pois comem qualquer coisa.

NOME POPULAR	DIETA PRINCIPAL	DESTINAÇÃO	RESTRICÇÕES AO CONSUMO	CARACTERÍSTICA DO PEIXE
Apapá	Peixes	Venda	Parcial	Ruim.
Aracu	Plantas, insetos.	Consumo/venda	Nenhuma	Sadio.
Aruanã	Insetos, peixes.	Consumo/venda	Nenhuma	Sadio, muita espinha.
Bodó	Lama.	Consumo/venda	Parcial	Vive na lama.
Branquinha	Plantas. (limo)	Consumo/venda	Nenhuma	Sadio.
Caparari	Peixes.	Consumo/venda	Parcial	Bom, mas reimoso.
Candirú	Peixes mortos, sangue.	Nenhuma	Total.	Bebe sangue, ruim.
Cará-açú	Sementes, frutas, insetos.	Consumo/venda	Nenhuma	Sadio.
Cuiú-Cuiú	Peixes, frutas.	Consumo/venda	Parcial	Tem espóra, feio.
Curimatã	Lama, plantas, insetos.	Consumo/venda	Parcial	Reimoso.
Dourado	Peixes	Consumo/venda	Parcial	Reimoso, feio.
Bacu	Peixes, lama, excrementos.	Venda	Total	Ruim, tem espóra, feio, de segunda.
Jaraqui	Plantas, (limo).	Consumo/venda	Nenhuma	Sadio.
Jijú	Peixes.	Nenhuma	Total	Nojento, ruim.
Mandi	Plantas, insetos, lama.	Venda	Parcial	Bom, mas tem espóra.
Mapará	Peixes, insetos.	Consumo/venda	Parcial	Bom, mas reimoso.
Matrinchã	Peixes, frutas, insetos.	Consumo/venda	Parcial	Bom, mas reimoso.
Jaú	Peixe.	Venda	Total	Reimoso, ruim, feio.
Pacu	Sementes e frutas.	Consumo/venda	Parcial	Bom, mas reimoso.
Peixe cachorro	Peixes.	Venda	Parcial	Ruim, muita espinha.
Pescada	Peixes.	Consumo/venda	Nenhuma	Sadio, roncador.
Piracatinga	Peixes, lama, excrementos.	Sem serventia	Total	Reimoso, ruim, fedorento, tem pitiú.
Piraíba	Peixes.	Venda	Total	Reimoso, ruim, dá lepra.
Piramutaba	Peixes, lama.	Venda	Total	Reimoso, bom, nojento.
Piranambu	Peixes, lama, excrementos.	Sem serventia	Total	Reimoso, bom, nojento.
Piranha	Peixes, insetos, sapos.	Consumo/venda	Parcial	Bom, perigoso, gosta de sangue.
Pirapitinga	Frutas, sementes.	Consumo/venda	Parcial	Bom, mas reimoso.
Pirarara	Peixes, sapos.	Venda	Parcial	Reimoso, roncador.
Pirarucu	Peixes, insetos, sapos.	Consumo/venda	Parcial	Bom, mas reimoso.
Poraquê	Peixes, sapos.	remédio	Total	Dá choque, o óleo serve para reumatismo.
Sardinha	Frutas, sementes, insetos.	Consumo/venda	Parcial	Reimoso, bom, mas muita espinha.
Surubim	Peixe.	Consumo/venda	Parcial	Bom, mas reimoso.
Tambaqui	Frutas, sementes.	Consumo/venda	Parcial	Bom, mas reimoso.
Traíra	Peixes, insetos.	Venda	Parcial	Ruim, reimoso, feio.
Tucunaré	Peixes.	Consumo/venda	Nenhuma	Sadio.

Quadro 4 - Aspectos da alimentação dos peixes e suas restrições ao consumo, segundo a população pescadora de Terra Nova

FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

A carne da piraíba, segundo a crença da população local, pode transmitir enfermidades na pele, além da lepra. O mandubé e o jandiá, outros peixes lisos, sofrem da mesma acusação. Assim, estas espécies são interditas ao consumo uma vez que as pessoas não querem ser associadas à impureza ou arriscarem ficar doentes. A piracatinga, o piranambu e a piramutaba têm a fama de serem peixes feios, malcheirosos (têm pitiú\*) e estragam com mais facilidade. O mandi, além de ser pequeno e ter pouca carne, é perigoso aos pescadores desavisados, pois o seu manuseio imprudente pode proporcionar dores fortíssimas causados pelos seus esporões serrilhados, experiência por nós sentida e comprovada empiricamente. Da mesma forma, o bacu possui placas ósseas serrilhadas bastantes duras e afiadas, podendo causar graves ferimentos. O jeju, além da aparência repugnante, tem hábitos estranhos como o de se arrastar na terra de um rio para outro, assemelhando-se a um jacaré. O candiru é tido como hematófago, ou seja, alimenta-se de sangue de outros peixes e até mesmo de humanos. Já o poraquê, além de perigoso, por transmitir choque elétrico, possui um óleo capaz de curar doenças como o reumatismo e dores no corpo, sendo esta espécie a única utilizada somente para fins medicinais.

Com tais características, pode-se entender que as razões da população em rejeitar estes peixes devem-se a suas características físicas e dietéticas. Segundo um pescador da região, há uma temerança em comer ou manusear estas espécies, pois “ninguém quer ficar doente se comer peixe ruim” ou “ser ferido por uma espora de peixe que não presta”.

Durante a pesquisa de campo, foram encontradas razões diferentes entre as pessoas quando questionadas sobre as razões para um peixe ser considerado reimoso. Geralmente, peixes “reimosos” são todos aqueles que “comem tudo quanto é bicho” ou simplesmente “comem tudo”, o que se percebe é que tanto os peixes lisos quanto os de escamas comem tudo, ou quase tudo. Por exemplo, conforme relatos, a matrinchã, a pirapitinga e o cará-açú

---

\* *Pitiú*, vocábulo nheengatu, que segundo Stradelli, apud Nunes Pereira (1974) significa cheiro especial que tresandam os corpos, e especialmente os peixes.

comem desde pequenos peixes, camarões, caranguejos, até insetos, sapos e frutas. Já o curimatá, alimenta-se de detritos e algas. A piranha e o pirarucu são essencialmente carnívoros. O aruanã é considerado um peixe de mais fácil digestão, por possuir carne branca e um dos mais baixos teores de gordura dentre os peixes de escamas, apesar dele ser onívoro, ou seja, ele também come tudo (Figura 7).



Figura 7 – A aruanã também conhecido por sulamba, pula-pula e macaco d água, é considerado “peixe branco”, ou seja, não possui restrições ao seu consumo  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

Percebe-se, no entanto, que estas espécies, de escamas, também comem tudo, e assim não deveriam fazer parte da dieta da população. Mas, aparentemente, parece existir um fator explicativo por trás disso. Existe uma razoável correlação entre o alto teor de gordura e o peixe reimoso. Este fato é confirmado pelas pessoas entrevistadas, pois elas se sentiam mal ao comer os peixes reimosos. Segundo elas, “quem come muita gordura tem erupções na pele e

problemas no fígado”, principalmente quem já contraiu muitas malárias e tem o órgão debilitado. E uma recusa ou uma diminuição na quantidade de comida gordurosa, seja ela peixe ou caça, é uma forma de proteger a saúde, uma medida, portanto, bastante sensata.

Além disso, se uma pessoa ingerir o mapará, por exemplo, ela poderá sentir uma forte sensação estomacal que irá incomodá-lo, mas de forma alguma está associada às qualidades nutricionais do peixe (RODRIGUES, 1992). O que pode acontecer é que a pessoa poderá sentir um incômodo estomacal oriundo da reação psicossomática provocada pela crença de que o peixe lhe fará mal (LARAIA, 1986). E embora as orientações médicas digam não fazer mal, por razões culturais é melhor não comê-los. (MORÁN, 1990).

Em Terra Nova, a proibição ou prescrição de alimentos, segundo o pensamento popular, baseia-se numa certa observação e experimentação do meio ambiente, de maneira que, embora se diferenciem dos modelos científicos oficiais, não devem ser consideradas irracionais ou desprovidas de lógicas pragmáticas-utilitaristas, mas devem ser entendidas pelas possibilidades de adaptação e sobrevivência do grupo ao meio ambiente físico e cultural.

Na teoria estruturalista, Lévi-Strauss lembra a eficácia das crenças e a sua ligação com a magia, afirmando que as práticas e crenças coletivas têm forte influência sobre os indivíduos que rompem as normas sociais, acarretando-lhes complexos fenômenos fisiológicos.

No plano puramente psicológico, o medo é acompanhado de uma atividade intensa do sistema nervoso simpático que, caso o indivíduo não encontre resposta para a situação, desorganiza-se, e, em algumas horas, às vezes, provoca uma diminuição do volume sangüíneo e a queda de pressão, acarretando danos irreparáveis aos órgãos da circulação. (LEVI-STRAUSS, 1975, p. 194).

Não há motivos, portanto, para se duvidar da eficácia da magia, pois a sua eficiência está justamente em sua crença. Ou seja, a coletividade, os indivíduos e suas normas, criam um intrincado sistema de representações simbólicas reconhecidas e sentidas por todos.

A cultura, desse ponto de vista, está sujeita a suas próprias leis e não pode ser explicada apenas por leis que governem os processos físicos e biológicos. Pois, “a cultura não se justapõe simplesmente à vida, nem se superpõe a ela; mas, por outro lado, serve de substituto à vida e, por outro lado, serve-se dela e a transforma para efetuar a síntese de uma nova ordem” (LÉVI-STRAUSS, 1982, p, 24).

É, portanto, através de suas experiências com os seus alimentos que as sociedades classificam as comidas em frias ou reimosas, carregadas ou perigosas, sentindo idiossincrasias ou alergias, criando suas dietas, fazendo a sua própria cozinha. O que o homem come é uma representação de processos psíquicos, sociais e biológicos intimamente ligados. É muito difícil afirmar que as reações orgânicas conseqüentes dos tabus são resultantes apenas de um desses processos.

Além dos peixes lisos, em Terra Nova as espécies de escamas também são evitadas por serem consideradas reimosas, como a pirapitinga (Figura 8). Contudo, muitas vezes não há um consenso entre as pessoas entrevistadas acerca das espécies reimosas, embora a grande maioria afirme serem os peixes lisos os mais evitados. Contudo, os estudos afirmam que os peixes de escamas são os grupos que mais possuem gorduras totais em sua carne (JUNK, 1976).



Figura 8 – A pirapitinga figura entre os peixes considerados mais reimosos em Terra Nova  
Fonte: Pesquisa de campo, 2005.

Geralmente são os peixes lisos os considerados mais gordurosos, portanto os mais reimosos, mas, segundo as pessoas entrevistadas, os peixes de escamas são os mais saudáveis por terem baixo teor de gordura, sendo classificados como “mansos” ou “sadios”. Tal situação é uma contradição, pois conforme Junk (1976), à exceção do mapará, os peixes de escamas são mais numerosos e mais gordurosos do que os peixes lisos. (Quadro 5)

Nome popular	Nome científico	Classificação popular	% Gordura	% Proteína	% Cinzas
Mapará	<i>Hypophthalmus edentatus</i>	Liso	28,8	12,4	2,6
Pacu	<i>Mylossoma</i> sp.	Escama	24,8	13,8	2,8
Matrinchã	<i>Brycon</i> sp.	Escama	22,8	16,0	3,0
Sardinha	<i>Triportheus elongatus</i>	Escama	21,6	15,2	2,4
Peixe-cachorro	<i>Hydrolycus scomberoides</i>	Escama	18,2	16,6	1,2
Curimatã	<i>Prochilodus nigricans</i>	Escama	17,4	15,4	2,6
Aracu	<i>Leporinus fasciatus</i>	Escama	15,8	18,0	2,8
Piranha preta	<i>Serrasalmus</i> sp.	Escama	12,8	19,0	3,6
Apapá amarela	<i>Pellona</i> sp.	Escama	12,4	17,6	3,0
Branquinha	<i>Anodus laticeps</i>	Escama	11,8	19,0	3,2
Jaraqui	<i>Semaprochilodus insignis</i>	Escama	9,4	15,4	3,0
Piranha caju	<i>Serrasalmus</i> sp.	Escama	8,2	15,0	4,4
Pescada	<i>Plagioscon squamosissimus</i>	Escama	5,8	19,4	2,8
Peixe agulha	<i>Potamorhaphis</i> sp.	Escama	3,8	17,4	3,4
Cará roxo	<i>Cichlasoma severum</i>	Escama	3,6	17,2	4,8
Cará-açu	<i>Astronotus ocellatus</i>	Escama	3,6	17,0	5,2
Aruanã	<i>Osteoglossum bicirrhosum</i>	Escama	2,6	20,2	2,0
Surubim	<i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>	Liso	2,0	17,0	1,2
Tucunaré	<i>Cichla ocerallis</i>	Escama	2,0	17,6	3,0
Piraíba	<i>Brachyplatystoma filamentosum</i>	Liso	0,6	17,4	1,4
Cuiú-Cuiú	<i>Oxydoras niger</i>	Espora	0,2	15,8	1,0

Quadro 5 - Teor nutricional dos peixes consumidos durante a vazante dos rios e lagos da Amazônia  
 FONTE: Junk (1976).

Ao compararmos as espécies de peixes lisos com as de escamas, percebe-se que entre as espécies citadas pela comunidade somente quatro são de peixes lisos e ainda com poucos teores de gordura, que varia de 0,2 a 2,0 %. Já as espécies de escamas são a maiorias, sendo 17 ao todo, e sua quantidade de gordura é bastante elevada. Ao se analisar as cinco primeiras espécies da lista acima se encontra uma variação de 24,8 a 17,4 % de gordura.

Há ainda o fator da sazonalidade dos rios que também influi no teor de gordura. Algumas espécies não são consumidas pela população em determinadas épocas do ano, por estarem mais gordas. Embora algumas destas espécies sejam consideradas “sadias”, o seu alto teor de gordura pode aumentar em até 300 vezes dependendo do nível dos rios, como é o caso da sardinha que, na enchente, possui 7% de gordura, e na seca, possui 22% de gordura total.

Enquanto os peixes reimosos (lisos) são evitados, os peixes de escamas são tidos como “sadios”, pois a sua “carne é fraca”, podendo ser comidos quando se quiser, a exemplo da aruanã, pescada, branquinha, ruelo, cará-açu, aracu e pacu.

Conforme as análises das ciências da saúde, as gorduras ou lipídeos constituem uma importante fonte energética para a alimentação e desempenham uma série de funções metabólicas para um bom funcionamento do corpo humano. Contudo, o acúmulo de algumas gorduras como o “mau” colesterol, pode provocar diversos males à saúde. E uma das formas de prevenção destes males é uma dieta baseada em peixes.

Os peixes e seus derivados, como óleos e farinhas (piracuí), são excelentes fontes de nutrientes para o organismo humano. O peixe é fonte de proteína de boa qualidade e possui muitos minerais, à exceção do ferro. Além disso, eles possuem uma rica fonte de gordura poli-insaturada, denominada ácidos graxos ômega-3 ou w-3. Este ácido é auto-imune. Podem, também, combater o câncer, doenças comuns da pele, como eczemas e psoríase, evitam artrite, combatem problemas de acuidade visual e ajudam no combate ao mal de Alzheimer, pois ajudam na formação dos tecidos cerebrais (FAGUNDES, 2002).

Além disso, o ácido graxo w-3 baixa os níveis sanguíneos de triglicerídios moléculas que armazenam gorduras e as depositam nas artérias obstruindo a circulação sanguínea. O w-3 abaixa também o colesterol “mau” (LDL - *Low-Density-Lipoprotein* = Lipoproteína de Baixa Densidade) que obstrui as artérias, e ainda aumenta o nível do colesterol “bom”, o (HDL - *High-Density-Lipoprotein* = Lipoproteína de Alta Densidade) que remove o colesterol da corrente sanguínea e o leva para o fígado, onde é eliminado ou reaproveitado. Portanto, o w-3 é importante para a saúde, pois suas características bioquímicas estão associadas à prevenção e ao combate a várias doenças (FAGUNDES, 2002).

A fonte desses ácidos graxos são os peixes, porém nem todos os peixes os possuem em abundância, somente os mais gordurosos como o mapará, o tambaqui, o pacu e a sardinha. E isto depende também do nível dos rios, da quantidade e qualidade dos alimentos que estes peixes comem.

As restrições das espécies de peixes consumidos têm como propósito primário à preservação da saúde das pessoas. Foi observado que a rejeição aos peixes reimosos não é unânime entre a comunidade estudada, nem mesmo entre algumas pessoas doentes. Quando alguém tem fome e não há o que comer, as pessoas “correm o risco” e comem os peixes reimosos. O critério de classificação é flexível e permite muita liberdade para a decisão individual do que pode e do que não pode se comer.

Parece bastante provável que as espécies de peixes evitados, principalmente os peixes lisos, passem a ser incorporadas à dieta alimentar da comunidade quando os peixes mais desejados vão se reduzindo, seja em função da pesca excessiva, seja em função dos ditames da natureza. A fome agiria, assim, como mecanismo de ruptura das normas convencionadas pela comunidade. Em outras palavras, quando as reservas de peixes nobres diminuem, as espécies menos nobres vêm à mesa, pois “a fome é um excelente estimulante do apetite” (NUNES PEREIRA, 1974, p. 240).

Os representantes da Associação dos Produtores Rurais de Terra Nova, entidade cujo objetivo primário é garantir melhores níveis de subsistência da comunidade, enfatizam que

O povo daqui dificilmente passa fome. Quando a produção de frutas e verduras diminui por causa da enchente, a gente planta nos jirau, é pouco, mas dá pra viver até abaixar o rio. Alguns vão pro lago pescar ou caçar. Sempre tem peixe e caça lá. [...] Com essa última seca que teve, o poção do Lago do Rei ficou com água até o joelho da gente. Morreu tanto peixe, que os pescadores não podiam se dar o luxo de escolher peixe não, eles pegavam o que tivesse pra comer, senão passava fome. (D. Maria, 49 anos, agricultora, paraná da Terra Nova.)

Este fato foi confirmado por alguns pescadores e agricultores presentes na entrevista. Para eles, quem dita o que eles vão plantar, pescar e caçar é o nível da seca e da cheia. Quando a água vem, ela traz consigo os nutrientes das várzeas, traz também os peixes e o animais. Quando ela vai, deixa os solos mais férteis, mas leva parte dos peixes e animais. A natureza atua, assim, como um mecanismo de manejo dos recursos locais.

Para o dono de um pequeno comércio e porto flutuante situado próximo à entrada do paraná da Terra Nova, a chegada da energia elétrica permitiu à comunidade uma maior capacidade de armazenagem de alimentos, principalmente os perecíveis, como a carne e o leite. Desta forma, a dependência dos recursos retirados da natureza e que deveriam ser logo consumidos diminuiu.

Quando o pessoal que mora aqui, não tem mais o que comer e nem dinheiro, eles vêm até o meu comércio e levam fiado, quando têm crédito. Quem leva mercadoria e não paga depois, fica sem levar na próxima vez. Aí vão ter que comer o que sobra l da lavoura deles ou vão ter que comer bicho ruim. (Sr. Cordeiro, 41 anos, comerciante, paraná da Terra Nova).

Embora a agricultura e a pesca sejam os principais meios de subsistência da comunidade, a atividade pecuária vem crescendo e desta forma vem transformando os hábitos alimentares. O peixe e as caças estão perdendo o lugar para a carne bovina em uma parcela significativa da populao. O consumo maior de carne do que de peixe, por parte dos moradores, foi percebido como uma herança nordestina que aqui chegou e, insistentemente, contrariando a natureza e o seu ditame referente ao regime da subida e descida das águas, pouco propício  criao de gado, permanece até hoje.

Para o líder religioso de uma igreja em Terra Nova, os moradores somente ficam sem comer se não trabalharem, pois a área é rica e nela tudo d. Aqueles que têm restrioes a algum tipo de alimento podem quebrar as regras, em funo do imperativo fisiológico:

O pessoal daqui não liga muito para essa história de comida reimosa, alguns respeitam o que diz a Bíblia sobre os animais proibidos ao consumo, mas muitos não obedecem, quando a fome aperta, tudo vai (Pastor Francisco, 46 anos, Terra Nova).

Os critérios utilizados pela populao cabocla para classificar as espécies reimosas e não-reimosas (Figuras 9 a 18) baseiam-se na quantidade de gordura que cada espécie possui. Contudo, estas regras para esses alimentos seguem a regra principal da sobrevivência e podem

em alguns casos, serem quebradas. Assim, como afirmou Morán (1990, p. 241), “ninguém vê caboclos ou indígenas passando fome por recusar peixe reimoso”. A fome e a escassez de comida, segundo Cascudo (2004, p. 62), determinaram o regresso aos alimentos rejeitados: “A fome revela ou revaloriza espécies vegetais e animais caídas em desuso”. Para Durkheim (1989) as regras para os tabus possam ser transpostas, de acordo com as necessidades dos homens,

[...] não é certo e sequer verossímil que a proibição tenha um dia sido absoluta. Parece que ela sempre foi suspensa em caso de necessidade, por exemplo, quando o indígena está faminto e não tem outra coisa para se alimentar (p.172).

Observa-se, desta forma, que as regras para o acesso aos alimentos estão presentes em muitas sociedades, e que as formas de proibição a estes alimentos podem ser flexíveis quando a existência do grupo social tende a ser ameaçada.

#### **Peixes “reimosos” segundo a população de Terra Nova.**



Figura 9 - Surubim tratado  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.



Figura 10 - “Enfiada” de sardinha. Figura entre os peixes com maior teor de gordura.  
FONTE: Pesquisa e campo, 2005.



Figura 11 - A piranha, por ser “sanguinária” é evitada principalmente por mulheres menstruadas, grávidas e em amamentação.  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.



Figura 12 - O bodó cujo habitat preferido seja o fundo lodoso, possui aparência repugnante e, embora tenha carne saborosa, é considerado peixe de “segunda classe”

FONTE: Pesquisa de campo, 2005.



Figura 13 - Tambaqui. Peixe de grande porte, podendo chegar aos trinta quilos e um metro de comprimento. Ele adquire reservas consideráveis de gordura durante as cheias dos rios e lagos

FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

**Peixes “sadios” ou “mansos” segundo a população de Terra Nova.**



Figura 14 - Aracu. Embora menos saboroso para alguns é considerado “peixe branco”, ou seja, inofensivo à saúde.

FONTE: Pesquisa de campo, 2005



Figura 15 - Cará-açu. Um dos peixes preferidos na comunidade, principalmente para mulheres grávidas, em resguardo, e doentes

FONTE: Pesquisa de campo, 2005.



Figura 16 - Jaraqui. “Enfiada” na tala de Envira. Um dos peixes mais saborosos e mais consumidos na comunidade e em todo o Estado  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.



Figura 17 - Pescada. Mesmo sendo pouco frequente, este “roncador” possui carne macia  
FONTE: Pesquisa de Campo.



Figura 18 - Tucunaré. Um dos peixes mais apreciados, é considerado espécie “nobre”, possui gosto e valor elevados  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

### 2.3 A atividade pesqueira em Terra Nova

A exploração comercial dos peixes lisos nos rios amazônicos é relativamente recente, data da década de 70, com a introdução dos grandes frigoríficos que passaram a conservá-los e exportá-los para os mercados do Pará e Amapá, e para a Colômbia, Peru e Bolívia. (SMITH, 1979), (BARTHEM; GOULDING, 1997).

As restrições ao consumo de peixes liso no Estado do Amazonas influenciaram a comercialização destes peixes em Manaus. De acordo com as observações de Petreire Jr. (1978, 1985), os peixes lisos, por exemplo, representaram menos de 1% dos peixes comercializados em Manaus. Atualmente, este percentual não parece ter mudado conforme os estudos de Barthem e Goulding (1997). Contudo, a situação em Belém é distinta pois, como a sua população não possui restrições em relação ao consumo de peixes lisos, o pescado destas espécies representa 25% do total de peixes comercializados, destacando-se o dourado, a piramutaba e a piraíba jovem (filhote).

Embora haja restrições ao seu consumo pela população do Estado, em Terra Nova a pesca dos peixes lisos tem a sua vantagem, pois não há restrições à sua comercialização. Mesmo que a sua pesca seja difícil e pouco recompensatória no que se refere à alimentação, os peixes lisos são uma fonte alternativa de renda, uma vez que servem para a venda nos mercados e feiras de Manaus, além dos frigoríficos (Figura 19).



Figura 19 – Anúncio de compra de peixes lisos no porto do Careiro da Várzea  
 FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

As espécies de escamas, por sua vez, têm valor alimentar e comercial para a população, especialmente as espécies consideradas “nobres”, como o tucunaré, o tambaqui, a matrinhã e o pirarucu. Tanto na mesa quanto no mercado, estas espécies são as preferidas. Outras, são tidas como menos “nobres”, como sardinha, pacu, curimatã, pescada, jaraqui, cará-açú e aruanã. Estes peixes são mais requisitados não somente pelo seu gosto e pelos preços alcançados em sua comercialização, mas também pela sua relativa abundância, pela facilidade de pesca, além dos costumes deixados pelos antepassados. Segundo um pescador do Lago do Rei,

Eu como mais esse peixe (tambaqui), porque desde pequeno eu pesco ele com o meu pai. Aqui tem fartura de peixe na cheia, a gente pode até escolher qual peixe vai comer, como tucunaré, pirarucu, [...] só na seca que diminui um pouco, aí a gente tem que comer outros peixes [...] é a branquinha, bodó, piranha, curimatã. Esse ano aqui a seca foi grande, a gente quase não achava peixe, tava quase tudo morto nos lago seco. O cheiro da catinga do peixe podre a gente sentia desde lá do Lago do Rei. Só o bodó é que resistia um pouco mais e servia para a gente comer, senão passava fome. (A. Firmino, 34, pescador de Terra Nova).

Um dos métodos de pesca geralmente consiste em cercar os cardumes e direcioná-los rumo as redes, ou ainda, atrair e surpreender individualmente as espécies (Figura 10). Os instrumentos de pesca para a captura dos peixes se diferenciam conforme o habitat e as espécies capturadas (Quadro 6).

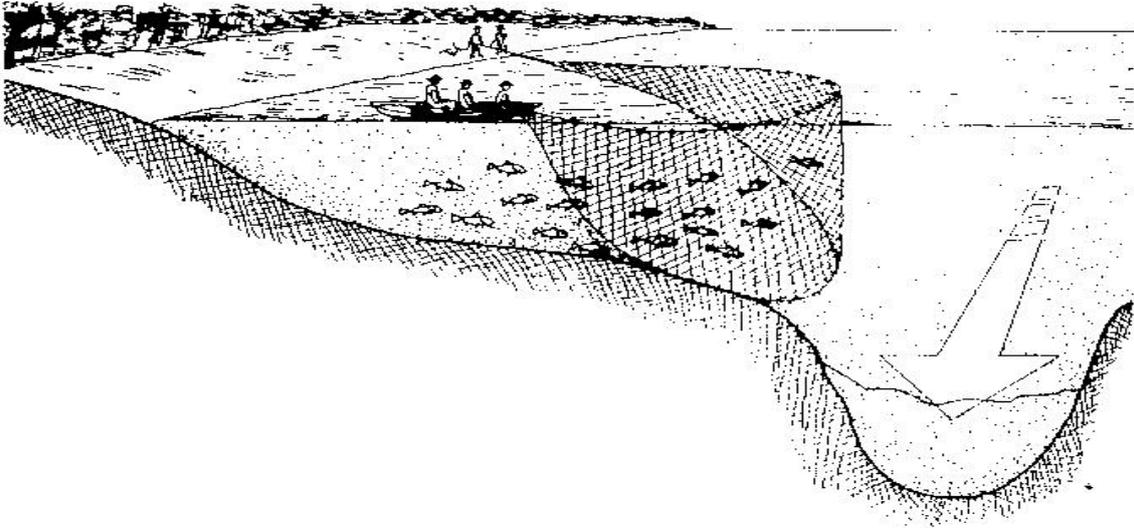


Figura 10 – Método de pesca com rede de arrasto (arrastão)  
FONTE: Barthem e Goulding (1997).

NOME DAS ESPECIES		HABITAT DOS PEIXES	INSTRUMENTOS DE PESCA
POPULAR	CIENTIFICO		
Apapá	Pellona sp.	Rio, lago.	Rede, malhadeira, linha de mão.
Aracu	Leporinus fasciatus	Rio, lago, mata	Rede, tarrafa, linha, caniço.
Aruanã	Osteoglossum bicirrhosum	Rio, lago, paraná, mata.	Malhadeira, flecha, zagaia, espinhel, linha, caniço.
Bodó	Plecostomus plecostomus	Lago, mata.	Malhadeira, tarrafa.
Branquinha	Gasterotomus latior	Rio, lago.	Rede, malhadeira, grozeira.
Caparari	Pseudoplatystoma tigrinum	Rio, lago, paraná.	Rede, Malhadeira.
Candiru	Cetopsis caecutiens.	Rio, lago.	Tarrafa.
Cará-açú	Astronotus ocellatus	Rio, lago, paraná, mata.	Malhadeira, tarrafa, zagaia, flecha, espinhel, linha, caniço.
Cuiú-Cuiú	Oxydoras niger	Rio, lago, paraná.	Rede, malhadeira, tarrafa, linha.
Curimatã	Prochilodus nigricans	Rio, lago, paraná, mata.	Rede, malhadeira, flecha.
Dourado	Blachyplastytoma flavicans	Rio, paraná.	Rede.
Bacu	Hoplodoras sp.	Rio, lago, paraná.	Espinhel, grozeira, linha.
Jaraqui	Semaprochilodus sp.	Rio.	Rede, malhadeira, tarrafa.
Jijú	Hoplerythrinus unitaeniatus	Lago, paraná.	Tarrafa, linha.
Mandi	Pimelodus blochii	Rio, lago.	Rede, linha, caniço.
Mandubé	Agenéiosus brevilfilis	Lago	Malhadeira.
Mapará	Hypophthalmus edentatus	Rio, lago.	Rede, malhadeira.
Matrinchã	Brycon sp.	Rio, lago, mata.	Rede, malhadeira, linha.
Jaú	Paulicea luetkeni	Rio.	Grozeira, linha.
Pacu	Mylossoma sp.	Rio, lago.	Rede, malhadeira, linha.
Peixe cachorro	Hydrolycus scomberoides	Rio, lago.	Rede, malhadeira, linha.
Pescada	Plagioscom sp.	Rio, lago	Rede, malhadeira, tarrafa, linha.
Piracatinga	Callophysus macropterus	Rio.	Linha.
Piraíba	Blachyplastytoma filamentosum	Rio	Grozeira.
Piramutaba	Blachyplastytoma vaillanti	Rio	Rede, grozeira, linha.
Piranambu	Pirinampus pirinampu	Rio, lago	Rede, grozeira, linha.
Piranha	Serrasalmus sp.	Lago, paraná	Malhadeira, espinhel e caniço.
Pirapitinga	Colossoma bidens	Rio, lago, mata.	Rede, malhadeira, arpão, caniço.
Pirarara	Pharactocephalus hemiliopterus	Rio, paraná.	Malhadeira, grozeira, linha.
Pirarucu	Arapaima gigas	Lago, mata.	Rede, malhadeira, tarrafa, arpão, espinhel.
Sardinha	Triportheus elongatus	Rio, lago, mata.	Rede, malhadeira, caniço.
Surubim	Pseudoplatystoma fasciatum	Rio, lago, paraná, mata.	Rede, malhadeira, grozeira, linha.
Tambaqui	Colossoma macropomum	Lago, paraná, mata	Rede, malhadeira, arpão, flecha, espinhel, caniço.
Traíra	Hoplias malabaricus	Lago, paraná, mata.	Tarrafa, zagaia, caniço.
Tucunaré	Cichla ocellaris	Lago, paraná, mata	Malhadeira, tarrafa, zagaia, linha, caniço.

Quadro 6 - Método de pesca e habitat dos peixes  
 FONTE: Smith, (1979); Pesquisa de campo, 2005.

As redes de arrasto (arrastões), malhadeiras e tarrafas são os instrumentos de pesca mais utilizados para os peixes de escamas, pois proporcionam a captura de uma grande

quantidade de peixes em um espaço de tempo menor, conseqüentemente sobrando aos pescadores mais tempo para o desenvolvimento de outras atividades, como a agricultura.

Segundo os pescadores de Terra Nova, para a pesca dos peixes de escamas utilizam-se técnicas mais coletivas como redes e malhas. Para a pesca dos peixes lisos são usadas as técnicas mais individuais como linha de mão, espinhéis e grozeiras (Figura 11).

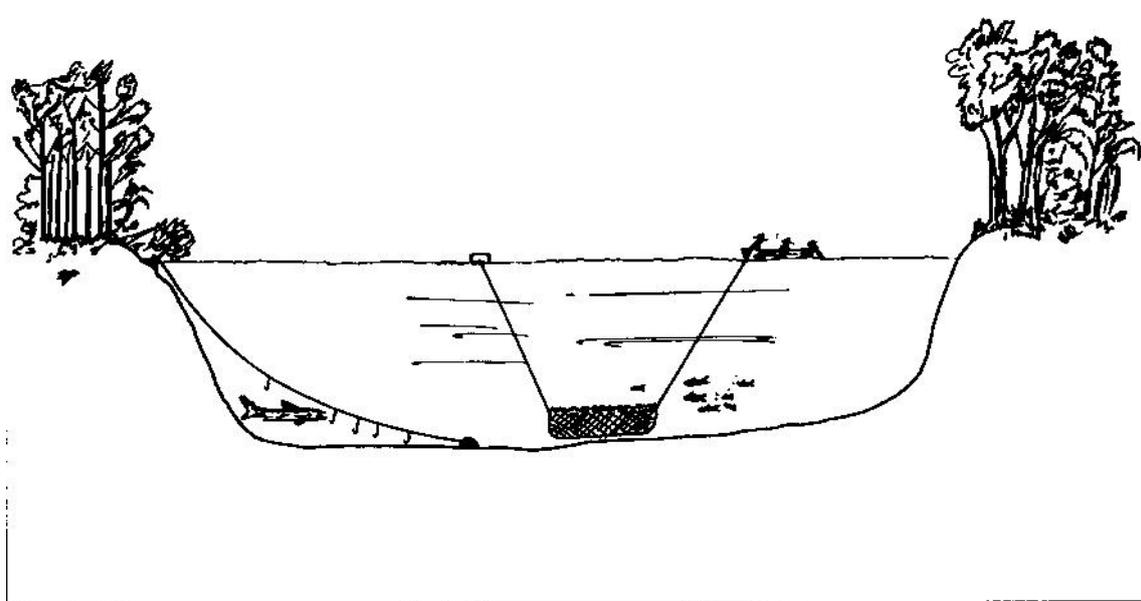


Figura 21 – Método de pesca com espinhel (à esquerda)  
FONTE: Goulding, (1979)

A pescaria dos peixes lisos demora mais tempo, pois o habitat desses peixes é no fundo do rio ou lago, exigindo grande capacidade de linha, pois estes peixes costumam levar muita linha antes de se entregarem ao pescador. Conseqüentemente, esta modalidade de pesca é menos produtiva, pois a captura dessas espécies é quase individualizada. Assim como a linha de mão, os espinhéis e as grozeiras (são grandes extensões de linhas grossas, nas quais amarram-se em intervalos regulares grandes anzóis iscados com peixes), pegam poucos exemplares devido à técnica empregada, cada anzol fiska um peixe por vez. Às vezes, as redes também são usadas para a captura dos peixes lisos, mas com pouco sucesso. Isto porque as malhas - os espaços entre as linhas da rede - são feitas para prenderem espécies de pequeno

porte como a sardinha, o aracu, o pacu e o jaraqui. Sendo os peixes lisos maiores, dificilmente ficam presos nas malhas pequenas e, portanto, as redes são inapropriadas para eles. Mas existem redes com malhas maiores para as espécies de grande porte, porém pouco encontradas na região.

Assim, percebe-se que a modalidade de pesca para os peixes lisos é mais dispendiosa e menos produtiva, e por aparecerem pouco à mesa são mais uns dos motivos para que a comunidade tenha restrições ao consumo destes peixes.

Pegar peixe liso às vezes compensa, às vezes não. Se for peixe bom de vender como surubim, dourado... a gente até se arrisca pegar, mas só se for grande, pequeno não compensa não. O problema é que a gente tem que ficar esperando e ter muita sorte de pegar uma fera como a piraíba e vender para os frigoríficos ou então lá na Manaus moderna (feira). Mas é melhor para os frigoríficos, eles é comprador certo. Aqui o pessoal diz que os peixes liso são reimoso, mas a gente só come esses peixes só se for pra necessidade mesmo. (J. Bola, pescador, 53 anos, Terra Nova).

Os locais de pesca preferidos pelos pescadores sejam eles artesanais ou comerciais, são os principais habitats dos peixes como os lagos e os furos que os ligam, embora as calhas dos rios principais também sejam importantes reservas pesqueiras, sobretudo durante a vazante dos mesmos (Figura 22).



Figura 22 – Pesca com tarrafá na região dos lagos do Careiro  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

O ambiente ecológico mais importante da atividade pesqueira é a várzea, caracterizada pela sua imensa quantidade de lagos, furos, igarapés. Ela possui uma grande diversidade de espécies e habitat preferido pelos peixes, especialmente durante o período da piracema, quando os peixes procuram estas áreas para desovarem. A abundância de vegetação em suas margens deve-se à constante subida e descida das águas que renovam os sedimentos depositados na várzea, o que propicia o desenvolvimento de uma vasta fonte de alimento para os peixes, principalmente as espécies que comem frutas, sementes, insetos, algas e detritos (Figura 23).

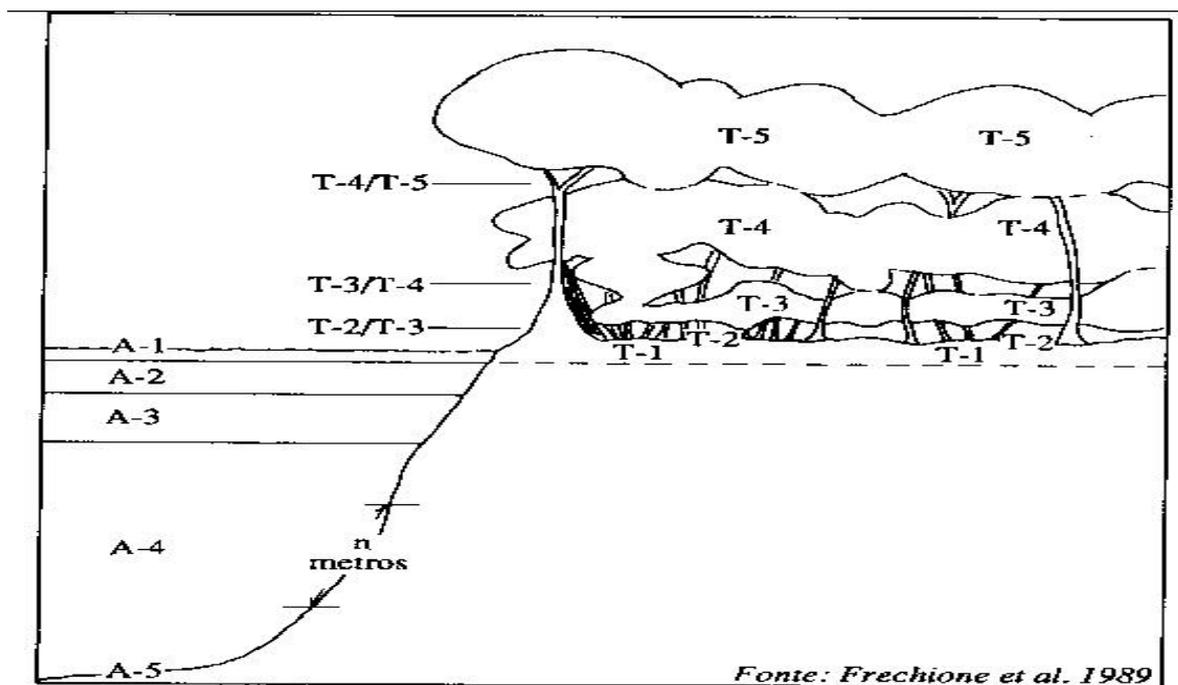


Figura 23 – Nos níveis aquáticos A-1 e A-2 concentra-se a maioria dos peixes que se alimentam dos frutos e folhas que caem da vegetação situada à beira d água (níveis terrestres T-2 a T-5)  
 FONTE: Frechione et al. Apud Morán (1990).

São muitas as espécies de peixes encontradas nestes locais, entretanto, as espécies mais procuradas pelos pescadores são os peixes de escamas como tambaqui, pirapitinga, matrinchã, pacu, sardinha, jaraqui, apapá, aruanã, branquinha, pescada, curimatã, piranha,

cará, aracu e pirarucu. Existem ainda algumas espécies de couro (liso), que podem ser encontradas nas várzeas, como surubim, caparari, cuiú-cuiú e mapará.

Nos rios, a pesca se concentra nas espécies de maior valor de venda, principalmente em outros estados, já que não é consumida pela população local. Os peixes mais procuradas são: dourado, piramutaba, pirarara, piraíba, surubim, caparari e jaú (Figura 24).



Figura 24 - Peixes selecionados para comer (pesca diurna) e para vender (pesca noturna)  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

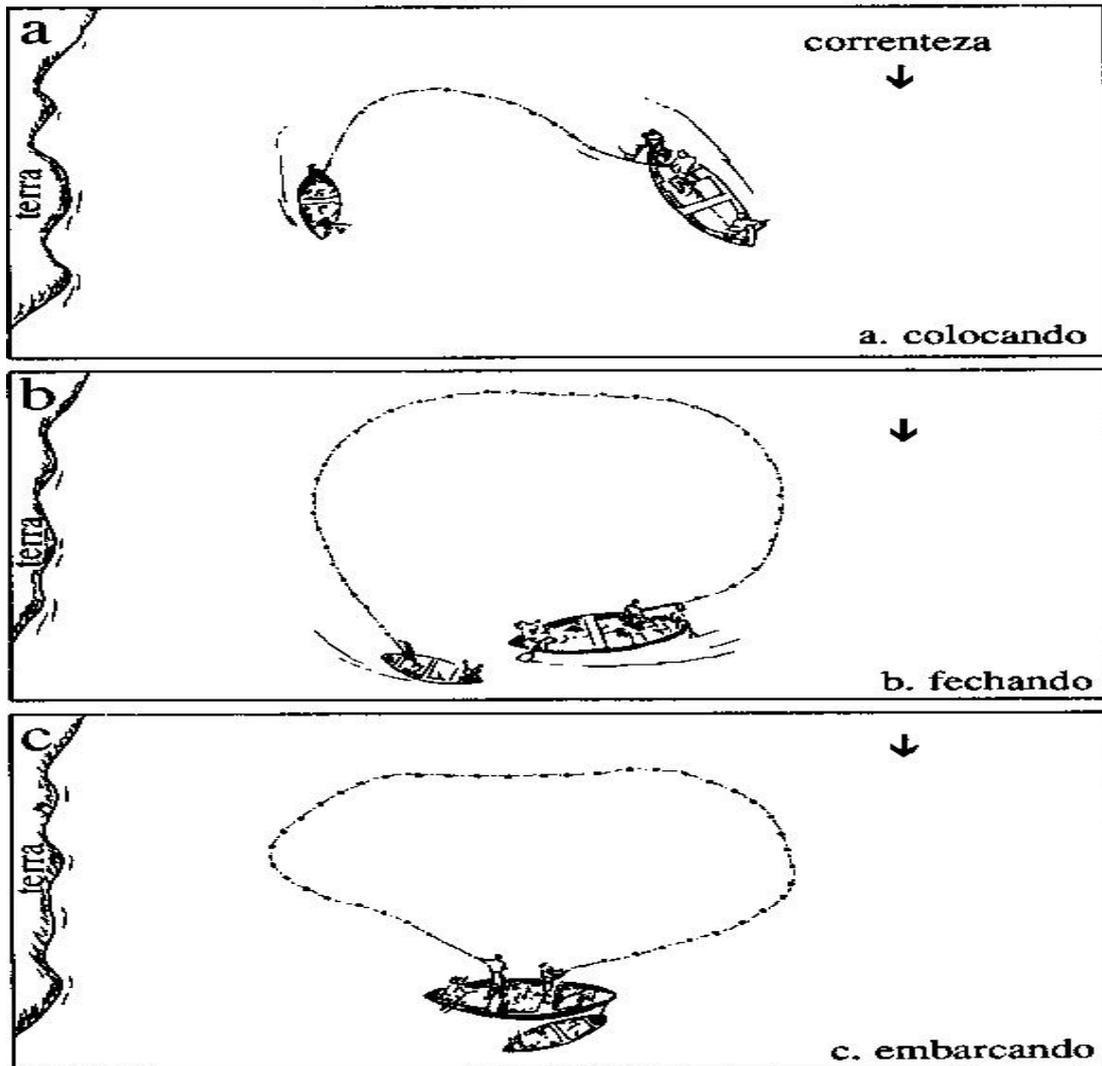
A exploração da atividade pesqueira nos ricos mananciais da ilha do Careiro gera, às vezes, conflitos entre os pescadores artesanais da região e os pescadores comerciais oriundos

da capital amazonense, de outros municípios ou do estrangeiro. Como os pescadores artesanais sobrevivem de uma parte da pesca para a sua subsistência e da outra para a venda, eles são prejudicados com a entrada nos lagos da ilha, e a retirada de grandes quantidades de peixes pelos barcos de pesca comercial (“arrastões”), que utilizam métodos de pesca considerados predatórios pelos moradores da região. Segundo um pescador local,

[...] os barcos grandes de pesca entram lá pela boca (igarapé grande) do lago e vão para os lagos pequenos e aí jogam arrastão e malhadeira miúda levando tudo quanto é tipo de peixe, nem os pequenos escapam. Quando o nível da água sobe, eles também colocam lá no igarapé grande rede de malha miúda que não deixa os peixes entrar no lago para desovarem e também não deixa os peixes maiores sair para o rio. (A. Firmino, 34, pescador de Terra Nova).

Os conflitos pelos recursos pesqueiros do Lago do Rei é um problema antigo. Nunes Pereira (c.1950) em um parecer sobre a pesca no referido lago, já atestava a existência dos sistemas de pesca predatória que eram utilizados pelos barcos “geleiros”. Os instrumentos de pesca destas embarcações eram principalmente grandes tarrafas e malhadeiras, além de redes de arrasto que levavam tudo em seu caminho.

Os métodos de pesca destes barcos também causavam predação. A técnica de “batição” era realizada por um grupo de pescadores que ao bater na água com remos e varas para afugentar os peixes em direção às redes, e outro grupo de pescadores nas canoas, as fechavam em círculos prendendo cardumes inteiros (Figura 25).



Fonte: Smith 1979:40

Figura 25 – Técnica de cerco aos cardumes  
 FONTE: Morán (1990) apud Smith (1979).

Atualmente tais conflitos ainda persistem, embora reduzido devido às esporádicas fiscalizações do Ibama. Este órgão tem por finalidade legislar e fiscalizar a atividade pesqueira, determinar o tamanho mínimo das espécies capturadas, os tipos de equipamentos de pesca, o tamanho das malhas das redes e o período de defeso. Entretanto, o Ibama parece ignorar os pescadores ribeirinhos de subsistência, pois as licenças emitidas por este órgão só reconhecem oficialmente três categorias de pescadores (o comercial, o esportivo, e o científico). Desta forma, os recursos pesqueiros da Amazônia têm sido realizados sob uma

perspectiva tecnocrata, ou seja, “de cima para baixo” (*top-down*) ignorando as comunidades de pescadores das estratégias de manejo (BEGOSSI, 2004).

Além disso, as ações deste órgão governamental pouco contribuem para resolver o conflito pesqueiro, pois há falta de pessoal e equipamentos para uma fiscalização efetiva. Para um grupo de pescadores entrevistados, as ações de fiscalização concentram-se na boca e no canal do igarapé grande e se restringem apenas a averiguar se a proibição do período de defeso da piracema está sendo cumprida. Na opinião dos pescadores,

O Ibama só vem aqui para fiscalizar se ninguém está pegando peixe pequeno ou pescando no período em que a pesca é proibida. O Ibama não proíbe esses barcos de pesca grande de entrar nos lagos é levar todo peixe, e a gente aqui fica sem o peixe. (J. Bola, pescador, 53 anos, Terra Nova).

Neste caso, a atuação do órgão se restringe a apenas à observância da determinação da Lei n. 7.679 e de diversas portarias que estabelecem a proibição e limitação da pesca nos rios da bacia amazônica, no período de defeso que vai de novembro a março. E como os rios, canais de lagos e lagoas são para uso comum, o Ibama não pode impedir que as embarcações comerciais entrem nestes ambientes para capturar os peixes, o que leva a persistência dos conflitos na região.

Existe ainda um outro conflito entre os próprios pescadores que moram próximo às regiões piscosas. A Associação dos Produtores Rurais de Terra Nova decidiu criar um grupo de pescadores moradores próximo ao igarapé grande, cuja finalidade seria tentar impedir que os barcos “geleiros” entrem no Lago do Rei e acabem com os peixes e denunciá-los ao Ibama.

Para D. Maria,

Quando a gente se reuniu para acabar com as invasões do Lago, a gente se dividiu para não deixar mais os barco entrar, mas o pessoal lá da boca não cumpre o nosso acordo, porque eles ganham dinheiro dos barcos grande para deixar eles entrar e aí nós fica prejudicado. (Pescadora, 43 anos, Costa do Marimba).

Assim, a população de pescadores em Terra Nova tem a sua sobrevivência dificultada, devido às restrições legais do Ibama para a captura de peixes, além dos problemas causados pelos conflitos entre os moradores e pescadores comerciais, resultando na diminuição das espécies para a subsistência da comunidade.

Quanto à comercialização, os peixes são vendidos nos mercados e feiras de Manaus, por quilo, unidade, cambada ou enfiada. (geralmente, dez ou doze peixes amarrados com tala de envira que atravessa a boca do peixe e sai pela guelra permitindo o nó). Os preços dos peixes são de difícil determinação; dependendo da época do ano, pode haver uma variação de até 500% no valor de algumas espécies, mas sabe-se que os peixes mais nobres são mais procurados e, portanto, são mais caros.

Na culinária da comunidade, o processo de preparação e o consumo do pescado vão desde a frugalidade franciscana, de apenas peixe cozido ou assado com farinha, passando pelos pratos acompanhados de legumes e verduras, até os dispendiosos e trabalhosos peixes fritos.

Conforme os relatos das entrevistas com as famílias dos moradores, a preferência é pelos peixes cozidos ou assados, mas há também o peixe frito. Geralmente os peixes preferidos para assar ou fritar são os de escamas, e para cozinhar os lisos.

No preparo do peixe cozido, usa-se na maioria das vezes somente água e sal. Quando há, também se usa chicória, cebolinha, cheiro verde, cebola e tomate, além do limão, pimenta de cheiro e pimenta murupi. O acompanhamento é com farinha de mandioca feita na própria região ou comprada em outros distritos. Assim, tinha-se o chibé de peixe cozido. À exceção do sal, todos estes ingredientes são de origem das hortas familiares ou de vizinhos próximos. Os peixes mais escolhidos para cozinhar são os de escamas, como tambaqui, tucunaré, cará-ací, o ruelo (tambaqui jovem), a pirapitinga e o pirarucu. Há ainda também o bodó, que embora não seja de escama, é muito apreciado, principalmente se ele estiver “ovado”.

Algumas espécies de peixes lisos como o surubim, caparari, dourado e cuiú-cuiú também aparecem à mesa, especialmente se tiverem para crianças para comer. Conforme Sra. Ida,

Os melhores peixes para caldeirada é o tambaqui, o tucunaré, o ruelo, o cará, a pirapitinga, mas a gente come também peixe liso dos bons [...] que é o surubim e o dourado. Eles tem menos espinha é e seguro para os meninos para não engolir. Sardinha e pacu é bom também, mas se cozinhar muito e ficar mexendo muito a panela, eles se esfarelam todo, aí a gente só toma caldo. (42 anos, moradora da Terra Nova).

O peixe assado também figura entre os alimentos mais simples de se fazer. No seu processo exigem-se, além do próprio peixe pescado da região, apenas sal e limão. Para o seu cozimento basta apenas madeira seca ou carvão para se fazer o fogo. O acompanhamento é geralmente feito com farinha e, às vezes, molho de verduras picadas. Deste modo, gasta-se pouco ou quase nada no seu preparo. As espécies mais preferidas nesta modalidade são o tambaqui, a matrinhã, o pacu, o curimatã e a sardinha.

Contudo, o processo de preparação do peixe frito é mais oneroso e difícil. Por exigir abundância de óleo, geralmente o de soja comprado nas “tabernas” à beira rio, muitas famílias não dispõem de dinheiro para adquiri-lo, principalmente se os seus membros forem numerosos, o que é uma constante na comunidade. Uma lata de óleo dura em média três dias. Resta a alguns moradores o uso recorrente às “banhas” feitas de gordura de alguns peixes, ou de animais caçados, derretidas em grandes latas, o que segundo eles altera um pouco o sabor do peixe frito. Os peixes preferidos para a fritura são o tambaqui, a aruanã, o curimatã, o jaraqui, a sardinha, o pacu e o cará. Estes últimos, por serem menores e por possuírem uma quantidade considerável de pequenas espinhas, passam por um processo especial de preparação. Ao serem tratados, estes peixes são “ticados”, ou seja, são cortados longitudinalmente da cabeça ao rabo, fazendo com que o corte da faca penetre profundamente em sua carne e triture as pequenas espinhas, permitindo às pessoas comer pedaços do peixe sem risco de engolir uma espinha ou tê-la atravessada na garganta (Figura 26).



Figura 26 – “Enfiada” de pacu tratado e “ticado”, amarrados na tala de envira  
FONTE: Pesquisa de campo, 2005.

Para o dono de um dos comércios flutuantes, instalados em casas construídas em cima de troncos de madeiras flutuantes que serviam de ponto de venda e porto para os moradores da região, eram poucos os que compravam óleo constantemente.

Nem todo mundo tem dinheiro para comprar óleo, a maioria vem aqui e “pendura” e eu só vendo para quem paga, ou é parente ou conhecido. O pessoal lá de longe (mata adentro) não vem aqui não e a gente não confia muito neles, não. (César, comerciante, 37 anos, paraná da Terra Nova).

Não é apenas pela falta de dinheiro, há também a enorme distância entre a maioria das casas e os pontos comerciais, impedindo-os de adquirir o requisitado líquido. Além disso, há ainda o gasto extra com a necessidade de comprar sabão, para se poder limpar o óleo dos utensílios usados para o preparo e a serventia dos peixes, o que demanda mais esforço.

Estes fatores fazem com que, em Terra Nova, a preferência em comer peixe cozido ou assado, esteja mais relacionada à praticidade e à facilidade de seu preparo, do que ao invés do peixe frito, que demanda mais trabalho e custo na sua preparação.

## 2.4 Significações sociais da panema

A palavra “panema” provém da língua geral (nhengatu) e refere-se à má sorte em atividades de caça ou pesca. A panema pode ocorrer se uma mulher menstruada tocar algum equipamento de pesca ou se o pescador não distribuir os peixes capturados de forma culturalmente apropriada. Esta crença de origem indígena parece ter sido herdada pelas populações amazônicas e está relacionada com a divisão sexual do trabalho. Para Morán (1990), “as crenças em panema estão associadas à divisão simbólica do mundo entre homem/peixe e mulher/mandioca, as duas bases alimentares nas áreas aquáticas da Amazônia e que são fundamentais na organização social” (p. 242).

Nos ensaio sobre a antropologia estrutural, DaMatta (1973) analisa, - sob a égide levistraussiana - a cosmologia amazônica. No seu estudo sobre as crenças da região, o autor descreve a panema, significando má sorte, infelicidade, azar, um certo mal-estar que atinge as pessoas fazendo com que aquilo que desejam e que precisam realizar acaba dando errado.

A panema seria uma possibilidade de explicação para a falta de sucesso nos principais meios de subsistência das populações amazônicas, a caça e a pesca. Tal situação envolveria o homem e os seres naturais, numa teia de significados de ordem social, econômica e mística bastante complexa.

A panema estabelece uma relação essencial entre o caçador, o pescador, seus equipamentos de caça e pesca e os animais que eventualmente aprisiona e uma série de outros

elementos que embora sejam indesejáveis, estão presentes como as mulheres grávidas ou menstruadas, os animais domésticos e uma série de sentimentos e ações anti-sociais de pessoas próximas. Enfim, um intrincado significado de causalidades e conseqüências prejudiciais às atividades humanas.

Na comunidade de Terra Nova também há a crença na panema, que interfere nas atividades laborais da população, especialmente na atividade pesqueira e, em menor escala, na agricultura. Em suas atividades, muitos pecadores impedem que as mulheres da família, na condição de grávidas ou menstruadas, se aproximem ou toquem nas linhas e redes de pesca ou nas canoas. Embora seja incomum, a panema também é evitada na agricultura. Da mesma forma que na condição anterior, teme-se que as pragas agrícolas ou a baixa produtividade da área plantada fossem causadas pelas mulheres que fitassem ou pisassem a lavoura. Segundo um agricultor, “mulher barriguda e de ‘bode’ tem olho de seca-pimenteira”.

Para evitar a panema, alguns pescadores levam consigo em suas atividade uma planta chamada tajá. Para eles, ela trazia boa sorte nas pescarias. Esta planta, segundo Nunes Pereira (1980), está ligada à crença e superstição das populações indígenas e caboclas da Amazônia, pois a sua raiz tem a propriedade de trazer a felicidade nos amores e a de tornar marupiara a quem traz consigo.

Tais proibições eram uma forma de evitar má sorte na pesca e no plantio, garantindo assim a sobrevivência dos que deles necessitem.

No estudo sobre as comunidades amazônicas, Wagley (1988a), afirma que as crenças populares amazônicas, em torno da caça e da pesca, são na sua maioria de origem indígena. Para o autor, a “panema”, ou a impotência para caçar ou pescar é uma crença dos índios da floresta tropical, bem como da população cabocla.

Geralmente as causas da panema são de ordem sobrenatural, são feitiços, pragas e moléstias infecciosas. Pode ser a desconfiança dos amigos, ou quando uma mulher grávida

comer a caça ou a pesca, ou ainda, quando cachorros e porcos comeram os ossos de alguma caça ou peixe. Contudo, a panema pode ser curada. A pessoa vitimada por ela deve tomar banho ou fazer fumigações pelo corpo com vários ingredientes.

Desta forma pode-se perceber que as maneiras pelas quais os membros destas comunidades humanas procuram, obtêm e escolhem os seus alimentos, incluindo aí as técnicas adequadas ao ambiente natural vivido, são fundamentais para a compreensão dos valores culturais e das relações sociais.

CAPITULO 3

**RESTRICÇÕES ALIMENTARES E RELAÇÕES SOCIAIS EM TERRA**

**NOVA**

Explica-se desta forma que a alimentação humana esteja muito mais poderosamente vinculada a fatores espirituais em exigência tradicional que aos próprios imperativos fisiológicos.

Câmara Cascudo

### 3.1 Tabus alimentares: evolução de um conceito

Por volta de 1880, um estudo sobre o sacrifício e a comida, elaborado pelo teólogo escocês William R. Smith, deu início a um campo de análise antropológico sobre a comida e os papéis que ela desempenha na organização da vida social. Malinowski [1922] foi o pioneiro com as discussões sobre o inhame na vida social trobriandesa.

Este interesse da antropologia pela comida e pelo comportamento relativo à comida evidenciou-se a partir da percepção entre a identidade social e os hábitos alimentares. De acordo com Mintz (2001), um dos melhores ensaios já escritos na antropologia da comida foi o de uma aluna de Malinowski, Audrey Richards, *Land, labour and diet in Northern Rhodesia* [1951]. Neste ensaio, a autora aborda as funções sociais da comida. Raymond Firth, em outro estudo chamado *Malay fishermen* [1966], analisa o papel central da comida na vida social.

Além destes, poucos trabalhos sobre a comida foram realizados, talvez porque a comida fosse vista como trabalho de mulher e a maioria dos antropólogos fosse homem, ou o estudo da comida fosse considerado prosaico e pouco importante. Contudo, a partir dos anos 80, quando Jack Goody [1982] (apud MINTZ, 2001), publicou *Cooking, cuisine and class*, foi quando a comida renasce como tema antropológico.

Pouco depois, outras abordagens teóricas da antropologia sobre os hábitos alimentares foram estudadas por Lévi-Strauss (1975a), 1989, 2004), Mary Douglas (1966, 2004) e Marvin Harris (1978). Estes autores produziram os trabalhos mais influentes, trazendo diferentes e importantes perspectivas sobre o conhecimento e a reflexão sobre os hábitos e usos alimentares.

A grande contribuição de Lévi-Strauss foi integrar os sistemas de classificação de alimentos às estruturas mentais de um povo. Douglas (1966) defendeu que os sistemas de classificação e os hábitos alimentares estão ligados a uma ordem social. A visão técnico-

econômica do materialismo cultural de M. Harris abordava os hábitos alimentares (produção, distribuição e consumo) como resultado funcional e adaptativo aos ambientes físicos e sociais das populações em questão (MURRIETA, 1998).

No Brasil de hoje, os vestígios dos tabus alimentares em nossos costumes são sobrevivências da organização cultural do passado. O hábito alimentar brasileiro é um reflexo dos padrões sócio-culturais introduzidos pela imigração de diferentes grupos étnicos (europeus e africanos), com os padrões da cultura nativa (índios). Em consequência, várias proibições ganharam diferentes configurações por todas as regiões do país (CASCUDO, 2004).

Além disso, a produção acadêmica sobre os hábitos alimentares no Brasil é limitada, persistindo os trabalhos de ordem nutricional e biológica. Na Amazônia, as limitações são maiores ainda, principalmente sobre os hábitos alimentares das populações indígenas e caboclas (COSTA-NETO, 2000).

De origem polinésia, a palavra tabu, “*tapu*”, tornou-se conhecida no ocidente através do navegador inglês James Cook, que mencionava o seu uso na ilha de Tonga, em 1771. Embora o termo seja reconhecido primeiramente nas sociedades primitivas da Polinésia, o uso da expressão tabu encontra-se sob formas múltiplas e variadas nas tribos da América, África e Ásia.

Ao analisar a dificuldade em traduzir a palavra polinésia, Cascudo (1972, p. 840) afirma que tabu representa duas noções opostas: “a do sagrado ou consagrado e a do lúgubre, perigoso, proibido ou impuro. O contrário de tabu entre os polinésios é *noa*, quer dizer, ordinário, acessível a todos.” Para o autor, possuímos uma noção de tabu correspondente ao que os romanos chamavam de *sacer*, o que os gregos chamavam de *hágios*, e *kodauch*, para os hebreus.

O termo tabu refere-se geralmente a uma restrição ou proibição ritual, possuindo dois sentidos opostos: o primeiro, significa sagrado, consagrado; outro sentido é o de algo inquietante, perigoso, proibido, impuro. Os tabus são de origem geralmente desconhecida, sendo, portanto difícil explicar sua existência. De acordo com os estudos antropológicos, a prática do tabu foi verificada sobretudo nas sociedades cujas religiões têm um forte caráter animista conforme Firth (apud SILVA, 1987).

Embora os tabus possam parecer absurdos ou irracionais, eles podem desempenhar um importante papel social, como a proibição do incesto defende as sociedades de uma deterioração genética. As proibições em colher frutos ou pescar em determinadas situações mantêm uma espécie de equilíbrio ecológico inconsciente.

Tabu alimentar caracteriza-se por uma interdição ou proibição à ingestão de determinados alimentos, com a finalidade de “preservar” os indivíduos dos perigos resultantes desta ingestão.

A concepção de tabu como um sistema ou instituição, com implicações de cunho social e religioso, passou a ser usado como forma de ordenação social no momento em que foram unidas as qualidades do sagrado, ou sacro, à do proibido, ou do impuro. De outra forma, o tabu seria uma série de regras socializadas para que os indivíduos fossem impedidos de cometerem atos reprovativos.

Ao estudar o que há de mais fundamental e elementar na vida religiosa, Durkheim (1989), afirma que os cultos primitivos possuem dois aspectos: um positivo, cuja função é aproximar, regular e organizar o mundo sagrado; o culto negativo possui a função de impor as abstenções, os interditos e os atos negativos. Tais conjuntos de ritos têm por objetivo efetivar esse estado de separação, que é essencial, já que eles têm por função prevenir as misturas, as aproximações indevidas e a proibição de determinadas maneiras de agir. Todas as formas de

proibições ou tabus organizam a vida social do homem e ordenam a sua relação com a natureza.

De acordo com Durkheim em *As formas elementares da vida religiosa* (1989), a palavra tabu poderia ser melhor empregada pela expressão interditos ou proibições:

Todo um conjunto de ritos [...] têm por função prevenir as misturas e as aproximações indevidas, impedir que um desses domínios invada o outro, não podem impor senão abstenções, ou seja, atos negativos. Por essa razão, propomos chamar de culto negativo o sistema formado por esses ritos particulares. Eles não prescrevem ao fiel a realização de prestações efetivas, mas limitam-se a proibir-lhe determinadas maneiras de agir; portanto, assumem todos a forma da proibição, ou, como se diz corretamente em etnografia, do *tabu*. Esta última palavra é empregada nas línguas polinésias para designar a instituição em virtude da qual algumas coisas são excluídas do uso comum; é também adjetivo que exprime o caráter distintivo dessas espécies de coisas. [...] Não existe religião na qual não haja proibições, na qual elas não tenham papel considerável; é, pois, lamentável que a terminologia consagrada pareça fazer, de instituição tão universal, particularidade própria da Polinésia. (p. 363-364).

Ainda que haja uma falta de consenso entre antropólogos e sociólogos acerca das funções que podem ser atribuídas aos tabus e as possíveis aplicações aos fenômenos sociais específicos, é de comum acordo reconhecerem que tais funções fazem parte de uma representação simbólica que assegura uma coesão social entre os indivíduos.

M. Sahlins, em *Cultura e razão prática* (2003), apresenta uma crítica antropológica em relação à tese de que as culturas humanas são criadas a partir da atividade prática e utilitarista. Para o autor, as teorias da utilidade objetiva são de cunhos naturalistas ou ecológicas, e conseqüentemente o saber material determina a organização social de uma dada cultura. Ou seja, a lógica de adaptação cultural de um povo insere-se nos limites impostos pela natureza. Ao contrapor esta “razão prática” com a “razão simbólica”, Sahlins afirma que é a cultura o elemento definidor de todos os modos de vida, é ela quem constitui a utilidade e a praticidade.

O conflito entre o enfoque cultural e o enfoque utilitarista é um dos grandes paradigmas da teoria antropológica. Uma das principais críticas vem das obras de Lévi-Strauss, que opõe a teoria estruturalista com a ecologia.

Na sua obra, Sahlins discute a lógica da comestibilidade e da não-comestibilidade ao contrapor o sentido do utilitarismo na economia ocidental com o simbolismo das sociedades simples, onde o pragmatismo ocidental perpassa pelo materialismo e o individualismo. Nas sociedades primitivas, a discussão perfaz caminho diverso. Nestas sociedades, as principais relações são de cunho cultural e de classes, onde a ação política possui uma importante sedimentação na conotação entre homens e grupos. Neste sentido, a lógica da razão cultural sobressai e age diferentemente da lógica baseada no utilitarismo.

Sahlins sugere a existência de uma razão cultural em nossos hábitos alimentares, pois há uma existência de distinções categóricas de comestibilidade entre algumas espécies de animais, ou seja, o que for mais próximo do homem, de sua classe ou grupo será mais apropriado para o consumo humano. A organização da lógica simbólica faz com que

O valor social do filé ou alcatra, comparado com o da tripa ou língua, é o que estabelece a diferença em seu valor econômico. Do ponto de vista nutritivo, tal noção de “melhor” e “inferior” seria uma posição difícil de defender. Além disso, filé continua a ser o peso mais caro, apesar da oferta absoluta de filé ser muito maior que a de língua; há muito mais filé em uma vaca do que língua. E, ainda mais, o esquema simbólico de comestibilidade se junta com aquele que organiza as relações de produção para precipitar, através da distribuição e de renda e demanda, toda uma ordem totêmica, unindo em uma série paralela de diferenças de status das pessoas e o que elas comem. (SAHLINS, 2003, p. 179).

Desta forma, entendemos que a relação das espécies de animais com a sociedade humana deve estar de acordo com a ordem cultural que cada sociedade construiu baseada em sua estrutura social.

A este respeito, pode-se citar a relação de afetividade que os americanos têm em relação aos seus animais, como o cavalo e o cachorro. Embora reconheçam o valor nutricional

destes animais, há um tabu sobre eles. Na América, o cão é um animal sagrado. Há fortes restrições sentimentais ao seu consumo, pois os cães dormem, comem e vivem com as pessoas. O cavalo é identificado como um símbolo totêmico, não sendo, portanto, comestível, ou seja, os cavalos estão para os americanos assim como as rãs estão para os franceses. (SAHLINS, 2003).

Esta relação de afetividade com os animais teve como consequência, o surgimento de tabus alimentares. Isto assemelha-se ao sentimento das populações amazônicas com relação aos animais de estimação, os “xerimbabos”, descritos por Wagley (1988a).

Marvin Harris, em sua obra *Vacas, porcos, guerras e bruxas* (1978), discute o que o animal representa para o homem e de que modo funciona a sua simbiose com a natureza.

Na teoria de M. Harris é enfatizado que as proibições alimentares são respostas culturais a problemas de adaptação ecológica. Entre as proibições de que tratou Harris, está a interdição da carne de porco entre os judeus. Os porcos representavam nos tempos bíblicos um péssimo negócio para os pastores nômades que habitavam os desertos, já que demandavam água abundante, alimentação diária (ao contrário dos animais ruminantes) e não se prestavam ao nomadismo.

A proibição agiria, neste sentido, em represária ao desejo de consumir um tipo de carne cuja criação era incompatível com as atividades econômicas do grupo.

Utilizando também o exemplo dos povos judeus, Mary Douglas (1966), contrapõe-se à perspectiva de Harris. Para ela, as bases simbólicas das proibições alimentares vêm do Levítico (Antigo Testamento), ou seja, a repulsa à carne de determinados animais é parte da expressão de um ideal de santidade e integridade que, em termos mais gerais, fornece a base para a visão de mundo judaica.

Neste sentido, Douglas une-se à perspectiva de Lévi-Strauss (1975) ao expor que as razões dessas proibições escapariam a uma praticidade e utilitarismo imediatos, portanto relacionada às práticas simbólicas.

De acordo com a Bíblia (Antigo Testamento), Levítico provém do nome Levi, a tribo de Israel que foi escolhida para exercer a função sacerdotal no meio de seu povo. Embora situado logo após o êxodo e atribuído a Moisés, o livro do Levítico, na verdade foi escrito depois do exílio da Babilônia. Concorreram para a sua formação textos elaborados pelos sacerdotes através dos tempos: um ritual para os sacrifícios, e um ritual para consagração dos sacerdotes e critérios, para distinguir o que é puro e o que é impuro. A tudo isso foi acrescentado o versículo 17-26, chamado de lei de santidade. É dessa concepção de santidade encarnada que temos o mandamento fundamental de toda a ética: “Ame o seu próximo como a si mesmo” (LV 19,18) (BIBLIA, 1990).

Para Micklem (1953), (apud DOUGLAS, 1966), os primeiros capítulos do Levítico são talvez os menos atraentes de toda a Bíblia. Para o leitor, muita coisa neles é repulsiva e sem sentido, como o respeito ritual com a “impureza” dos animais, o nascimento, doenças de pele e roupas manchadas, ritos de purgação das doenças da pele, lepra e vários escoamentos e secreções do corpo humano. “Que interesse pode tais assuntos ter a não ser para os antropólogos?” (p. 62).

Para efeito de caráter informativo ressaltou-se entre os capítulos do Levítico, os mais pertinentes com os objetivos deste estudo:

1 Falou o senhor a Moisés e a Arão, dizendo-lhes: 2 Dizei aos filhos de Israel: estes são os animais que há sobre a terra: 3. Dentre os animais, todo o que tenha a unha fendida, de sorte que se divide em duas, o que rumina, esse podereis comer. 7. E o porco, porque tem a unha fendida, de sorte que se divide em duas, mas não rumina, esses vos será imundo. 8 Da sua carne não comereis, nem tocareis nos seus cadáveres; esses vos serão imundos. 9. Estes são os que podereis comer de todos os que hão nas águas: todo o que tem barbatanas e escamas, nas águas, nos mares e nos rios, esse podereis comer. 10 *Mas todo o que não tem barbatanas, nem escamas, nos mares e nos rios, todo réptil das águas, e todos os animais que vivem nas águas, estes vos serão abomináveis.* 12 Tudo o que não tem barbatanas nem escamas, nas

águas, será para vós abominável. 46 Esta é a lei sobre os animais e as aves, e sobre toda a criatura vivente que se move nas águas e toda criatura que se arrasta sobre a terra (BÍBLIA, 1990). (grifo nosso)

Assim como no Levítico, no Deuteronômio 14 também existem as mesmas proibições. Dentre as proibições feitas às várias espécies de animais, duas chamam a atenção. Os animais de casco fendido e que ruminam e os peixes sem escamas e sem barbatanas. Nesta categoria poderíamos citar os porcos e os peixes de couro (lisos). Embora o conhecimento científico afirme que estes e outros animais não façam mal a saúde, o conhecimento tradicional, neste caso os religiosos, afirmam que sim.

Para Douglas (1966), as regras do Antigo Testamento são arbitrárias e irracionais, isto porque elas não são coerentes com os preceitos judaicos. As leis judaicas têm um objetivo comum, a santidade. Deve-se separar o puro do impuro. Os preceitos positivos foram criados para cultivar a virtude e as finas qualidades que caracterizam o ser verdadeiramente religioso. Os preceitos negativos são definidos para combater os vícios, suprimir tendências e maus instintos que distanciam o homem da santidade.

Estas interdições alimentares, como a proibição de comer a carne de certos animais classificados como “impuros”, não são, portanto, regras dietéticas, simbólicas; são éticas e disciplinares (DOUGLAS, 1966).

Contudo, estas proibições de ordem bíblica não chegavam a serem rigorosamente obedecidas em Terra Nova. Ainda que a quantidade de pessoas confessadamente evangélicas fossem significativa na região, muitas delas quebravam os tabus alimentares relativos aos peixes sem escamas (lisos). Isto se dava, segundo um pastor local, pelas dificuldades dos moradores em conseguir outros tipos de alimentos, especialmente na época de poucos peixes.

Ao se analisar a influência judaico-cristã na sociedade brasileira, percebe-se que tais orientações religiosas persistem ainda, amalgamando e diferenciando as formas de comportamento social.

Na obra *Historia da alimentação no Brasil* (2004), Câmara Cascudo analisa em profundidade o que se comeu e bebeu no Brasil sob a influência de várias culturas, principalmente a portuguesa, a indígena e a africana. O autor pesquisou e selecionou antigos costumes universais comparando-os com os Brasil.

Segundo Cascudo (2004), ao estudar do ponto de vista sociológico, histórico e etnográfico a alimentação, foi observado que todos os povos possuem limitações referentes à sua comida, e que a escolha dos alimentos está intimamente ligada a complexos culturais. E mais, “[...] a alimentação humana esteja muito mais poderosamente vinculada a fatores espirituais em exigência tradicional que aos próprios imperativos fisiológicos. Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma.” (p.23).

As comparações sobre o consumo das carnes de boi e de porco entre diversos povos parecem corroborar as suas análises. Para Cascudo (2004),

[...] a carne de boi, novilha e vaca. [...] está proibida aos budistas e hindustânicos, é desprezada por milhões de negros africanos, raramente servida na Ásia e pouco apreciada na Oceania. Muito mais prestigiosos são o porco, carneiro, ovelha e anho. Exceto o primeiro, os demais são pratos essenciais no Oriente, entre muçumanos de qualquer região. (p. 23).

Assim como para esses povos, entre os gregos e romanos a carne bovina também não era uma predileção, pois o gado estava ligado aos serviços rurais e domésticos e não à mesa, sendo, portanto mais úteis vivos para o trabalho do que mortos para a alimentação. Já a carne de porco era uma iguaria para os africanos e uma refeição e tanto para os atletas romanos. Entretanto, para outros povos a carne suína era interdita.

O porco mereceu proibição de Iavé (*Levítico*, XI, 7-8, 22) e de Maomé (Alcorão, surata-II, v-168, V, v-4). Abominável no Egito (Heródoto, *Euterpe*, XLVII), mas conserva zona de conforto nas populações insulares da Polinésia, Melanésia, América, África e Ásia para os não-brâmanes e não-maometanos. A família ovelhum [*sic*] conquistou áreas demarcadas. Sabor favorito para todo o Oriente, África, América, grande parte da Europa. (CASCUDO, 2004, p. 24).

Como se observa, as restrições alimentares à carne diferenciam-se em várias culturas. Para algumas sociedades o tabu ao consumo é de caráter religioso, e esse mesmo tabu religioso dificilmente se dissolve no costume. Em outras culturas, o tabu já é mais flexível, existindo restrições e prescrições quanto ao que se come.

As restrições alimentares continuam não somente determinadas pelos preceitos nutricionais, mas ainda como preceito religioso ou sociocultural. (DOUGLAS, 1966) Contudo, na visão de Jope o apóstolo de Pedro ouviu a voz de Deus anulando as limitações alimentícias do Levítico, e, conforme Cascudo (2004), “Todos os animais, mundificados pelo senhor, podiam alimentar o homem. Terminara a discriminação imposta por Jeová [...]. O *mata e come* foi o mais surpreendente dos atos revolucionários do plano alimentar. Tão atrevido e perturbador que ainda não se tornou universal” (p. 340).

Durkheim (1989) afirma que as proibições alimentares possuem diversas exceções, e que estas excepcionalidades tendem a ser flexíveis na medida em que a organização social é abalada. E que o tabu por ser tão largamente empregado, “[...] seria excesso de purismo proibi-lo sistematicamente; os inconvenientes que apresentam são, aliás, atenuados desde que se tome o cuidado de precisar o seu sentido e alcance” (p. 364). Por outro lado, “as próprias restrições que então se mantêm demonstram que essas atenuações não foram admitidas com facilidade” (p.171).

O acesso a uma nova comida seria considerada uma audácia, pois contrariava uma vontade divina e isto incomodava o anseio popular por novos alimentos. As pessoas receiam provar uma comida exótica, tocando-a com desconfiança ou usando somente a ponta da língua, tal qual fazem as crianças. O que era ordenado no *Levítico* regeu a proibição dos tabus alimentares brasileiros, vinda de Portugal (CASCUDO, 2004; FREYRE, 1995).

E estas limitações são ainda reforçadas com a orientação da Igreja Católica em afirmar que a gula é um pecado original. Os jejuns, as abstinências, a evitação dos prazeres à mesa

são recomendações constantes. Além disso, o interdito da carne e do peixe no mesmo prato ou refeição vem da tradição européia: “ ‘Carne e peixe na mesma comida, encurtam a vida’, lembram em Portugal. ‘*Carne y pescado en una comida, acortan la vida,*’, afirmam na Espanha.” (CASCUDO, 2004, p. 758).

De acordo com o autor, as superstições proibitivas no Brasil relativas aos alimentos, têm origem portuguesa. Houve participações das culturas indígenas e africanas, mas estas foram menores (CASCUDO, 2004). Para o autor, as populações indígenas tinham como premissa as proibições totêmicas de seu clã em não ingerir determinados alimentos, e mesmo assim muitas tribos eram flexíveis a essa forma de organização social.

Ainda que a participação do negro na dieta nacional fosse importante, através dos principais grupos africanos, como os bantos e os sudaneses, dificilmente preservavam os elementos de sua cultura devido à influência indígena e, sobretudo, a portuguesa. As remanescentes tradições negras permaneceram incrustadas nas pequenas áreas litorâneas do país onde suas representações simbólicas perduraram por algum tempo, fora a isso, suas contribuições aos tabus alimentares foram se deteriorando ao longo do tempo (CASCUDO, 2004).

Uma outra observação do autor digna de ser referenciada é sobre as frutas. Como as frutas não são consideradas alimentos, valem como gulodices ou auxílios para a digestão. Existem frutas quentes e frias, leves e pesadas ou simplesmente “carregadas”. As frutas têm uma expressão simbólica na vida social e traduzem os sentimentos de alegria ou de magoa, expressando congratulações ou condolências, conforme hajam sido enviadas a um aniversariante ou a um enlutado.

Conforme observou Cascudo (2004), os estrangeiros que no Brasil chegam ficam surpresos em descobrir que as frutas acompanham guisados, assados, estufados. “Comentava-se ferozmente no Rio de Janeiro, setembro de 1992, uma feijoada oferecida aos reis da

Bélgica, Alberto I e a rainha Elisabeth, contendo laranja ao lado, explicando-se fazer parte do quitute. Os críticos afirmavam não ser costume a fruta senão à sobremesa” (p. 627). Isto se deve ao fato de que, na Europa, as frutas são servidas separadas ou após as refeições principais. Aqui no Brasil, esta mistura é tradicionalmente encontrada. São muito comuns os lombos de porco ou vaca virem acompanhados de talhadas de abacaxi e laranja ao natural e de bananas cozidas.

No manuseio das frutas, evita-se o uso de facas em certas frutas como cajus, bananas, goiabas, saptotis, araçás. Especula-se que a ferrugem das facas pode trazer malefícios à saúde. Além disto, acredita-se que as suas fontes, - as árvores ou pomares - irão murchar ou morrerem ao serem atacadas por pragas. Um modo de amenizar os efeitos maléficos das frutas seria cortá-las longitudinalmente (CASCUDO, 2004).

Tal hábito também foi presenciado na Terra Nova. Para a maioria dos moradores, não se podia cortar a goiaba ou banana pois havia o temor em perder pomares inteiros, caso eles murchassem e morressem. Havia, portanto, uma preocupação bastante sensata em não perder uma importante fonte de renda.

As proibições em relação às frutas tiveram as mais diversas justificativas. Por serem de natureza úmida e fria, perturbam a digestão e o equilíbrio dos humores; se forem comidas quentes podem gerar enfermidades pela diferença de temperatura no interior do organismo. É o caso da melancia, do melão e da cana-de-açúcar responsáveis pelo aparecimento da blenorragia - inflamação das membranas mucosas, especialmente a uretra e a vagina - se comidas quentes ao sol (FREYRE, 1995).

Os tabus alimentares relativos à menstruação, às gestantes, parturientes, lactantes, são conseqüências dos velhos preceitos cautelosos e desconfiados das frutas ácidas, dos alimentos temperados, dos líquidos muito frios ou quentes e das águas ardentes, que podem causar problemas orgânicos. Acredita-se ainda que certas frutas são destinadas ao consumo infantil,

não sendo comidas pelos adultos principalmente os homens, por acreditarem que frutas pequenas (pitombas, por exemplo) são de crianças (CASCUDO, 2004).

Na região de Terra Nova, muitas frutas também são evitadas, sejam por gestantes ou em período de resguardo, muitas mulheres não comiam frutas azedas, verdes ou travosas. Esta restrição se justifica pelo temor de azedar ou tornar ruim o leite materno, o que causaria a rejeição e, conseqüentemente, malefício à saúde do recém-nascido.

As proibições mais comuns são referentes aos excessos, ao comer demais, pois traria

Muita cana chupada dá blenorragia; melancia quente, esquentamento; manga provoca coceiras e brotoejas; jaca dura, enfartamento; laranjas, feridas; coco, tosse; pepino indigestão; farinha seca, dor no fígado; açúcar, lombrigas; pitombas, oclusão; umbu, diarreia; peixes de couro, moléstias da pele; queijo, ataca a memória; manteiga, diminui a inteligência; engolir caroço de limão dá “fome canina” (CASCUDO, 2004, p. 760).

Outro fator merecedor de destaque são as supostas explicações do tabu em defender os frutos da proteção alheia, que surgiu provavelmente quando o interesse sobre as frutas despertou a discórdia entre as classes sociais interessadas nas frutas. Um exemplo bastante conhecido é a crença de que comer manga com leite faz mal à saúde, herança colonial do tempo da escravidão.

Em algumas fazendas, as senzalas eram cercadas por mangueiras às quais os negros tinham livre acesso. Para evitar que os escravos roubassem o leite das vacas, produto de consumo exclusivo do senhor e de sua família, disseminou-se a crença de que a mistura da fruta com o leite causava muito mal à saúde, podendo até levar à morte (TORRES e MACHADO, 2001).

Esta mesma crença foi encontrada na comunidade estudada. Segundo as pessoas entrevistadas, não se deveria comer “frutas fortes” (manga, melancia, azeitona, jenipapo) misturadas com leite, sob o risco de trazer “esquentamento” no estômago, principalmente se

estas misturas fossem ingeridas por crianças. Temia-se pela saúde dos infantes e pela dificuldade de tratamento na região.

### 3.2 Tabu e organização social

As diversas formas de organização social, sejam elas políticas, econômicas ou religiosas, estão presentes em várias culturas humanas, afetando significativamente suas vidas cotidianas. Muitos são os estudos que demonstram como a relação entre os homens os torna diferentes, e em especial, naquilo que produzem e consomem.

Na obra *Argonautas do Pacífico Ocidental*, Malinowski (1976), analisa o papel do inhame e a sua influência na vida social dos trobriandeses. Para ele, o “culto ao alimento” é o principal elemento das cerimônias públicas. A quantidade e a qualidade dos inhames é o que determina as posições ocupadas pelos membros na sociedade. O acúmulo destes tubérculos significa prosperidade e abundância. Além disso, “o direito de exhibir alimentos é muito prezado, como se verifica pelo fato de que, nas aldeias onde reside um chefe de alta posição social, os celeiros dos plebeus têm de ser fechados com folhas de coqueiro, a fim de não competirem com o dele.” (MALINOWSKI, 1976, p. 137).

Existem entre os trobriandeses alguns tabus associados à culinária, o próprio ato de comer é um exemplo disto. Eles só comem individualmente em um prato de madeira, o *kaboma* (madeira sagrada). O tabu alimentar, segundo Malinowski, está justamente em não comer aquilo que é valorizado e abundante como, por exemplo, grandes porcos e muitos inhames. Caso isto aconteça, o trobriandês está consumindo aquilo que dará prestígio social, portanto, a fonte de poder. Como afirma o autor, “tudo isso nos mostra que o ato social de comer e o convívio dele resultante não estão presentes nas mentes ou nos costumes dos

trobriandeses; o que é socialmente apreciado é a admiração coletiva da qualidade e quantidade dos alimentos e o conhecimento de sua abundância.” (p. 138).

Ao estudar os Tapirapé, Wagley (1988b) relacionou as regras alimentares com as diferenças sociais. Ele observou a existência de tabus alimentares referentes ao consumo da carne de diversos animais. Tais restrições estavam ligadas às diferenças sexuais, etárias e de status. O veado campeiro, por exemplo, só pode ser comido por homens adultos, era vetado às mulheres e crianças e aos homens que tivessem filho de colo. A queixada e o caititu podiam ser comidos por todos. Outras carnes como a preguiça, cobra, boto e capivara, não poderiam ser. As conseqüências eram as mais diversas, iam desde uma simples doença até a ação maligna de um espírito.

Ainda que reconhecesse a existência de uma explicação plausível para os tabus da carne no sistema Tapirapé, Wagley reconhece que, “na verdade, o complexo de tabus não pode ser explicado, satisfatoriamente, apenas como um sistema conservacionista de recursos faunísticos, embora ele deva ser tido, em certa medida como o seu resultado” (1988b, p. 85).

Tal observação vai ao encontro de um dos objetivos deste estudo, ou seja, as restrições alimentares podem funcionar como mecanismo inconsciente de conservação e equilíbrio dos recursos naturais. Isto porque, algumas espécies da fauna na região de Terra Nova tendem a ser inconscientemente preservadas na medida em que não são consumidas pela população. Além disso, as restrições podem também ser entendido como um mecanismo de adaptação cultural e de diferenciação entre os membros da comunidade.

Para o autor, é importante assinalar que os tabus exerciam uma função social bastante difundida entre os Tapirapé. Pois as restrições,

[...] tendiam a promover a troca de alimentos entre parentes e amigos dentro da aldeia. Por exemplo, o pai de um bebê, proibido por essas circunstâncias de comer tatu ele próprio, sua esposa e os filhos, não deixava de matar este desdentado caso o encontrasse na mata. Oferecê-lo-ia de presente a um cunhado, ao filho da irmã ou a um amigo especial (*anchiwawa*), que não tivesse um bebê e sim filhos crescidos que podem comer tatu. Não contaria com qualquer tipo de retribuição imediata, mas com

a expectativa de que, em outra ocasião, seu parente ou amigo lembrasse da oferta. (WAGLEY, 1988b, p, 86).

Portanto, esta limitação na “dieta” era compensada pela solidificação dos laços sociais, pois havia sempre um candidato habilitado culturalmente a receber a carne interdita àqueles que não podiam comê-la.

Wagley conclui que, embora os contatos com o “branco” tenham provocado mudanças na cultura Tapirapé, as suas restrições sobre as carnes perdurou por algum tempo. Outras carnes trazidas pelos missionários como galinha, porco e gado, mesmo com algumas restrições tiveram aceitação entre os indígenas. (1988b)

Um outro estudo também mostra a relação entre as restrições alimentares e as diferenças sociais. Pierre Clastres (1988), ao fazer um breve estudo sobre os índios Guaiáqui, afirmou que os tabus funcionam como elemento estruturador da sociedade. Nesta etnia, acredita-se ser proibido ao caçador comer as suas próprias presas, pois ao comê-las o caçador será incapaz de caçar novos animais. Deste modo, o produto de sua caça é distribuído e trocado com os outros membros da comunidade que podem comê-los, estabelecendo assim um vínculo através das trocas materiais.

Neste contexto, observa-se que os tabus alimentares servem tanto como elemento inconsciente de conservação dos recursos naturais, quanto elemento estruturador das relações sociais entre os homens (HARRIS, 1978).

Em *Casa-grande & senzala*, Freyre (1995) realiza o pioneiro e mais completo ensaio sociológico sobre o padrão e os hábitos alimentares da sociedade brasileira. Para o autor, as principais características dos costumes alimentares do período colonial brasileiro, foram produtos do sincretismo alimentar das culinárias do índio brasileiro, do negro africano e do branco português.

Ao longo de sua obra, Freyre (1995) contrasta os tipos sociais tendo como base as suas dietas alimentares. Segundo o autor, a farinha de mandioca transformou-se no alimento

fundamental do brasileiro, antagonizando com a farinha de trigo, tipicamente européia. A analogia que esse autor faz sobre a antítese entre colonizador e colonizado - em torno de temas como eugenia, raça e construção da identidade nacional - mostra a relação entre os dois grupos do ponto de vista alimentar.

O confronto trigo *versus* mandioca, simboliza esta antítese. A farinha de mandioca, considerada um alimento fonte de carboidratos, de proteínas de “segunda classe”, pobre em vitaminas e minerais passou a simbolizar o nativo, o mestiço, o mulato, o caboclo brasileiro. Ao passo que a farinha de trigo, também considerada um alimento fonte de carboidratos, mas com proteínas de “primeira classe” possuía maior teor de vitaminas e minerais e, portanto, nobre, superior em valor nutricional-social. (Quadro 7)

Classe Social	Comida		Ação (comer)	Preparação (da comida)
	Animal	Vegetal		
Alta (Branca)	Bois, carneiros, porcos, ovelhas, perus e galinhas. Ovos, queijo, leite, manteiga.	Trigo, aveia. Vinagre, azeite, vinhos, azeitonas. Doces e geléias. Cravo, erva-doce, cebola, alho, açúcar e <i>sal</i> . <sup>4</sup>	Com talheres	Cozida.
Baixa (Negra, Indígena, Cabocla)	Peixes, carnes de animais selvagens (caças).	Mandioca, milho, feijão. Frutas, verduras e legumes. Feijão, amendoim. Mel, açúcar, <i>sal</i> . Pimenta, dendê, gengibre. Cachaça.	Com as mãos	Assada. Crua.

Quadro 7 - Fundamento social da dieta alimentar brasileira no período colonial

FONTE: Cascudo, (2004); Freyre, (1995).

Embora este esquema não seja absolutamente definitivo, ele reflete um panorama da alimentação brasileira e a sua relação com as classes sociais durante período colonial do país. (FREYRE, 1995; CASCUDO, 2004).

<sup>4</sup> Embora não seja vegetal, o sal está associado aos temperos de origem vegetal (CASCUDO, 2004).

Neste sentido, à medida que a farinha de mandioca constituía a base do padrão de consumo alimentar brasileiro, “explicava-se”, de certa forma, a sua inferioridade em relação ao europeu.

Freyre (1995), afirmou que essas supostas inferioridades devem-se, principalmente, aos padrões de consumo aos hábitos alimentares da sociedade colonial brasileira, que foram produtos do sistema colonial econômico-social baseado na monocultura latifundiária escravocrata.

Tal sistema monocultor não permitia o desenvolvimento de outras culturas agrícolas eminentemente para um sustento interno. E, portanto, ocasionando uma deficiência alimentar na população, bem como um afastamento da tipologia socialmente aceita pelo pensamento europeu.

A “europeização” da mesa brasileira no período colonial foi ocasionada pela preponderância da mesa portuguesa, sobre a indígena e, sobretudo, a negra, causando no brasileiro, vergonha e inferioridade, sentimentos geralmente associados aos alimentos das classes baixas. (FREYRE, 1995).

A mandioca e seus derivados (beiju ou tapioca, macapatá, tarubá), foram e ainda são à base da alimentação da população da regional. O pirão ou chibé<sup>5</sup> é símbolo da dieta alimentar da comunidade estudada. Para a população da Terra Nova, a farinha de mandioca apresenta-se como um alimento diário, especialmente no acompanhamento de peixe. Contudo, percebeu-se que em muitas famílias entrevistadas havia a preferência também pelo arroz, feijão e macarrão, principalmente por aquelas que podiam comer carne bovina constantemente.

O pão de trigo é bastante procurado, mas só esporadicamente chega à mesa. Geralmente, o pão é trazido de Manaus pelos barcos de transporte e mesmo depois de “velho”, não é dispensado.

---

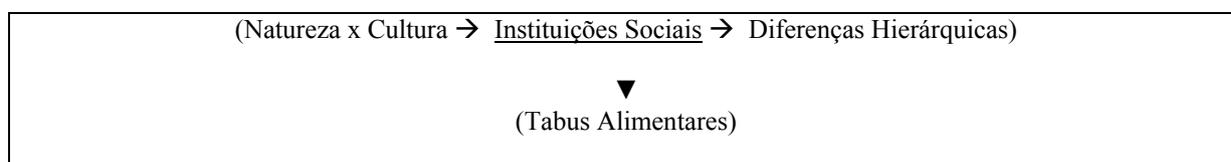
<sup>5</sup> Mistura de farinha de mandioca com água e sal (CASCUDO, 2000).

Poucos moradores utilizam a tapioca ou beiju como substituto do pão de trigo; aqueles que o fazem preferem comprá-la pronta quando podem, ao invés de fazê-la. As razões para isto devem-se às dificuldades proporcionadas pelo manuseio da mandioca. Plantar e colhê-la requer muito esforço físico e, além disso, somam-se as dificuldades de acondicionamento, transporte e principalmente os baixos preços alcançados em Manaus.

Portanto, a mandioca significa um alimento de status social mais baixo, principalmente de quem dela depende para se alimentar e vender. O consumo de outros alimentos vindos de fora, sejam eles industrializados ou não, era apenas para os que podiam pagar.

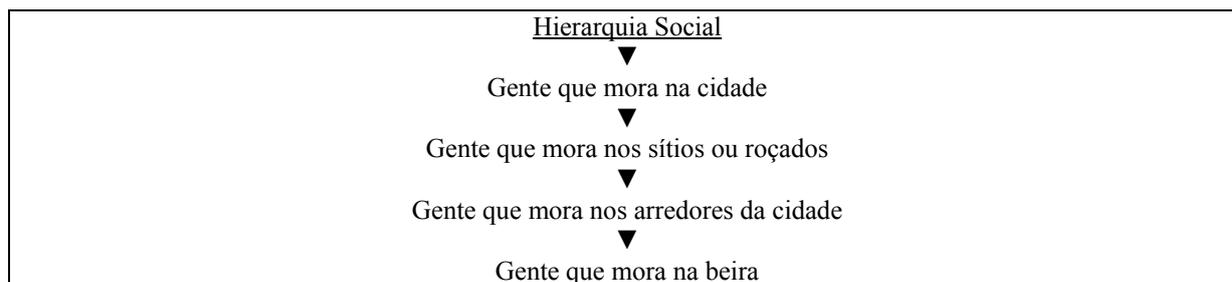
Assim a comunidade vai absorvendo os hábitos alimentares da sociedade maior e adaptando-os ao seu cardápio. Absorve não só os valores nutricionais, mas também os valores culturais e sociais.

Em Terra Nova, os tabus alimentares também estão relacionados às formas de organização social que criam diferenças de status, conforme DaMatta (1973). Para o autor a cosmologia amazônica apresenta dois elementos básicos: o eixo horizontal seria a oposição entre a natureza e a cultura; e outro, o eixo vertical, que designa a relação de hierarquia entre as pessoas, estabelecendo as distinções sociais. (Quadro 8 e 9).



Quadro 8 – Esquema cosmologia amazônica - Eixo horizontal  
 FONTE: Da Matta, (1973, 1989).

Para o autor, a relação antagônica entre natureza e cultura está em um mesmo nível e influencia as instituições sociais humanas, criando através dos tabus alimentares, as diferenças de hierarquias entre os seus membros.



Quadro 9 – Esquema cosmologia amazônica - Eixo vertical.

Nesta relação de hierarquias, quanto mais próximo dos centros urbanos, maior é a importância social das pessoas, quanto mais próximo da floresta, menor é a sua importância.

Em Terra Nova, observou-se um certo distanciamento social relacionado à moradia e o rio. A maioria das casas situava-se à margem ou próximas do rio e os fatores para isto são vários: a facilidade na obtenção de água, puxada do Solimões através de bombas d'água; a proximidade da rede elétrica, que margeava somente o rio, pois não havia outras redes no interior da ilha; acesso curto aos portos e comércios flutuantes, e a proximidade das instituições sociais como igrejas, escolas e outros centros festivos e comunitários. Ou seja, quanto mais perto do rio, melhor é a condição social e econômica das pessoas.

As casas longe da beira do rio são habitadas, aparentemente, por famílias que apresentam uma condição sócio-econômica mais baixa. Devido à grande distância da margem do Solimões - que oscila 500 metros em média - muitas moradias não dispunham de meios para adquirir fios e transformadores elétricos necessários para ter eletricidade em suas casas. Conseqüentemente, não dispunham também de bombas para puxar a água, tendo que carregar diariamente várias latas d'água. Ainda que houvesse centenas de lagos na região, as suas águas não servem para o consumo humano, principalmente na seca, quando exalam forte odor de podridão.

Como não podiam equipar as suas moradias com aparelhos elétricos como geladeira, televisão e iluminação, algumas destas famílias pediam favores a quem tinha eletricidade, para guardar em suas geladeiras produtos perecíveis ou fornecer água gelada e, ainda,

trabalhavam para a gente da beira, fazendo o serviço pesado, como roçar a terra, cuidar dos animais, ajudar no transporte dos “bagulhos”, cortar madeira, entre outros. Evidencia-se, assim, uma tênue, mas perceptível diferenciação social entre os membros da comunidade.

DaMatta analisa que, na Amazônia como em todo o país, o sistema de hierarquias sociais pode ser fisicamente visível de acordo com a disposição das moradias. Quem vive próximo da mata é social e politicamente inferior e quem vive cercado de vizinhos, escolas, igrejas, postos de saúde e outras instituições sociais que caracterizam o meio urbano. (1989)

Neste contexto, percebe-se nitidamente que as formas de organização social (reprodução simbólica e material) são afetadas pelos interditos alimentares, criando diferenças de status, poder e hierarquias nas comunidades amazônicas.

### **3.3 As maneiras à mesa**

Em Terra Nova, como em muitas comunidades brasileiras e amazônicas, o hábito dos talheres no ato de comer difere daquele praticado por outras populações, citadina, mais urbanas ou de status social mais elevado.

Comer peixe com talheres principalmente garfo e faca é algo pouco comum. A colher é mais constante à mesa. Mas esse costume não é sinal de ignorância ou dificuldade de acesso a esses acessórios. Como nos evidencia Elias na sua obra *O processo civilizador* (1994). O costume do uso de talheres à mesa é recente nas civilizações humanas, e por razões bem diversas!

Embora o comer seja um ato orgânico, a cultura o tornou um ato social. As regulamentações convencionadas pela cultura - induzem os indivíduos a padronizarem as

técnicas de comer, a maneira de usar a faca, o garfo, a colher, o prato individual, o guardanapo e outros utensílios - caracterizam a sociedade civilizada.

Ao dissertar sobre o processo civilizatório, Elias (1994) exhibe uma outra visão dos hábitos alimentares à mesa e, em particular, sobre os talheres. Foi um pouco antes da Revolução Francesa que a classe alta da França adotou um relativo padrão comportamental à mesa, posteriormente foi adotado pelas outras classes sociais.

As formas de utilização dos utensílios à mesa enfatizam as diferenças sociais. Nas classes burguesas, era muito comum o uso de variados implementos para cada tipo de comida. Em muitas ocasiões e, dependendo do tipo de comida, apenas o uso de facas, garfos e colheres, além das mãos, já não era suficiente. Existem facas e garfos de peixe e facas e garfos de carnes, colheres de sopa e outros tantos utensílios cujas formas e funções são variadas (ELIAS, 1994).

A partir do século XVI, um rápido processo de mudança relativo aos modos à mesa ocasionou a substituição do hábito de comer com as mãos por uma conduta mais refinada. Instaurava-se, assim, a era dos talheres.

A padronização dos usos da faca, garfo, colher e guardanapo foram aos poucos sendo adotadas. Não havia uma forma única e definitiva para as suas diversas funções domésticas.

O surgimento dos talheres é muito antigo, a faca e o garfo pareciam ter existido no período paleolítico, geralmente eram feitos de ossos, pedra ou madeira. O garfo teve aparecimento tardio, data do Renascimento, século XV. Ainda que alguns garfos possuíssem um número variado de pontas, eles serviam para fixar e não para levar comida à boca (CASCUDO, 2004).

Ainda que o uso de faca e garfo à mesa seja mais proeminente em atividades festivas, eles figuram no dia a dia das pessoas na comunidade de Terra Nova, principalmente quando o prato principal é carne bovina. Nesta situação, a etiqueta social os torna elementos quase

obrigatórios, pois além de facilitar o corte da comida, a familiaridade com o manuseio da faca e do garfo simbolizava boa educação.

Quando se trata de comer peixe, as regras são outras. Geralmente, o peixe é comido com as mãos ou apenas com o auxílio da colher, especialmente quando se tratava de peixes cozidos, uma vez que o uso de garfo e faca em nada contribuem para a sua ingestão. Neste caso, o hábito de comer com as mãos não é considerado sinônimo de má educação, mas sim elemento facilitador à mesa, pois o manuseio das espinhas do peixe exige um toque manual.

Embora não seja signo de civilização, o hábito de comer com as mãos é muito antigo e que ainda persiste, conforme exemplifica Cascudo “Os árabes, fiéis ao passado, ainda comem sem o talher como muita gente segue funcionando.” ‘*Feijão? Com a mão!*’ No Rio Grande do Sul diz: ‘*Costelas? Unhas a elas!*’ (2004, p. 35). Na Argentina, as sardinhas são culturalmente assadas e comidas com as mãos, do contrário, altera-se o seu gosto. Na África nigeriana e em Gana, o famoso *fou-fou* (mistura de peixe, frango, carneiro, óleo de amendoim, tomates, pimenta, cebola, pepino e inhame) deve ser comido com os dedos e jamais com a colher. E ainda,

Comida amassada e comida *com a mão* é de gosto incomparavelmente superior. Uma locução denuncia a técnica milenar de servir-se com os dedos, limpos de auxílios, como era protocolo para os reis, príncipes e cardeais eminentes no século XIV-XVI. De uma vianda gostosa diz-se que é de *lamber os dedos*. Segurar o alimento a mão, conduzi-lo a boca, *manducare*, era legitimamente o ato de comer (CASCUDO, 2004, p. 35).

Na China, o uso da faca à mesa foi banido há séculos, pois para muitos chineses é inteiramente incivil a maneira como os europeus comem, “eles são bárbaros, pois comem com espadas” (ELIAS, 1994, p. 132). Tal costume deve-se ao fato de que a classe alta chinesa, tal como a nobreza e a burguesia medieval européias, ditavam as normas sociais. Na China, quem usava espadas era a classe “guerreira”, menos nobre do que a alta classe, caracterizada por funcionários públicos eruditos e pacíficos.

Na reflexão sobre as formas dos talheres, percebe-se que elas são uma extensão da mão humana, à exceção da faca. A colher é a mão com os dedos unidos, o garfo, é mão com os dedos abertos, ou seja, ambos possuem uma função receptora e natural. Já a faca, é uma presença agressiva, não tem nenhuma relação com a anatomia humana, portanto, ela simboliza a morte.

O uso da faca enquanto utensílio da mesa possui inúmeros tabus e restrições quanto às suas funções. Por ser um instrumento perigoso, a faca é uma forma reduzida de uma arma de ataque, a espada. Embora as razões funcionais da faca indiquem facilitar o corte e conseqüentemente a ingestão de alimentos, os tabus relativos à faca são de ordem emocional. “Medo, repugnância, culpa, associações e emoções dos tipos os mais díspares lhe exageram o perigo real” (ELIAS, 1994, p. 129).

Muito foram os elementos que contribuíram para a limitação e proibição do uso da faca, como as associações à morte e ao perigo e também a maior pacificação da sociedade. Ao citar um exemplo de Calviac, em 1560, referente ao comportamento, Elias (1994) assevera, “Se passa uma faca a alguém, pegue-a pela ponta e lhe ofereça o cabo, porque não seria polido agir de outra maneira”

Há outras limitações para o uso das facas, que não tem relação com o perigo imediato ao corpo humano. Trata-se da tendência em eliminar ou restringir o uso da faca em objetos ovóides ou redondos como ovos, batatas, maçãs e laranjas (ELIAS, 1994). As razões para isso não estão muito claras, conforme o autor, tais proibições são de ordem emocional e social. Embora faltem provas concretas, esta proibição mostra indícios de que não se devem cortar frutas com faca, especialmente se elas estiverem verdes, conforme assinalou Cascudo (2004).

Outras regras relativas à faca são citadas em um livro inglês de boas maneiras datado de 1859, *The habits of good society*, cuja autoria é desconhecida (ELIAS, 1994). O livro diz, “Não conserve a faca sempre a mão, como fazem os camponeses, mas pegue-a apenas quando

dela necessitar” ou “Permita-lhe dar uma regra: tudo o que puder ser cortado sem uma faca deve ser cortado apenas com o garfo” (p. 131).

O uso do garfo à mesa também foi referenciado no livro de boas maneiras acima citado. Baseado neste “manual”, Elias (1994) expõe, ‘Qual a real utilidade do garfo? Serve para levar à boca a comida já cortada. Porque não comemos com os dedos? Porque isso é coisa de “canibal”. Porque é mais civilizado comer com o garfo? Porque é anti-higiênico comer com os dedos.’ (p. 132).

Isto pode até parecer convincente, e é de fato para muitos, pois impede o perigo de contágio de doenças através do contato com a comida. Contudo, o que está intrinsecamente em questão é o caráter civilizador. Para Richard West (1619) (apud ELIAS, 1994, P.134)

“É muito grosseiro”, diz Courtin em 1672 [...] tocar qualquer coisa gordurosa, molho, xarope, etc., com os dedos, à parte o fato de que isto o obriga a cometer mais dois ou três atos indelicados. Um deles seria enxugar frequentemente a mão no guardanapo e sujá-lo como se fosse trapo de cozinha, de modo que as pessoas que o vissem limpar a boca com ele se sentissem nauseadas. Outro seria limpar os dedos no pão, o que, mais uma vez, é sumamente grosseiro. O terceiro seria lambê-los, o que constitui o auge da falta de educação.

A eliminação do ato de comer com as mãos pouco tem a ver com o perigo de contrair doença. As categorias de “bárbaro” e “incivil” estão associadas às classes inferiores que “comem” com os dedos, pois é repugnante sujar os dedos ou, pelo menos, ser visto na sociedade com os dedos sujos. A questão não é simplesmente higiênica, é sobretudo social é simbólica. É o padrão social que proíbe ao indivíduo comer de qualquer maneira senão com o garfo.

As maneiras à mesa em Terra Nova são, portanto, convencionadas mais pelos padrões sociais de seletividade dos alimentos do que a seletividade entre as classes. O uso dos diferentes talheres à mesa se dá mais por razão práticas (facilidade à mesa) do que por razões sociais (diferenças entre os membros da comunidade).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os alimentos não satisfazem apenas a nossas necessidades biológicas, mas também as funções sociais e simbólicas de cada sociedade. O que se come, quando comer, e quem pode comer é também uma forma de se compreender as diversas formas de organização e comportamento social de seus indivíduos.

Desta forma, os alimentos são uma representação simbólica que se diferencia através da idade, posição e papéis sociais desempenhados pelos membros de uma sociedade. Nas diversas faixas etárias, existem alimentos específicos que variam conforme o sexo, o status e os papéis sociais distintos, criando assim uma relação dialética entre o mundo vivido e mundo percebido.

Na comunidade de Terra Nova os resultados verificados parecem confirmar as nossas hipóteses iniciais, uma vez que as preferências e os hábitos alimentares estão relacionados a uma complexa rede de fatores econômicos, ecológicos e socioculturais, cujas influências determinam a sua experiência de mundo e a relação com a sociedade maior.

Os aspectos relacionados aos gostos e preferências individuais dos membros da comunidade tendem a valorizar mais algumas espécies que outras, como o sabor dos peixes, além do número de esporas e ferrões, a quantidade de espinhas, a sua aparência, o seu cheiro, a sua dieta e habitat e até a sua cor induzem os indivíduos a escolher o que comer.

No plano ecológico, a abundância e a escassez de várias espécies de peixes e caças são determinadas pelos ditames da natureza, pois as constantes e importantes variações do nível das águas (rios e lagos) influenciam significativamente a existência de maior ou menor quantidade de alimentos e, conseqüentemente, os hábitos alimentares da população.

Os fatores sociais e culturais também interferem nas escolhas e preferências alimentares da comunidade. As diferenças de status social estão relacionadas ao que se deve e

ao que se não deve comer, uma vez que determinados alimentos são signos de identidades sociais diferentes e, portanto, os alimentos consumidos pelas classes baixas não são consumidos pelas classes altas e vice-e-versa. Além disso, existe a herança cultural de outras sociedades (européia e indígena) cujos preceitos, sejam religiosos ou mitológicos, aprovam e desaprovam determinadas categorias de alimentos, sendo esta herança ainda percebida na comunidade estudada, embora sua influência seja em graus diferentes.

Outro fator também importante são as proibições referentes aos alimentos reimosos. As preocupações em preservar a saúde dos supostos efeitos nocivos destes alimentos são uma constante na comunidade, especialmente nas mulheres grávidas, em resguardo ou amamentando, além da evitação destes alimentos para as crianças, velhos e enfermos.

No aspecto econômico, a dependência e contato com a sociedade mais ampla, que fornece constantemente alimentos industrializados, aliada à crescente demanda de mercado por alimentos naturais (peixes e vegetais), e ainda às constantes variações de preços ocasionadas pela oferta e pela procura, também influenciam na escolha do que se deve vender e comer em Terra Nova.

As imposições governamentais e políticas, como as restrições impostas pelo Ibama, determinam a época da atividade pesqueira, bem como o tamanho dos peixes para a comercialização, o que força os pescadores a procurarem outros peixes para venderem e comerem, influenciando também nos hábitos alimentares da comunidade.

Os conflitos entre os pescadores artesanais e os barcos comerciais pelos recursos pesqueiros da região do Lago do Rei também alteram os hábitos alimentares da comunidade. Pois, enquanto os barcos pesqueiros tentam abastecer os centros urbanos, os pescadores locais tentam sobreviver apenas com os recursos pesqueiros da região. É uma das conseqüências destes conflitos é a entrada de espécies consideradas tabus na dieta alimentar da população pescadora da região. Estes conflitos vêm se arrastando e se agravando ao longo de meio

século, sendo urgente e necessário um estudo aprofundado para se compreender e amenizar este conflito antes que ele tome proporções mais drásticas.

Embora a complexidade destes fatores influencie no que se deve e no que se não deve comer em Terra Nova, estas restrições alimentares tendem a ser flexíveis na medida em que a existência social e física dos grupos e dos indivíduos tende a ser ameaçada.

Portanto, nas diversas sociedades humanas, a proibição, restrição ou prescrição de alimentos pode-se tornar paradigmático, uma vez que a sabedoria tradicional, embora muitas vezes conflitante com a sabedoria científica oficial, não deve ser considerada irracional ou desprovida de lógica. Devem, sobretudo, serem analisadas e compreendidas como uma forma de adaptação cultural-ecológica ao meio ambiente social e físico em que vivem.

## REFERÊNCIAS

- A BÍBLIA. Antigo Testamento. São Paulo: Paulus, 1990.
- ARAÚJO, A. V. *Introdução à Sociologia da Amazônia*. Manaus: Valer/ Governo do Estado do Amazonas/ Universidade Federal do Amazonas, 2003.
- BARBALHO, C. R. S. Guia para normalização de teses e dissertações./ Célia Regina Simonetti Barbalho, Suely Oliveira Moraes. – Manaus: UFAM, 2003.
- BARTHEM, R. e GOULDING, M. *Os bagres balizadores: ecologia, migração e conservação de peixes amazônicos*. Tefé/ AM: Sociedade Civil Mamirauá; Brasília: CNPq, 1997.
- BENCHIMOL, S. *Amazônia-Formação social e cultural*. Manaus: Valer/ Universidade Federal do Amazonas, 1999.
- BEGOSSI, A.; BRAGA, F. M. S. Food taboos and folk medicine among fishermen from the Tocantins River (Brazil). *Amazoniana*. Manaus, v. 12, p. 101-118, 1992.
- BEGOSSI, A. (org). *Ecologia de pescadores da Mata Atlântica e da Amazônia*. São Paulo: HUCITEC, 2004.
- CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. 3.ª ed. São Paulo: 2004.
- \_\_\_\_\_. *Dicionário do folclore brasileiro*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1972.
- CASTRO, E. e PINTON, F. (orgs.) *Faces do trópico úmido: conceitos e novas questões sobre desenvolvimento e meio ambientes*. Belém: CEJUP; UFPA-NAEA, 1997.
- CLASTRES, P. O arco e o cesto. In. *A sociedade contra o Estado*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1988. p. 71-84.
- COSTA-NETO, E. M. Restrições e preferências alimentares em comunidades de pescadores do município de Conde, Estado da Bahia, Brasil. *Revista de Nutrição*, Campinas, 13 (2); 117-126, maio/agosto, 2000.
- COSTA-NETO, E. M. et al. O conhecimento ictiológico tradicional dos pescadores da cidade de Barra, região do médio São Francisco, Estado da Bahia, Brasil. *Acta Scientiarum*, Maringá, v. 24, n. 2, p. 561-572, 2002.
- DA MATTA, R. *Ensaio de antropologia estrutural*. Petrópolis: Vozes, 1973.
- \_\_\_\_\_. Notas a respeito da cosmologia amazônica. In: Encontro Regional de Tropicologia, 2, 1985, Recife. *Anais...* Recife: Massangana, 1989.
- DANIEL, J. M. P., CRAVO, V. Z. O valor social e cultural da alimentação. *Boletim de Antropologia*, v.2, n.4, p. 70-83, 1989.

DESCOLA, P. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal da Amazônia. *Mana*, vol. 4, n.º1, 1998.

DIEGUES, A. C. *Coletânea de trabalhos apresentados no IV Encontro de Ciências Sociais e o Mar no Brasil*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1992.

\_\_\_\_\_. A. C. *O mito moderno da natureza intocada*. São Paulo: Hucitec, 1997.

DINIZ, A. *O capineiro*. Manaus: Uirapuru, 2000.

\_\_\_\_\_. *Careiro - sua evolução*. Esboço pré-histórico, até 1977. [s. l.]:[s. n.], 1977.

DOUGLAS, M. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1966.

\_\_\_\_\_. *O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2004.

DURKHEIM, E. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Paulinas, 1989.

DURKHEIM, E. e MAUSS, M. Algumas formas primitivas de classificação. In. *DURKHEIM* (org. José A. Rodrigues), São Paulo: Ática / Coleção grandes cientistas sociais, vol I, 1984.

ELIAS, N. *O processo civilizador*. Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994, v. 1.

FAGUNDES, L. R. *Ômega 3 e Ômega 6*. O equilíbrio dos ácidos gordurosos essenciais. Porto Alegre: AGE, 2002.

FERNANDES, G. *A pesca no Amazonas*. Manaus: Umberto Calderaro, 1993.

FURTADO, L. *Pescadores do rio Amazonas: um estudo antropológico da pesca ribeirinha numa área amazônica*, Belém: Museu Paraense Emilio Goeldi, 1994.

FRAXE, T. *Homens anfíbios: etnografia de um campesinato das águas*. São Paulo: Anablume; Fortaleza: Secretaria de Cultura e Desporto do Governo do Estado do Ceará, 2000.

FREYRE, G. *Casa grande e senzala*. Rio de Janeiro: Record, 1995.

GALVÃO, E. *Santos e visagens*. São Paulo: Brasiliana/Nacional, 1976.

GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.

\_\_\_\_\_. *Nova luz sobre a antropologia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

GIULIANO, R.; SHRIMPTON, R.; AKKCOLL, D. B.; GIULIANO, L. G.; PETRERE JR., M. Diagnóstico da realidade alimentar e nutricional do Estado do Amazonas. *Acta Amazônica*, Manaus n.1, v.8, p. 1. 54, 1978.

GOELDI, E. A. A piraíba, gigantesco silurídeo do Amazonas. *Boletim do Museu Paraense* 3. s/1, 1897.

- GOULDING, M. *Ecologia da pesca do rio Madeira*. Manaus: INPA, 1979.
- HARRIS, M. *Vacas, porcos, guerras e bruxas: o enigma da cultura*. São Paulo: Civilização Brasileira, 1978.
- IANNI, O. *Sociologia da sociologia*. São Paulo: Ática, 1989.
- JUNK, W. J. *Biologia de água doce e interior. Relatório anual do INPA*. Instituto Nacional de Pesquisas na Amazônia, Manaus, 1976.
- LABURTHE-TOLRA, P.; WARNIER, J.-P. *Etnologia-Antropologia*. Petrópolis: Vozes, 1997.
- LARAIA, R. B. *Cultura. Um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.
- LEACH, E. *As idéias de Lévi-Strauss*. São Paulo: Cultrix, 1970.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Antropologia estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1975.
- \_\_\_\_\_. *O totemismo hoje*. Petrópolis: Vozes, 1975a.
- \_\_\_\_\_. *As estruturas elementares do parentesco*. Petrópolis: Vozes, 1982.
- \_\_\_\_\_. *O pensamento selvagem*. Campinas: Papyrus, 1989.
- \_\_\_\_\_. *O cru e o cozido*. (Mitológicas, v. 1) São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- MALINOWSKI, B. *Os argonautas do Pacífico Ocidental*. (Um relato de empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia). São Paulo: Abril Cultural, 1976.
- MAUÉS, R. H.; MOTTA-MAUÉS, M., M. A. *O folclore da alimentação: tabus alimentares da Amazônia. Um estudo de caso numa população do litoral paraense*. Belém: Falangola, 1980.
- \_\_\_\_\_. *O modelo da “reima”: representações alimentares em uma comunidade amazônica. Anuário Antropológico/77*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1977. p.121-148.
- MEIHY, José Carlos. *A colônia brasilianista: historia oral da vida acadêmica*. São Paulo: Nova Stella, 1990.
- MINTZ, S. W. *Comida e antropologia: uma breve visão. Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol. 16, n. 47, 2001.
- MORÁN, E. *Ecologia humana das populações amazônicas*. Petrópolis: Vozes, 1990.

MURRIETA, R. S. S. O dilema do papá-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*. São Paulo, v. 41, n. 1, p.97-146, 1998.

\_\_\_\_\_. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas em ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*. São Paulo, 44, n. 2, p. 39-88, 2001.

NUNES PEREIRA, M. Parecer sobre um sistema de pesca praticado, no Lago do Rei, Estado do Amazonas, com tarrafas, utilizando canoas dispostas em círculo. Mineo. C. 1950.

\_\_\_\_\_. *Panorama da alimentação indígena*. Comidas, bebidas e tóxicos na Amazônia brasileira. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

\_\_\_\_\_. *Moronguetá*. Um decameron indígena. Rio de Janeiro: Civilização brasileira; Brasília: INL/MEC, 1980. 2 vol.

PARSONS, T. *The social system*. Londres: Routledge & Kegan Paul, 1970.

PETREIRE JR., M. Pesca e esforço de pesca no Estado do Amazonas. II Locasi, aparelhos de captura e estatística de desembarque. *Acta Amazônica*, n. 8, p. 21-54, 1978.

\_\_\_\_\_. A pesca comercial no rio Solimões-Amazonas e seus afluentes: análise dos informes do pescado desembarcado no Mercado Municipal de Manaus. (1976-1978). *Ciência e Cultura*, n.37, p. 1987-1999.

\_\_\_\_\_. Nota sobre a pesca dos índios Kayapó da aldeia Gorotire, rio Fresco, Pará. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*. Série Antropologia. Belém, v. 6, n.1, p.5-17, 1990.

REDFIELD, R. The folk society. *American Journal of Sociology*. Vol. 52, n.º 4, 1947.

RIBEIRO, B. G. (coord.). *Suma Etnológica Brasileira* Petrópolis: Vozes, 1978. vol.1.

RODRIGUES, J. C. *O tabu do corpo*. Rio de Janeiro: Achiame, 1975.

RODRIGUES, R. M. *A fauna da Amazônia*. Belém: CEJUP, 1992.

ROOSEVELT, A. Determinismo ecológico na interpretação de desenvolvimento social indígena da Amazônia. In NEVES, W. (org.) *Origens, adaptações e diversidade biológica do homem nativo da Amazônia*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1991.

RUFFINO, M. L. (coord) *A pesca e os recursos pesqueiros na Amazônia brasileira*. Manaus: Ibama/ProVárzea, 2004.

SANTOS, R *Historia econômica da Amazônia: 1800-1920*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1980.

SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

SEBRAE/AM. *Diagnóstico sócio-econômico e cadastro empresarial do Careiro da Várzea*. Manaus: Programa Estudos e Pesquisas, 2000.

- SILVA, A. B. *Aspectos antropossociais da alimentação na Amazônia*. Belém: Instituto de Antropologia e Etnologia do Pará, 1949.
- SILVA, B. (coord). *Dicionário de Ciências Sociais*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1987.
- SMITH, N. J. H. *A pesca no Rio Amazonas*. Manaus, INPA, 1979.
- STERNBERG, H. O. *A água e o homem na várzea do careiro*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1998.
- TAYLOR, K. Sistemas de classificação e ciência do concreto. *Anuário Antropológico/77*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1978. p. 121-148.
- TOCANTINS, L. *O rio comanda a vida – uma interpretação da Amazônia*. Manaus: Valer / Governo do Estado do Amazonas, 2000.
- TÖNNIES, F. *Comunidade e Sociedade*. Londres: Routledge & Kegan Paul, 1974.
- TORRES, E. A. F. S. ; MACHADO, F. M. S. (Orgs.); *Alimentos em questão*. Uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns. São Paulo: Ponto Crítico, 2001.
- TRIGO, M. et al. Tabus alimentares em região do norte do Brasil. *Revista de Saúde Pública*. São Paulo, v. 23, n. 6, 1989.
- VAN VELTHEM, L. H. Os Wayana, as águas, os peixes e a pesca. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Série Antropologia*, Belém, v. 6, n. 1, p. 107-116, 1990.
- VERISSIMO, J. *A pesca na Amazônia*. Rio de Janeiro: Livraria Clássica, 1970.
- WAGLEY, C. *Uma comunidade amazônica*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988a.
- \_\_\_\_\_. *Lágrimas de boas vindas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988b.
- WILKENS, H. J. *Muhuraida* ou triunfo da fé, 1785. Manaus: Biblioteca Nacional /UFAM /Governo do Estado do Amazonas, 1993.
- ZARUR, G.C. L. A contribuição de Charles Wagley para a antropologia brasileira e para a idéia de Brasil. *Anuário Antropológico/91*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993. (p. 257-269).

**ANEXO** - Mitos e lendas relacionados aos seres da água.<sup>6</sup>

## MITO DOS PESCADORES DE PIRAIBAS

Dois Companheiros Cauaiua-Parintintim não tinham arco nem flechas.

E há muitos dias estavam passando fome.

Um deles propôs:

— Vamos pescar piraíbas?

— Como? Não temos nem arco nem flechas!

— Primeiro vamos fazer uma linha forte de tucum. Depois eu te amarro com ela e tu serás uma isca boa para pegar piraíba.

O outro disse:

— Está bem. Mas eu levo minha faca de taquara.

— Leva...

Teceram uma linha bem comprida e bem forte de tucum.

E no dia seguinte foram pescar piraíba.

Um amarrô o outro pela perna com a linha de tucum e o jogou n'água.

A piraíba veio e engoliu o pescador que servia de isca.

Assim que o pescador se sentiu no bucho do peixe meteu a faca e fez um buraco por onde saiu.

O companheiro puxou-o para terra com a piraíba já morta.

Limparam o peixe. Cortaram em pedaços. Puseram todos no moquém.

Depois comeram alguns pedaços apenas.

Muitos dias comeram daquele peixe.

Um dia o moquém ficou vazio.

Foram para a beira do rio. E fizeram como da outra vez, servido um de isca.

O pescador lançou o companheiro n'água, amarrado pela cintura.

A piraíba, porém, não veio. Veio outro bicho, de mais força, que engoliu o pescador e fugiu com a linha.

---

<sup>6</sup> NUNES PEREIRA, M. (1980, p. 70, 467, 621, 714, 623)

## LENDA DO TAMBATAJÃ

(Versão taulipangue)

Uma índia macuxi fugiu da Maloca *Bonita*, no rio Surumu, com o filho de um tuxaua taulipangue.

Os pais e parentes dela ficaram zangados. E os pais e parentes dele, também.

Mas a moça macuxi e o moço taulipangue não se importaram com a zanga dos velhos, porque se queriam muito na força do seu desejo.

E foram morar para as bandas da Serra da Lua, do outro lado do rio Tacutu, onde viviam uns parentes dele.

E nunca se separavam.

Se ele ia pescar, ela ia também.

Se ela ia banhar-se, ele ia também.

Se ele ia caçar, ela ia também.

Se ele ia para a roça, ela ia também. Nove meses depois a índia sentiu que ia ser mãe.

Assim, à hora em que o sol de verão obriga a toda gente (e mesmo os animais) a repousar na sombra, ela se encaminhou para a beira do rio Tacutu.

E lá onde encontrou um chão bem limpo, debaixo das ramas do ingá-i, pariu um menino.

O corpo dele era engelhado como a pele e roxo como a tinta do jenipapo.

E, enquanto mirava a criança com tristeza e lhe ia tirando as peles do corpinho, viu que nem mexia os braços e nem mexia as pernas.

Sentou-se, por isso, junto à água e nela a mergulhou três vezes. E três vezes lhe deu leves palmadas nas costas e nas pernas para a animar.

Mas a criança não se mexeu e nem chorou. E arquejava. E todo o seu corpo tremia.

A mulher tentou levantar-se. Doíam-lhe os quadris e suas pernas não lhe sustentavam o corpo.

Então, gritou, gritou, gritou.

E parecia que o vento dos campos, soprando sobre as serras e os rios, não deixaria nunca, nunca, que alguém a ouvisse.

Mas as mulheres e curumis que vinham banhar-se, a ouviram. E foram no rumo daqueles gritos.

A índia estava ali. Tinha um menino morto nos braços. E não podia levantar-se.

Um dos curumis foi chamar o companheiro da índia. Vieram muitos homens com ele.

Uma das velhas, chamando outras, havia cochichado:

— Essa não respeitou os conselhos que lhe deram quando enluou pela primeira vez. E a zanga dos pais dela a ensaruou.

O homem tirou a criança dos braços da companheira e a entregou à velha que estava cochichando.

Levantou-a da beira do rio e a levou para casa.

Ela chorava baixinho e pedia que lhe devolvessem o filho.

E assim continuou, deitada na rede que tecera.

Num canto da maloca as velhas estavam passando urucu e carajuru no cadáver da criança.

No dia seguinte as mesmas velhas embrulharam aquele cadáver numa esteira.

E o enterraram no campo, pouco distante da maloca, sob um tapirizinho que elas mesmas levantaram.

No outro dia veio do *lado inglês* um velho pajé.

Dançou e cantou, até à noite, em redor da rede da índia. Soprou fumaça de cigarro sobre o corpo dela. Bateu folha nas suas pernas, nos seus braços e quadris.

E voltou para o lado *inglês*, dizendo que a mulher, noutro dia, se levantaria sozinha.

A mulher, porém, nunca mais pôde andar.

Então, (como nos primeiros dias em que ambos tinham começado a viver juntos) o homem passou a levar a paralítica por toda a parte.

Se ia caçar, levava a mulher também.

Se ia pescar, levava a mulher também.

Se ia para a roça, levava a mulher também.

Um dia saíram pelo campo comendo mangaba e murici. O homem a levava às costas.

O Sol foi embora. Veio a Lua. Veio o Sol. Depois veio a Lua.

E assim aconteceu durante muitos dias.

Muita gente já andava a procura deles. Andava daqui, andava dali, no rastro do *peréquêté* do homem.

E só depois de muitos, muitos dias, encontraram o arco, as flechas e o *peréquêté* do homem, a tanga, o *pananpanan*, os brincos e as pulseiras da índia.

Mas, ao redor dessas coisas, encontraram, também, moitas de um tajá, de um verde brilhante, que não conheciam.

Do corpo da índia e do companheiro teria nascido aquela planta, cujas folhas, na página inferior, mostravam uma outra folha semelhante a um sexo de mulher.

## LENDA DO PEIXE-BOI

Um dia os Tucuna fizeram uma festa de Moça-Nova e pelação de Curumi.

Mas o Pajé mandou a Moça-Nova e o Curumi tomar banho na beira do rio.

Quando a moça mergulhou o Pajé jogou atrás dela um talo de canarana. E quando ela boiou já era peixe-boi.

E assim que o Curumi mergulhou, jogaram também atrás dele talo de canarana. Quando ele boiou, perto da Moça, já era peixe-boi.

Todos os peixes-boi nasceram desse casal.

E é por isso que eles comem canarana.

## MITO DA ORIGEM DOS BOTOS

*(Contada por Paquiri)*

Uma mulher era casada, mas tinha um namorado: o macho da Anta, porque gostava do membro dele.

E estava sempre se deitando com bichos.

O marido só desconfiava.

Ela fazia muitos beijus.

E quando o marido não estava, ia à beira do rio e cantava e assoviava, bem no lugar onde a Anta saía d'água.

*Cauim apó arérehú*

E a Anta respondia:

*Fi! Fi! Fi! Fi!*

O macho da Anta saía d'água. Comia e ia deitar-se com a mulher.

O marido só desconfiava.

Um dia ele disse aos companheiros:

— Vamos matar a Anta?

— Vamos.

Fizeram muitos beijus.

E foram ao lugar onde a Anta morava.

E chamaram:

*Cauim apó arérehú.*

A Anta saiu d'água.

Os homens saíram de detrás dos paus e a mataram.

Partiram o bicho em pedaços. E puseram tudo no moquém.

Quando já estavam assados, levaram uns pedaços para a namorada da Anta.

— Está aqui um pedaço de carne de porquinho que te trouxemos.

A mulher disse que não queria.

O marido dela e seus companheiros comeram toda a carne do macho da Anta.

No outro dia a mulher convidou o marido para tomar banho.

A mulher ia na frente carregando o filhinho que era dela e da Anta.

O homem pulou n'água.

E a mulher, com a criança, também, perguntando:

— Eu mergulho?

O marido disse:

— Mergulha.

A mulher mergulhou com o filhinho.

Demorou, demorou debaixo d'água.

E boiou depois no meio do rio.

Ela e o filho tinham virado boto.

O homem voltou para casa sozinho.

Por isso o sexo da fêmea do boto é como o da mulher e o membro do boto é como o da anta-macho.

## LENDA DO TIMBÓ E DA PRIMEIRA ÁGUA

Antigamente, quando os Maué ainda não existiam havia dois irmãos de nome O cumaató e Icuamã.

Um dia Icuamã convidou O cumaató, todos os bichos da terra e os peixes, para uma festa.

Nessa festa começaram a tratar logo de vários assuntos, ao mesmo tempo, o Jeju e o Matrinção, nada dizendo, porém, de acertado.

Falou o Jeju, primeiro; depois, no intervalo da conversa de outros bichos presentes, falou o Matrinção.

Ora, Icuamã tinha levado consigo o seu único filho, criança muito ladina que, notando os erros do Jeju e do Matrinção, se pôs a corrigi-los, divertindo, com isso, as pessoas presentes.

O Jeju e o Matrinção, zangados, fizeram uma pajelança para o menino adoecer.

Ao chegar a casa, o menino adoeceu, morrendo depois de muitos sofrimentos.

Icuamã, diante do corpo do filho, jurou vingar-lhe a morte, um dia, atribuindo-a ao irmão.

Enterrou, primeiro, a perna esquerda; dela nasceu o *timbó-urucu-ochup*, isto é, o falso timbó.

Depois, enterrou a perna direita: dela nasceu o *timbó-cipó-ocuhén*, isto é, o timbó verdadeiro.

Ora, junto a O cumaató, irmão de Icuamã, morava o Sucuri Tenon, que tinha também um filho, muito ladino e muito curioso, chamado Sucuri-Pacu.

O Sucuri Tenon proibira o filho de ir à casa dos seus tios, o Jeju, o Matrinção e a Traíra, porque, como todos os “peixes-de-pele” eram feiticeiros maus.

O menino, porém, desobedecendo, um dia, foi ~ casa dos seus tios, pois ouvira dizer em conversa, que um deles — e Jeju, tinha inventado, por meio de magia, a Primeira Água.

Ao chegar à casa dos seus tios, não os encontrou, mas encontrou a tia, a Traíra, mulher do Jeju.

Os tios, disse-lhe a Velha, estavam fazendo uma viagem.

A mulher do Jeju não gostava do sobrinho, mas o recebeu bem, fazendo-o sentar-se. E conversou com ele.

O menino não se cansava de conversar, tudo querendo saber, mas, em verdade, só desejava saber se o tio, o Jeju, tinha inventado a Primeira Água. Estava pondo na conversa muito disfarce para provar desinteresse pelo verdadeiro motivo da sua visita aos tios.

De repente pediu à tia que lhe mostrasse a água que o tio havia inventado.

A Traíra ficou muito espantada quando o sobrinho lhe falou na água.

— Quem te contou?

Ouvi falar.

A Traíra mostrou-lhe uma poça pequenina onde estava a Água.

(Como sobre uma placa de espelho, vinda do céu, estava caindo sempre uma gota de água: tam! tam! tam!)

(O Sino de hoje, explicou o narrador, é imagem daquele pocinho e daquela gota d’água.)

— Então. isso que é a Água, minha tia? perguntou a criança.

— É isso.

Ah! — admirou-se ele. — Eu pensava que era grande.

A tia ficou zangada com o pouco caso que o menino fizera da invenção do Jeju. Como feiticeira má, fez um feitiço contra o sobrinho. Porque, naquele pocinho estava a *Primeira Água* ou o *Principio da Água*.

Imediatamente o menino começou a queixar-se de tonteira, de peso no estômago, de falta de ar. E despediu-se da tia, voltando para casa, onde se queixou ao pai.

Sabendo este que o Sucuri-Pacu estivera em casa dos tios, disse logo que o filho estava enfeitiçado. E mandou que o menino fosse procurar remédios com quem o enfeitiçara.

O menino foi.

Como o Jeju, ao chegar da viagem, com o Matrinhão, fora avisado pela mulher da visita do sobrinho e de havê-lo enfeitiçado, bebeu depressa a água do pocinho e a vomitou numa cuja, antes do sobrinho (que já sabia em caminho) chegar-lhe a casa.

Não demorou muito tempo, chegava o menino.

Os tios o receberam, fingindo alegria.

O menino lhes pediu remédio, queixando-se de dores na cabeça e no estômago.

Está aí! — disse-lhe o Jeju, apontando uma cuia onde vomitara a água do pocinho. É eu tudo, tudo! Bebe!

O menino bebeu a água vomitada e logo as suas dores aumentaram, a barriga lhe foi inchando, inchando, inchando.

O menino pediu aos tios que lhe curassem as dores na barriga com o maracá de pajé.

O tio passou-lhe o maracá na barriga, uma, duas, e, na terceira vez, a barriga do Sucuri-Pacu estourou, dela começando a correr grande quantidade d'água, que foi enchendo a casa, ameaçando cobrir os que estavam nela.

Vendo isso, o Jeju mandou chamar o Morcego, a Andorinha, o Sapo.

O Morcego e a Andorinha vieram, mas voando, só roçavam a Água. Nada mais faziam.

A Ariramba, a Garça, o Maguari, vieram também. Voaram sobre a Água e foram ficar sobre os paus, só espiando.

O Sapo, assim que viu a Água, contente, foi saltando nela aos gritos.

— Ah! Agora a gente já pode se banhar.

E caiu nela, pondo-se a cantar, noite e dia, no fundo.

A voz dele é baixa e rouca porque ele só canta no fundo dos lagos e dos rios.

Então o Jeju mandou chamar o Sucuri Tenon, pai do menino.

O Sucuri Tenon veio.

O Jeju lhe pediu que fosse abrindo caminho para a Água.

— Ora, isso é fácil! — respondeu o Sucuri Tenon.

Pôs-se a fumar cigarros de “tauari”, jogando as pontas para os cantos de casa, uma, duas, três vezes.

E atirou-se, em seguida, n’Água, procurando abrir caminho para ela, passando sob o batente da porta, até que conseguiu sair da casa dos feiticeiros e arrastar consigo a Água.

O Jeju só fazia recomendar-lhe que não olhasse para trás, para a Água fazer o rio direito e não torto.

O Sucuri Tenon não quis obedecer ao Jeju e foi à frente da Água, cavando o leito do rio, mas sempre olhando para os lados e para trás.

(Por isso, explicou o narrador, as cabeceiras do rio Andirá são feias, cobertas de árvores do igapó.)

Os peixes, vendo que a Água crescia cada vez mais, resolveram mergulhar nela e saltar de um lado para o outro.

As aves — Ariramba, Socó, Garça, Marreca, Marrecão, Anari, Andorinha — ficaram pelas árvores das margens do rio Andirá. E com elas ficaram os Morcegos, rente à Água e nos ocos dos paus.

Icuamã, sabedor de que a Água tinha formado os rios, os paranás, os igarapés, os lagos, os igapós, disse:

— Agora é que eu vou me vingar. Já sei que os peixes foram os assassinos do meu filho. Vou arrancar timbó Vou arrancar timbó!

E foi.

Mandou, depois, chamar O cumaaté e contou-lhe o que ia fazer. E convidou toda a gente para o ajudar num “putirum”.

Vieram os convidados.

Icuamã recomendou-lhes que não deixassem mulher grávida pegar no timbó senão o timbó ficava sem força.

E, batendo feixes de timbó, alastrou a Água com o suco da planta.

Todos os peixes, então, começaram a ficar tontos, a vir à tona da Água, bêbados.

A gente, aos gritos, apontava os peixes:

— Os peixes já estão morrendo! Os peixes já estão morrendo!

Icuamã e O cumaató e os companheiros foram pegando os peixes mortos, à tona d’Água. Só pegavam os maiores. A Ariramba, o Maguari, o Socó só comiam os pequeninos.

Ora, a Onça e a mulher, vendo tantos peixes, pularam n’Água, esquecida a mulher que estava grávida.

Assim o timbó ficou logo sem força, deixando de embebedar os peixes e matá-los.

Icuamã notou que fora desobedecido e o resultado era aquele.

Para castigar a Onça tirou-lhe a sombra (matou-a) e plantou-lhe os olhos no sítio encantado que era da sua irmã Onhiamuaçabê, deles nascendo a Castanheira.

O Sucuri Tenon, dizem, mora hoje no Amazonas.

## **O LAGO DO PEIXE-BOI**

(Tradição e lenda dos Mundurucus, coletada por Nunes Pereira)\*

### **A tradição**

Todos os lagos dos Mundurucus são protegidos por espíritos ou seres permanentemente bons ou permanentemente maus.

Um lago é protegido pelo vento, enquanto outro é protegido pela água.

Se o índio vai atravessar aquele, toma de um caroço de tucumã seco, com um buraco ao cima, e sopra-o, sopra-o sem parar, até que o vento se abrande e empurre a ubá para a outra margem. E o índio escapa às ondas d'água negra e às piranhas do lago.

Se a chuva cai, todo o dia e toda noite, e molha o corpo do índio, que faz ele? Bate com o cabo do remo no fundo da ubá, como se estivesse batendo no couro de um tambor em dia de festa.

A chuva ouve, compreende que o índio está alegre, e sobe pelo cipó da água para as nuvens.

Alguns lagos, porém, não são protegidos pela chuva nem pelo vento, nem pelo sol, nem pela lua, nem pelo relâmpago, nem pela escuridão-filha da noite. Ninguém sabe que seres atravessam esse lago: rema daqui, rema dacolá e, quando espera alcançar a margem oposta, aparece a Boia-Assu, enrola-se na ubá e leva-a, com o índio, o rema e a mandioca, para o fundo do perau, ou, então, o Boto Tucuxi salta na proa da ubá, levanta uma onda alta como uma serra, alaga a embarcação e arrasta-a com o índio para o fundo do lago, onde ela vira pedra e ela vira jacaré.

---

\* *Revista da Light*, Rio de Janeiro, julho de 1935, p. 21.

## **A lenda**

O protetor deste lago é bom e é mau, se o índio é bom ou se é mau.

Ele não é assanhado nem vive assoviando como o vento. Não molha o índio nem alaga a ubá como a chuva. Não cega como o relâmpago. Não queima como o sol. Não torna ao índio pálido como a lua. Não dá botes como a Boia-Assu. Não salta à proa, nem rouba os remos como o boto tucuxi.

Mas é capaz de tudo isso, ao mesmo tempo, se o índio é bom ou é mau.

O protetor deste lago – é o Peixe-Boi.

O Peixe-Boi é meu cunhado. Mora no fundo do lago mais largo, mais manso, mais bonito da terra dos Mundurucus. Em volta do lago só há palmeiras – todas as palmeiras! As que dão folhas para cobrir a minha casa. As que dão frutas boas para matar a minha sede, para matar a fome e sede dos macacos, das araras, das cotias e dos tucanos.

As que só dão espinhos... Todo o lago está coberto de mururés, com flores roxas, azuis, brancas, amarelas. E em redor do índio todo o ar cheira a paricá e a pripioca.

O protetor deste lago é o Peixe-Boi. O Peixe-Boi é meu cunhado.

Companheiro! És bom? Pega o teu remo e atravessa o lago...

Companheiro! És mau? Deixa a tua ubá e o teu remo e o que apanhaste na tua roça ou o que pescaste no rio e foge.

O protetor deste lago é meu cunhado. Ele é bom ou é mau, se o índio é bom ou é mau.

Tu és bom! Tua ubá chegou ao meio do lago. Aí te aparece o meu cunhado. Ele tem a cabeça igual à cabeça de um touro sem chifres e o corpo igual ao do boto tucuxi. Não te diz nada porque tem a boca cheia de folhas miudinhas de mururé. Olha-te somente, com o seu olhar de boi, quando o boi é manso, como te poderia olhar com o olhar de touro, quando o touro é mau...

Remas de um lado; remas de outro e a ubá está sempre no meio do lago. Então, compreendes que o meu cunhado quer saber quem tu és... pelos teus gostos. Dá-lhe, portanto, companheiro, um pouco do que levas na tua ubá: o milho verde, a batata doce, a melancia.

Ele comerá da tua mão como o teu filho e o teu xirimbabo.

E a cabeça dele, toda fora d'água, descansará na proa da tua ubá, sem alagá-la. Passa-lhe as mãos pela cabeça e pelo lombo. Meu cunhado gosta de ser agradado como as crianças e as mulheres.

Se assim fizeres, ele mesmo te levará à outra margem, sopra embora contra ti o vento e caia embora sobre o teu corpo a chuva. E arda o sol. A lua empalideça como o teu rosto com medo. E salte o boto. E a Boia-Assu se levante acima d'água.

Meu cunhado é o peixe-boi. “É bom e é mau, si o índio é bom ou é mau”.

## REFERÊNCIAS

- A Bíblia. Antigo Testamento. São Paulo: Paulus, 1990.
- ALMEIDA, M. W. B. Dilema da razão prática: simbolismo, tecnologia e ecologia na floresta amazônica. *Anuário Antropológico/86*. Brasília: UnB/Tempo Brasileiro, 1988. p. 213-226.
- ANDRADE, M. *Pratos e lendas, história e superstição de alguns pratos do Amazonas*. Manaus: Governo do Amazonas, 1988.
- ARAÚJO, A. V. *Introdução à Sociologia da Amazônia*. Manaus: Valer/ Governo do Estado do Amazonas/ Universidade Federal do Amazonas, 2003.
- BARBALHO, C. R. S. Guia para normalização de teses e dissertações./ Célia Regina Simonetti Barbalho, Suely Oliveira Moraes. – Manaus: UFAM, 2003.
- BARTHEM, R. e GOULDING, M. *Os bagres balizadores: ecologia, migração e conservação de peixes amazônicos*. Tefé, AM: Sociedade Civil Mamirauá; Brasília: CNPq, 1997.
- BASTOS, A. *A pantofagia ou as estranhas práticas alimentares na selva: estudo na região amazônica*. São Paulo: Nacional, 1987.
- BENCHIMOL, Samuel. *Amazônia-Formação social e cultural*. Manaus: Valer/ Universidade Federal do Amazonas, 1999.
- \_\_\_\_\_. *Romanceiro da batalha da borracha*. Manaus: Imprensa Oficial, 1992.
- BEGOSSI, A., BRAGA, F. M. S. Food taboos and folk medicine among fishermen from the Tocantins River (Brazil). *Amazoniana*, Manaus, v. 12, p. 101-118, 1992.
- BEGOSSI, A. (org). *Ecologia de pescadores da Mata Atlântica e da Amazônia*. São Paulo: HUCITEC, 2004.
- CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. 3.ª ed. São Paulo: 2004. [1967].
- \_\_\_\_\_. *Dicionário do folclore brasileiro*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1972
- \_\_\_\_\_. *Informação da História e Etnografia*. Recife: s/e, 1940.
- CASTRO, E. e PINTON, F. (orgs.) *Faces do trópico úmido: conceitos e novas questões sobre desenvolvimento e meio ambientes*. Belém: CEJUP; UFPA-NAEA, 1997.
- CLASTRES, P. *A sociedade contra o Estado*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1988.
- COSTA-NETO, E. M. Restrições e preferências alimentares em comunidades de pescadores do município de Conde, Estado da Bahia, Brasil. *Revista de Nutrição*, Campinas, 13 (2); 117-126, maio/agosto, 2000.

COSTA-NETO, E. M.; et al. O conhecimento ictiológico tradicional dos pescadores da cidade de Barra, região do médio São Francisco, Estado da Bahia, Brasil. *Acta Scientiarum*, Maringá, v. 24, n. 2, p. 561-572, 2002

DA MATTA, R.. *Ensaio de antropologia estrutural*. Petrópolis: Vozes, 1973.

\_\_\_\_\_. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

\_\_\_\_\_. *Notas a respeito da cosmologia amazônica*. In: Encontro Regional de Tropicologia, 2, 1985, Recife. Anais... Recife: Massangana, 1989.

DANIEL, J. M. P., CRAVO, V. Z. O valor social e cultural da alimentação. *Boletim de Antropologia*, v.2, n.4, p. 70-83, 1989.

DESCOLA, P. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal da Amazônia. *Mana*, vol. 4, n.º1, 1998.

DIEGUES, A. C. *Coletânea de trabalhos apresentados no IV Encontro de Ciências Sociais e o Mar no Brasil*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1992.

\_\_\_\_\_. A. Carlos Sant'Ana. *O mito moderno da natureza intocada*. São Paulo: Hucitec, 1997.

DINIZ, A. *O capineiro*. Manaus: Uirapuru, 2000.

\_\_\_\_\_. *Careiro - sua evolução*. Esboço pré-histórico, até 1977. [s. l.]:[s. n.], 1977.

DOUGLAS, M. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1966.

\_\_\_\_\_. *O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Rio de Janeiro 2004.

DURKHEIM, E. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Paulinas, 1989.

DURKHEIM, E. e MAUSS, M. Algumas formas primitivas de classificação. In. *DURKHEIM* (org. José A. Rodrigues), *Ática / Coleção grandes cientistas sociais*, vol I, 1984.

ELIAS, N. *O processo civilizador*. Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994, v. 1.

FAGUNDES, L. R. *Ômega 3 e Ômega 6*. O equilíbrio dos ácidos gordurosos essenciais. Porto Alegre: AGE, 2002.

FERNANDES, G. *A pesca no Amazonas*. Manaus: Umberto Calderaro, 1993.

FURTADO, L. *Pescadores do rio Amazonas: um estudo antropológico da pesca ribeirinha numa área amazônica*, Museu Paraense Emilio Goeldi. Belém, 1994.

FRAXE, T. *Homens Anfíbios: etnografia de um campesinato das águas*. São Paulo: Anablume; Fortaleza: Secretaria de Cultura e Desporto do Governo do Estado do Ceará, 2000.

- FREUD, S. *Totem e tabu*. Rio de Janeiro: Imago, 1999.
- FREYRE, G. *Casa grande e senzala*. Rio de Janeiro: Record, 1995.
- GALVÃO, E. *Santos e visagens*. São Paulo: Brasiliense/Nacional, 1976.
- GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.  
 \_\_\_\_\_. *Nova luz sobre a antropologia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- GIULIANO, R.; SHRIMPTON, R.; AKKCOLL, D. B.; GIULIANO, L. G.; PETRERE JR., M. Diagnóstico da realidade alimentar e nutricional do Estado do Amazonas. *Acta Amazônica*, Manaus n.1, v.8, p. 1. 54, 1978.
- GOELDI, E. A. A piraíba, gigantesco silurídeo do Amazonas. *Boletim do Museu Paraense* 3. s/1, 1897.
- GOULDING, M. *Ecologia da pesca do rio Madeira*. Manaus: INPA, 1979.
- HARRIS, M. *Vacas, porcos, guerras e bruxas: o enigma da cultura*. São Paulo: Civilização Brasileira, 1978.
- IANNI, O. *Sociologia da sociologia*. São Paulo: Atica, 1989.
- JUNK, W. J. Biologia de água doce e interior. *Relatório anual do INPA*, Instituto Nacional de Pesquisas na Amazônia, Manaus, 1976.
- LABURTHE-TOLRA, P.; WARNIER, J.-P. *Etnologia-Antropologia*. Petrópolis: Vozes, 1997.
- LARAIA, R. L. *Cultura*. Um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.
- LEACH, E. *As idéias de Lévi-Strauss*. São Paulo: Cultrix, 1970.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Antropologia estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1996.  
 \_\_\_\_\_. *O Totemismo hoje*. Petrópolis: Vozes, 1975.  
 \_\_\_\_\_. *Claude As estruturas elementares do parentesco*. Petrópolis: Vozes, 1982.  
 \_\_\_\_\_. *O pensamento selvagem*. Campinas: Papirus, 1989.  
 \_\_\_\_\_. *O cru e o cozido*. (Mitológicas, v. 1) São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- MALINOWSKI, B. *Os argonautas do Pacífico Ocidental*. (Um relato de empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia) São Paulo: Abril Cultural, 1976.
- MAUÉS, R. H.; MAUÉS, M., M. A. *O folclore da alimentação: tabus alimentares da Amazônia*. Um estudo de caso numa população do litoral paraense. Belém: Falangola, 1980.

\_\_\_\_\_. O modelo da “reima”: representações alimentares em uma comunidade amazônica. *Anuário Antropológico/76*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1977. p.121-148

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve visão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol. 16, n. 47, 2001.

MEIHY, José Carlos. *A colônia brasilianista: historia oral da vida acadêmica*. São Paulo: Nova Stella, 1990.

MORÁN, E. *Ecologia humana das populações amazônicas*. Petrópolis: Vozes, 1990.

MURRIETA, R. S. S. O dilema do papá-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*. São Paulo, v. 41, n. 1, p.97-146, 1988.

\_\_\_\_\_. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas em ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*. São Paulo, 44, n. 2, p. 39-88, 2001.

NUNES PEREIRA, M. Parecer sobre um sistema de pesca praticado, no Lago do Rei, estado do Amazonas, com tarrafas, utilizando [sic] canoas dispostas em circulo. [S. l.: s.n] [195?].

\_\_\_\_\_. *Panorama da alimentação indígena*. Comidas, bebidas e tóxicos na Amazônia brasileira. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

\_\_\_\_\_. *Moronguêta*. Um decameron indígena. Rio de Janeiro: Civilização brasileira; Brasília: INL/MEC, 1980.

OLIVEIRA, R. C. *O trabalho do antropólogo*. São Paulo: UNESP, 2000.

ORICO, O. *Cozinha amazônica*. Uma autobiografia do paladar. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972.

PARSONS, Talcott. *The social system*. Londres: Routledge & Kegan Paul, 1970.

PEIRANO, M. *Proibições alimentares numa comunidade de pescadores*. Tese de mestrado. Brasília: UnB, 1975.

PETRERE JR., M. Pesca e esforço de pesca no Estado do Amazonas. II Locasi, aparelhos de captura e estatística de desembarque. *Acta Amazônica*, n. 8, p. 21-54, 1978.

\_\_\_\_\_. A pesca comercial no rio Solimões-Amazonas e seus afluentes: análise dos informes do pescado desembarcado no Mercado Municipal de Manaus. (1976-1978). *Ciência e Cultura*, n.37, p. 1987-1999.

\_\_\_\_\_. Nota sobre a pesca dos índios Kayapó da aldeia Gorotire, rio Fresco, Pará. *Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi*. Série Antropologia. Belém, v. 6, n.1, p.5-17, 1990.

REDFIELD, R. The folk society. *American Journal of Sociology*. Vol. 52, n.º4., 1947.

- RIBEIRO, B. G. (coord.). *Suma Etnológica Brasileira* Petrópolis: Vozes, 1978.
- RIBEIRO, D. *O povo brasileiro*. São Paulo: Companhia das letras, 1995.
- RODRIGUES, J. C. *O tabu do corpo*. Rio de Janeiro: Achiame, 1975.
- RODRIGUES, R. M. *A fauna da Amazônia*. Belém: CEJUP, 1992.
- ROOSEVELT, A. Determinismo ecológico na interpretação de desenvolvimento social indígena da Amazônia. In NEVES, W. (org.) *Origens, adaptações e diversidade biológica do homem nativo da Amazônia*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1991.
- RUFFINO, M. L. (coord) *A pesca e os recursos pesqueiros na Amazônia brasileira*. Manaus: Ibama/ProVárzea, 2004.
- SALLES, W. B. *O Amazonas – o meio físico e suas riquezas naturais*. Manaus: Governo do Estado do Amazonas, 1985.
- SANTOS, R *Historia econômica da amazônia: 1800-1920*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1980.
- SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.
- SEBRAE/AMAZONAS. *Diagnóstico sócio-econômico e cadastro empresarial do Careiro da Várzea*. Manaus: Programa Estudos e Pesquisas, 2000.
- SILVA, A. B. *Aspectos antropossociais da alimentação na Amazônia*. Belém: Instituto de Antropologia e Etnologia do Pará, 1949.
- SILVA, B. (coord). *Dicionário de Ciências Sociais*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1987.
- SMITH, Nigel J. H. *A pesca no Rio Amazonas*. Manaus, INPA, 1979.
- STERNBERG, H. O. *A água e o homem na várzea do careiro*. Belém: Museu Paraense Emilio Goeldi, 1998.
- TAYLOR, K. Sistemas de classificação e ciência do concreto. *Anuário Antropológico/77*. Rio de Janeiro: Tempo brasileiro, 1978. p. 121-148.
- TOCANTINS, L. *O rio comanda a vida – uma interpretação da Amazônia*. Manaus: Valer /Governo do Estado do Amazonas, 2000.
- TÖNNIES, Ferdinand. *Comunidade e Sociedade*. Londres: Routlege & Kegan Paul, 1974.
- TORRES, E. A. F. S. (Org.), MACHADO, Flavia M. S. (Org.); *Alimentos em questão*. Uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns. São Paulo: Ponto Crítico, 2001.
- TRIGO, M. et al. Tabus alimentares em região do norte do Brasil. *Revista de Saúde Pública*. São Paulo, v. 23, n. 6, 1989.

VAN VELTHEM, L. H. Os Wayana, as águas, os peixes e a pesca. *Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Série Antropologia*, Belém, v. 6, n. 1, p. 107-116, 1990.

VERISSIMO, J. *A pesca na Amazônia*. Rio de Janeiro: Livraria Clássica, 1970.

WAGLEY, C. *Uma comunidade amazônica*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988a.

\_\_\_\_\_. *Lágrimas de boas vindas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988b.

WILKENS, H. J. *Muhuraida* ou triunfo da fé, 1785. Manaus: Biblioteca Nacional /UFAM /Governo do Estado do Amazonas, 1993.

ZARUR, G.C. L. A contribuição de Charles Wagley para a antropologia brasileira e para a idéia de Brasil. *Anuário Antropológico/91*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993. (p. 257-269).