

# Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil)<sup>1</sup>

*Andréa Leme da Silva*

*Departamento de Ecologia – Unesp*

RESUMO: No presente artigo, analiso os aspectos relacionados às escolhas e aversões alimentares entre as populações ribeirinhas assentadas no Rio Negro (Amazonas, Brasil). Foram entrevistadas 104 pessoas (57 homens e 47 mulheres) e observadas as práticas cotidianas quanto às preferências e restrições alimentares em 47 unidades domésticas. As escolhas alimentares são influenciadas por preferências individuais, fatores ecológicos, econômicos, sociais e culturais. Com relação ao sistema de tabus alimentares, os animais com caracteres híbridos ou difíceis de serem categorizados, como os peixes lisos e os animais de dieta generalista, são sujeitos a tabus. A sobreposição entre as diferentes correntes teóricas é utilizada para interpretar as variações estabelecidas entre as preferências e os tabus alimentares no Rio Negro.

PALAVRAS-CHAVE: preferências alimentares, tabus, ecologia, populações ribeirinhas, Rio Negro, Amazônia.

## Introdução

As preferências e aversões (restrições) alimentares são geralmente de origem social ou cultural (MacBeth & Lawry, 1997). Quando partilhadas entre membros de um grupo, tais restrições podem constituir *tabus ali-*

*mentares*,<sup>2</sup> os quais atuam como marcadores sociais para mostrar diferenças entre indivíduos e grupos, influenciar atitudes e comportamentos e facilitar o funcionamento dos sistemas sociais (Garine, 1995).

Os tabus alimentares podem ser permanentes, estendendo-se por toda vida, ou temporários (segmentares), sendo restritos a certos períodos de vida<sup>3</sup> (Colding & Folke, 2000). Os tabus temporários acompanham períodos importantes dos ciclos de vida como gravidez, menstruação, puerpério e puberdade, bem como podem ser permanentes e associados a aspectos sociais e religiosos (Bynum, 1997).

A interpretação das preferências e restrições alimentares consiste num dos mais antigos debates da antropologia ecológica da literatura norte-americana, que foi dicotomizada em duas grandes abordagens, hoje consideradas integrativas e complementares (Begossi, 1997). Por um lado, a abordagem ecológico-funcionalista (materialista) baseia-se em princípios biológicos, ecológicos e econômicos, buscando compreender o valor adaptativo e funcional das escolhas alimentares ao ambiente físico e social das populações humanas (Gross, 1975; Rappaport, 1968; Harris 1974, 1977, 1985; Ross, 1978; Harris & Ross, 1987). Por outro lado, a abordagem idealista (simbólica) considera que as restrições alimentares são ligadas a aspectos da estrutura cognitiva e social, orientadas segundo critérios simbólicos e ideológicos (Douglas, 1966; Sahlins, 1976; Lévi-Strauss, 1969, 1989; Soler, 1996).

Os estudos sobre escolhas e hábitos alimentares entre as populações amazônicas têm sido largamente dominados pela dicotomia simplista, representada pelos estudos de abordagem sociocultural e de abordagem ecológica e econômica (Murrieta, 2001, p. 40). Mais amiúde, a literatura tem abordado aspectos socioestruturais e simbólicos dos sistemas de restrições alimentares (Motta-Maués & Maués, 1980; Maués, 1990), bem como aspectos ecológico-econômicos (Begossi, 1992; Begossi & Braga, 1992; Murrieta, 1999, 2001).

Entre as proibições alimentares temporárias estudadas na Amazônia, está a *reima*<sup>A</sup> (do grego *rheum*= fluido viscoso), utilizada para classificar o grau de segurança dos animais selvagens e domésticos para o consumo (Moran, 1974; Smith, 1979). A *reima* é caracterizada por um sistema classificatório de oposições binárias entre alimentos perigosos (*reimosos*) e não perigosos (*não reimosos*), sendo aplicado às pessoas em estados físicos e sociais de liminaridade ou estados de representação ritual e simbólica de transição ou passagem, como enfermidades, menstruação e pós-parto (Murrieta, 1998, p. 121). Esses estados de liminaridade têm sido relatados por diversos autores, sendo difundidos entre diferentes populações no Brasil e na América Latina (Begossi & Braga, 1992; Galvão, 1955; Maués & Motta-Maués, 1978; Motta-Maués & Maués, 1980; Motta-Maués, 1993; Moran, 1974, 1981; Smith, 1979, 1981; Wagley, 1988). Alguns autores sugerem que a *reima* tenha surgido da medicina medieval hipocrática-galênica, sendo tais práticas cristãs transplantadas para a América portuguesa e disseminadas por meio da Igreja Católica no período colonial (Fleming-Moran, 1992; Rodrigues, 2001). Dessa forma, a matriz das proibições da *reima* na cultura cabocla teria origem européia, sendo indigenizada na América portuguesa e adaptada às condições locais (Murrieta, 1998, 2001).

O objetivo do presente trabalho consiste em confrontar o estudo de caso realizado sobre preferências e restrições alimentares no Rio Negro com as principais hipóteses apresentadas sobre tabus alimentares na Amazônia. Os objetivos específicos são: (1) caracterizar o uso e consumo do pescado quanto às preferências e tabus alimentares, estabelecendo comparações do conhecimento entre sexos (homens e mulheres) e entre diferentes localidades, incluindo comparações com estudos realizados na Amazônia; (2) determinar os critérios que influenciam as escolhas e aversões (tabus) alimentares.

## Área de estudo

A área deste estudo compõe diversas comunidades localizadas no Médio Rio Negro. O ambiente local é caracterizado por inundações sazonais que dividem o clima em duas grandes estações, seca e chuvosa. A estação chuvosa, também chamada de inverno, estende-se entre os meses de janeiro a julho, e a estação seca, ou verão, prolonga-se entre os meses de junho e novembro. O clima da região é quente e úmido, com temperatura média de 27,5°C e precipitação variando entre 2.500 mm a 3.500 mm anuais.

Os rios de águas pretas da Amazônia Central têm sua origem no platô das Guianas, que consiste numa área de formação geológica antiga e erodida, datando do período Pré-cambriano (Sioli, 1985). Nesses ecossistemas, os solos (do tipo *spodosol*) são caracterizados por uma alta concentração de matéria orgânica não decomposta (responsáveis pela cor escura da água), elevada acidez, pobre concentração de nutrientes, alta porosidade e elevado conteúdo de areia (Moran, 1991). Assim, tais fatores limitantes tornam esses rios pouco produtivos<sup>5</sup> (oligotróficos) em termos de biomassa animal e vegetal, sendo a maior parte dos nutrientes oriunda dos ecossistemas terrestres (Goulding, 1980). Apesar de a área estudada compor um ecossistema de águas pretas, o fluxo de nutrientes trazidos pelos tributários em determinados trechos da bacia, como o Rio Branco (acima de Novo Airão, próximo a Carvoreiro) e os afluentes de águas claras, incluindo os rios Marauaiá, Inambu e Padauri, localizados na margem esquerda do Rio Negro, propicia o aumento da produtividade e a ocorrência de espécies pouco freqüentes no alto curso do rio. Apesar da escassez de nutrientes, a diversidade de espécies da ictiofauna é considerada elevada, com cerca de 450 espécies de peixes identificados – e mais de 40 espécies são endêmicas da bacia, entre elas

o cardinal tetra (*Paracheirodon axelrodi*), bastante explorado pela pesca ornamental (Goulding et al., 1988).

Os tipos de vegetação predominantes na região incluem a Floresta Tropical Densa e Aberta (floresta de *terra-firme*), florestas sazonalmente inundadas (*igapô*) e floresta de campinarana. A *campinarana*, também conhecida como *caatinga amazônica*, predomina principalmente nas áreas arenosas do Alto Rio Negro. Ainda, de ocorrência peculiar no alto curso do rio, são as extensas florestas de palmeira piaçava (*Leopoldina piassaba*), espécie endêmica da bacia que se distribui ao longo de igarapés, tendo sua ocorrência mais expressiva dentro do Rio Preto (Emperaire, 2000).

### **Informações etnográficas sobre a população estudada**

Este estudo foi realizado nos municípios de Santa Isabel do Rio Negro e Barcelos (AM), localizados, respectivamente, a 781 quilômetros e 405 quilômetros de Manaus na porção setentrional da Amazônia brasileira (Figura 1). A população de Barcelos totaliza 24.121 habitantes, com 33% (7.954) vivendo na área urbana e 67% (16.243) na área rural.<sup>6</sup> Santa Isabel do Rio Negro tem 10.561 habitantes, 40% (4.220) na área urbana e 60% (6.341) na área rural (IBGE, 2000).

A bacia do Rio Negro apresenta rica diversidade sociocultural, apesar do longo contato interétnico entre as populações indígenas e não indígenas por mais de 300 anos (ISA/FOIRN, 2004). Os índios das águas pretas fazem parte de 22 etnias pertencentes a quatro famílias linguísticas, Tukano Oriental, Maku, Aruak e Yanomami, sendo a língua geral<sup>7</sup> ainda falada em algumas áreas (Ribeiro, 1995). Cerca de 20 mil índios vivem nas terras indígenas da bacia do Rio Negro, localizadas principal-

mente nas porções do alto e médio curso do rio. No baixo e médio curso do rio, é notável a presença de *caboclos*<sup>8</sup> e de índios destribilizados.

As populações do Rio Negro sofreram forte impacto com o processo de colonização, determinado pelos violentos contatos interétnicos com colonos e missionários pelo estabelecimento do sistema de aviamento<sup>9</sup> e pelos deslocamentos (descimentos)<sup>10</sup> das populações indígenas do alto para o médio e baixo curso do rio (Leonardi, 1999). Dessa forma, a população indígena atual das margens do Rio Negro é constituída pela descendência de várias gerações de índios “descidos”, muitos dos quais foram mestiçados com uma minoria de colonizadores brancos (Meira, 1997).

A maioria dos residentes que compõem a amostragem desta pesquisa nasceu dentro da bacia do Rio Negro. Cerca de 80% dos entrevistados nasceu no próprio município, em núcleos urbanos ou em comunidades situadas ao longo do Rio Negro e seus afluentes (por exemplo, rios Jurubaxi, Uneuxi, Aiuanã, Marauaiá, Padauri, Preto, Demene, Quiuini, Caurés, entre outros), 25% são migrantes do Alto Rio Negro (Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira) e uma parcela menor (5%) de outras cidades do Amazonas ou outros estados brasileiros. A média de moradores foi de 7 indivíduos por unidade doméstica, e a idade dos entrevistados variou de 18 a 84 anos.

Por ocasião do trabalho de campo em 1999, três famílias indígenas migradas do Alto Rio Negro (Tukano e Desâna) residiam na vila de Carvoeiro há cinco anos, e uma família baniwa, oriunda dos piaçabais do Rio Preto, migrou para a comunidade em 1999. Em Cumaru, residiam duas famílias indígenas tukano oriundas do Rio Preto, ainda vinculadas ao extrativismo da piaçava, que migravam sazonalmente para as áreas de extração do produto. Um dos entrevistados de Cumaru, proveniente do Rio Solimões, é descendente macuxi. Em Santa Isabel do Rio Negro, cerca de 80% dos entrevistados declararam pertencer a alguma etnia,

sendo elas Baré (47%), Baniwa (29%), Tukano (13%), Desâna (9%), Kuauí (1%) e Werekena (1%).

A intensificação da migração das populações indígenas para a cidade ou comunidades próximas dos centros urbanos do Rio Negro tem sido associada ao declínio do extrativismo a partir dos anos 80, à busca por acesso a educação formal, emprego e saúde, aos conflitos pela posse da terra e ao isolamento geográfico (Oliveira, 1995; Brandhuber, 1999; Leonardi, 1999). Os fatores adicionais apontados pelos entrevistados incluem a escassez de recursos protéicos, sobretudo pescado, no alto curso do rio, os conflitos familiares e os incentivos de políticas públicas locais<sup>11</sup> (Silva, 2003).

A população estudada tem uma economia rural de base diversificada. As principais atividades econômicas incluem a pesca comercial de peixes comestíveis e ornamentais, a agricultura e as atividades sazonais de extrativismo florestal (por exemplo, castanha, piaçava etc.), a caça de animais silvestres, a pesca de quelônios aquáticos e a coleta de seus ovos. Ainda, a aposentadoria representa um importante adicional na economia familiar dos ribeirinhos (ibid.).

## Metodologia

Os dados sobre preferências e tabus alimentares foram coletados por meio de entrevistas semi-estruturadas (Bernard, 1994). Foram efetuadas 104 entrevistas, incluindo 47 mulheres e 57 homens (59 pessoas residentes na área urbana e 45 pessoas residentes na área rural), entre 1999 e 2005 (Figura 1). Além disso, entre 1999 e 2000, foram observadas 37 unidades domésticas na área urbana (Barcelos) e 10 unidades na área rural (Carvoeiro) quanto às práticas cotidianas de escolhas e restrições alimentares.

Quanto à coleta e identificação do material biológico, os peixes citados nas entrevistas foram comprados ou doados por pescadores e moradores locais. Os exemplares foram fixados em formol a 10% e, posteriormente, em álcool a 70%. O material foi identificado por G. M. dos Santos, E. F. da Silva e J. A. S. Zuanon, e depositado na coleção Central de Peixes do Inpa. A literatura consultada inclui Goulding et al. (1988), Sick (1985) e Emmons (1999). A identificação dos mamíferos foi revisada por E. Z. Setz (Unicamp) – não consta da bibliografia.

### **Análise estatística**

A comparação entre as citações de animais categorizados como reimosos e não reimosos entre sexos (homens e mulheres) foi efetuada pelo qui-quadrado (tabela de contingência). A relação entre as espécies citadas como comuns e preferidas para consumo foi calculada pelo coeficiente de correlação de Spearman (Zar, 1996).

## **Resultados e discussão**

### **Preferências alimentares**

Os peixes consistem na principal e mais segura fonte protéica consumida pelas populações do Rio Negro e da Amazônia em geral (Silva, 2003; Murrieta, 1998, 1999; Murrieta & Dufour, 2004; Adams et al., 2005). Cerca de 80 espécies de peixes destinados ao consumo foram coletadas e identificadas, sendo tal diversidade um fator importante na diversificação da dieta dos ribeirinhos (Silva & Begossi, 2007).



As preferências alimentares são expressas pelos alimentos mais abundantes no ambiente local, fato este evidenciado pela correlação significativa entre as espécies de pescado mais citadas como comuns e preferidas para consumo ( $r_s = 0.58$ ,  $p < 0.001$ ). Entre os peixes citados como mais comuns e consumidos pelos entrevistados, estão os tucunarés e carás (ciclídeos), aracus (anastomídeos), piranhas e pacus (serrasalmídeos), e os peixes lisos, incluindo o filhote, surubim e pirarara (pimelodídeos) (Tabela 1). Cerca de 20% dos entrevistados declararam que não possuem preferências alimentares com relação aos peixes.

Os fatores econômicos certamente exercem influências sobre as escolhas alimentares, sobretudo considerando o baixo poder aquisitivo da população estudada. Em diversas situações, os entrevistados expressaram o desejo de consumo de carne de gado, o que raramente acontecia na prática devido a seu elevado preço no mercado local, correspondendo a mais do dobro em relação ao preço do pescado. Como exemplo, o pescado tem um valor de mercado bem mais acessível (R\$ 2,50 a 3,00/kg) em comparação aos alimentos protéicos de origem animal importados, como a carne de boi, cujo preço varia de R\$ 6,00 a 12,00/kg, e o frango, comercializado entre R\$ 3,00 e 3,50/kg em Barcelos (18/7/2000) e entre R\$ 3,70 e 4,50/kg em Santa Isabel do Rio Negro (4/8/2005).

O pescado é classificado em duas categorias gerais: peixes lisos (peixes de pele) e peixes de escama. Ainda, os peixes de escama são categorizados em dois grupos distintos de acordo com a coloração: peixes brancos (por exemplo, pacu, aracu, matrinxã) e peixes pretos (por exemplo, cará, tucunaré, traíra, aruanã). Os peixes brancos são mais valorizados e destinados ao comércio local, enquanto os peixes pretos (como o tucunaré e o cará) e os peixes lisos, considerados menos perecíveis em relação aos peixes brancos, além de abastecer o mercado local, são comercializados em centros urbanos como Manaus e São Gabriel da

Cachoeira. O tucunaré (*Cichla* spp.) está entre as espécies mais importantes no consumo alimentar no verão e entre os peixes mais preferidos pelas populações do Rio Negro (Silva, 2003). Entretanto, uma das espécies, o tucunaré-paca ou podrão (*Cichla temensis*), deteriora-se mais rápido que o usual, o que torna esta espécie em particular menos apreciada pelos consumidores.

Fatores como coloração, consistência, sabor, cheiro, densidade (principalmente a quantidade de gordura), aparência, comportamento e ecologia do animal são critérios elegidos para a preferência de certas espécies de pescado. Espécies como aruanã (*Osteoglossum* spp.), traíra (*Hoplias malabaricus*), jacundá (*Creinichthys cf. lenticulata*), caruaçu (*Astronotus crassipinnis*) e cará-bicudo (*Satanoperca liliith*) foram citadas como pouco apreciadas para consumo por ter a “carne mole” e “sem gosto”. Por outro lado, os peixes de dieta onívora com tendência à herbivoria (por exemplo, frutos, flores e artrópodes), como os pacus e aracus (Silvano et al., 2007), são apreciados e considerados de qualidade superior pelo sabor mais suave da carne, sendo citados como preferidos por mais de 60% dos entrevistados. Os grandes pimelodídeos, como a pirarara (*Phractocephalus hemioliopus*) e o surubim (*Pseudoplatystoma fasciatum*), são apreciados pelo sabor acentuado da carne e pela elevada quantidade de gordura.

O consumo de peixe é determinado pelas variações ecológicas sazonais, pela oferta de captura nas pescarias e pelas escolhas do que é comercializado ou consumido. Antes de vender ou doar parte do pescado capturado, os pescadores guardam suas espécies favoritas e aquelas com baixo valor comercial. Carás, traíras e aruanãs são exemplos de peixes de escama não muito apreciados, mas bastante consumidos em Barcelos durante o período de escassez de pescado no inverno. A cabeça de grandes pimelodídeos, como a piraíba (*Brachyplatystoma filamentosum*), também costuma ser reservada para consumo. Outro exemplo inclui os

*daguirus* ou peixes da noite,<sup>12</sup> diversas espécies de pequenos bagres pertencentes às famílias Doradidae, Auchenipteridae e Heptapteridae, entre outras. Os *daguirus* geralmente destinam-se ao consumo, principalmente em Santa Isabel do Rio Negro, devido a sua baixa aceitação no mercado local. O consumo de *daguiru* não foi registrado em Barcelos, o que pode estar associado às diferenças na distribuição geográfica dessas espécies ou à maior oferta de outras espécies preferidas para consumo.

Os animais de caça e quelônios são extremamente apreciados pelos ribeirinhos por constituírem uma ruptura na monotonia alimentar do cardápio diário, em geral constituído por peixe. As espécies animais de caça mais citadas como comuns e preferidas para consumo incluem os grandes mamíferos terrestres, entre eles, a anta (*Tapirus terrestris*), a queixada (*Tayassu pecari*), o caititu (*Tayassu tajacu*) e a paca (*Agouti paca*) (Tabela 2). A carne de anta salgada e cozida no leite de castanha é considerada uma iguaria, da mesma forma que a carne de certos animais de caça cozida no suco (“vinho”) de frutas de palmeiras, como a bacaba e o patauí (*Oenocarpus* spp.).

A carne e os ovos dos quelônios aquáticos (bichos de casco) são considerados uma iguaria na culinária amazônica em geral (Murrieta, 1998, 2001; Rebêlo & Pezzuti, 2000). Os bichos de casco preferidos para consumo pelos entrevistados incluem a irapuca (*Podocnemis erythrocephala*) e o cabeçudo (*Peltoderus dumerilianus*) (Tabela 1). Os animais maiores, como a tartaruga (*P. expansa*) e o tracajá (*P. unifilis*), são direcionados para os mercados urbanos como Manaus por serem mais valorizados comercialmente, enquanto os animais menores são consumidos pelas populações interioranas do Rio Negro, como foi observado também por Pezzutti (2004) no Parque Nacional do Jaú, Baixo Rio Negro. Ainda, é importante salientar que a extração de quelônios e animais de caça ocorre num contexto de rigorosa proibição legal e de conflitos com as agências ambientais governamentais.

A captura dos bichos de casco e a coleta de seus ovos<sup>13</sup> ocorrem em lugares praiados e arenosos, como restingas, campinas, damiçás (área de terra firme que na época da inundação transforma-se temporariamente em ilha) e queimadas, principalmente durante o verão amazônico (estação seca), entre os meses de setembro a dezembro. Os ovos do cabeçudo são mais difíceis de serem localizados porque sua desova ocorre entre troncos e galhos do igapó e nos buracos dos barrancos nos lagos na época da vazante (julho), motivo pelo qual essa espécie é mais abundante na natureza (Rebêlo & Pezzutti, 2000). Os “mais antigos” dizem que o óleo extraído dos ovos era utilizado na culinária local, mas esse hábito foi abandonado devido à substituição pelos óleos industrializados. Ainda, a extração de ovos de camaleão para consumo nas ilhas do Rio Negro foi relatada por uma família em Barcelos, embora seu consumo não seja usual.

#### **Aversões alimentares temporárias: o tabu da reima**

Os animais reimosos são evitados por aqueles que tenham feridas, erupções cutâneas e doenças inflamatórias, ou ainda pelas mulheres nos períodos de menstruação, gravidez ou pós-parto (*resguardo*) (Tabela 3). O número de animais reimosos e não reimosos citados pelos entrevistados não diferiu entre homens e mulheres, entretanto, as mulheres apresentaram respostas mais homogêneas em relação aos homens (Tabela 4). Além disso, cinco homens<sup>14</sup> disseram não conhecer o termo “reimoso”, enquanto, entre as mulheres, apenas uma entrevistada não soube defini-lo.

As observações realizadas nas unidades domésticas estudadas em Barcelos e Carvoeiro, quanto ao consumo das espécies evitadas e permitidas, são congruentes às citadas nas entrevistas (Tabela 5). Entre as espé-

cies amplamente permitidas para consumo pelos convalescentes em estado de liminaridade, estão os “peixes de escama”, como aracus, pacus, carás e traíra, aves domésticas (frango) e pequenos mamíferos como a cotia, considerada não ofensiva devido à dieta vegetariana à base de frutos. Entretanto, tais regras nem sempre são obedecidas porque, apesar de conscientes quanto aos riscos da quebra do tabu, o alimento proibido pode ser a única opção do cardápio da casa. Assim, como discutido por Murrieta (2001), as práticas subjacentes parecem ser bastante negociáveis e dependentes do contexto e do momento.

Os animais reimosos representam categorias liminares, tanto pelas características morfológicas quanto comportamentais (Maués, 1990). A reima é associada aos animais de dieta carnívora (“come outro tipo de peixe”), como as piranhas e os peixes lisos, ou de dieta onívora (“peixe que come todo tipo de comida”), ao sabor (“carne mais forte, outro gosto”), ao comportamento ou, ainda, às características físicas do animal, como tipo de coloração, presença de esporão, quantidade de gordura, entre outros. Entre os caiçaras da Mata Atlântica no Sudeste brasileiro, Begossi (1992) constata que as razões para os tabus segmentares de certas espécies de peixes incluem formato, aparência, cheiro ruim, comportamento agressivo, dentes conspícuos, ausência de escamas, carne forte ou “carregada”, hábito de comer lodo e presença de sangue. Os critérios como o comportamento agressivo e a presença de dentes são associados aos hábitos carnívoros, enquanto o comportamento de comer lodo relaciona-se à alimentação detritívora.

Os peixes lisos ou peixes sem escamas (pimelodídeos) constituem o grupo mais citado como reimoso pelos entrevistados (70% das citações). Exemplos incluem filhote (*Brachyplatystoma* spp.), surubim (*Pseudoplatystoma fasciatum*), mandi (*Pimelodus* spp., *Pimelodella* spp.) e jandiá (*Rhandia* spp.), os quais são considerados reimosos pela presença de “esporão”, que provoca dores nos ferimentos (“peixe com esporão faz mal

devido às esporas”; “surubim e mandi espeta, faz mal para dores”; “surubim e jandiá é remoso porque tem esporão”). O esporão seria, portanto, a própria arma do peixe que, por meio do consumo da carne do animal, atingiria a pessoa que transgrediu o tabu (Buchillet, 1988).

Os bagres em geral (siluriformes) são proibidos para consumo, tanto espécies marinhas quanto de água doce. Entre diversas populações humanas estudadas em áreas continentais e costeiras da Mata Atlântica<sup>15</sup> (Begossi, 1992; Begossi et al. 1999, 2004; Seixas & Begossi, 2001) e da Amazônia (Moran, 1974; Smith, 1979, 1981; Begossi & Braga, 1992; Murrieta, 1999; Begossi et al. 2004), propõe-se que as restrições alimentares referentes aos peixes considerados *reimosos* ou *carregados* (em geral carnívoros e detritívoros) seriam um comportamento adaptativo humano para evitar o consumo de substâncias tóxicas presentes nos animais do topo da cadeia alimentar (Begossi & Braga, 1992; Begossi et al. 1999, 2004).

Ainda, certas espécies são consideradas reimosas devido o excesso de gordura, como os peixes de couro (por exemplo, jandiaçu, pirarara), o pirarucu (*Arapaima gigas*) e o peixe-boi (*Trichechis inunguis*). A reima do peixe-boi pode estar associada ainda a seu caráter híbrido e anormal, sendo ele “um peixe que mama”. Smith (1981), estudando comunidades pesqueiras do Rio Amazonas, concluiu que os peixes considerados reimosos são aqueles que contêm um elevado conteúdo de gordura. Por outro lado, Begossi e Braga (1992) observaram que os peixes gordurosos não tendem a ser tabu alimentar entre as populações do Rio Tocantins, ao contrário, os autores observaram uma preferência por peixes gordos na região estudada. Entretanto, vale recordar que a maioria das espécies de peixes de escamas, como a sardinha, o matrinxã e o pacu, tem muito mais gordura do que os peixes lisos ou de couro, devido a vários fatores, como dieta alimentar, período de migração e desova, entre outros (Junk, 1976 apud Smith, 1981).

As piranhas em geral foram citadas como reimosas por mais de 60% dos entrevistados. A reima é associada a seus atributos físicos, como presença de dentes (“a piranha tem dente, ela rói a ferida”), dieta generalista (“piranha come tudo [...] por isso ela tem a carne contaminada”) e comportamento de canibalismo – atributos que a incluem na categoria de “animal impuro”. Entre as populações caboclas do Rio Amazonas, a piranha é considerada poluída e passível de restrições, pois “come carne de bicho morto” e, assim, pode apodrecer a carne do paciente (Murrieta, 1998). Por outro lado, é considerada um alimento fortificante, por causa da grande quantidade de sangue nos tecidos.

Os quelônios (“bichos de casco”) são apontados como reimosos, com exceção da irapuca, considerada como “não ofensiva”. Todos os bichos de casco são considerados reimosos por causa de seu comportamento (“todos eles arranham”). Parte dos entrevistados aponta os machos como reimosos, mas estes perdem a *reima* quando castrados, enquanto as fêmeas são permitidas aos doentes (“[...] quiiri [tracajá macho] e capitari [tartaruga macho] é remoso, mas se capar vivo pode comer”). Assim, a preparação do animal destinado ao consumo funcionaria como eliminador de risco, tal qual como para certos animais de caça, como o macho da anta, que pode ser consumido depois de castrado. Pezzuti (2004) relata que as espécies com hábitos predominantemente herbívoros (*Podocnemis erythrocephala*, a irapuca) são preferidas entre as populações ribeirinhas do Parque Nacional do Jaú no Rio Negro, enquanto aquelas de hábito carnívoro (*Chelus fimbriatus*, o matamatá) e onívoro (*Geochelone carbonaria* e *Geochelone denticulata*, os jabutis) estão sujeitas a tabus.

Entre os animais de caça, o caititu ou porquinho (*Tayassu tajacu*) foi o mais citado como reimoso, incluindo 70% dos entrevistados (Tabela 3). O porquinho é reimoso devido a seu hábito onívoro (“[...] porquinho come de tudo, do calango à cobra”), fato reforçado pela literatura (frutas, sementes de palmeiras, cobras e outros animais) (Emmons, 1999). Por

outro lado, a queixada (*Tayassu pecari*) foi considerada reimosa por 18% e inofensiva por 36% dos entrevistados, pois sua dieta é baseada em frutas, sementes e plantas, de acordo com os entrevistados (“[...] queixada come só frutos do mato, tucumã, inajá”) e a literatura (ibid.). Assim, o caititu se assemelharia mais ao porco doméstico por causa de sua dieta generalista, por comer de tudo, inclusive, animais rejeitados para consumo humano, como é o caso de cobras e calangos.

Os grandes mamíferos terrestres como a anta, a paca e o veado, embora vegetarianos, estão sujeitos a tabus. A anta (*Tapirus terrestris*) foi citada como reimosa por 44% dos entrevistados e permitida para doentes por 19%. A classificação da anta como espécie reimosa foi associada ao hábito generalista (“animais reimosos, como a anta, comem de tudo”). A carne de veado foi citada como pouco apreciada por alguns entrevistados, pois “embola o estômago”, “incha o olho e provoca tontura”. O veado-vermelho (*Mazama americana*) é considerado reimoso, enquanto o veado-capoeira (*Mazama gouazoubira*) é permitido para doentes. A paca (*Agouti paca*) foi citada como reimosa por 33% dos entrevistados e não reimosa por 7% deles. A paca é reimosa porque mora em locais (*habitat*) idênticas às da surucucu (“paca e surucucu moram na mesma toca [...] paca é reimosa porque tem o esporão da surucucu no vergadinho dela”). Dessa forma, o consumo de paca, que tem contato com a cobra, parece ser um fator de risco em situações liminares. Os ribeirinhos acreditam também que a paca transforma-se em cobra (“[...] só não como também é surucucu, dizem que vira paca”). De modo similar, os mitos tukano contam que as cobras da terra, como a jararaca e a surucucu, transformam-se em paca e cotia, entre outros animais (Ñahuri & Kumarō, 2003).

A familiaridade/não familiaridade consiste em outro fator importante para definir o grau de periculosidade dos alimentos. Os animais domésticos como a galinha e o boi, por exemplo, são considerados saudáveis e



inofensivos, enquanto o não familiar, distante e selvagem é impróprio para consumo ou potencialmente ofensivo. Por outro lado, as aves silvestres, como o pato-do-mato (*Chairina moschata*) e a arara (*Ara* spp.), são proscritas. Isso também se aplica às frutas que, por serem consumidas *in natura* ou não cozidas, têm a perspectiva de um alto potencial agressivo. Além dos animais, as frutas ácidas ou gordurosas (por exemplo, açaí, abacaxi, manga, cupuaçu) e a pimenta também são evitadas<sup>16</sup> por serem alimentos considerados reimosos. Entre as frutas permitidas para consumo, estão o caju, a banana e o mamão.

De modo geral, entretanto, os atributos físicos, hábitos dietéticos e comportamentais dos animais nem sempre consistem em fatores predominantes para explicar o tabu da reima, tornando, por exemplo, a proscricção de animais carnívoros uma relação de causa-efeito questionável. A traíra (*Hoplias malabaricus*) é piscívora e, no entanto, amplamente indicada para a dieta dos convalescentes (Begossi, 1992; Begossi & Braga, 1992; este estudo). Os pacus e aracus são amplamente permitidos para doentes, enquanto o matrinxã (*Brycon* spp.) é considerado reimoso, entretanto, todas estas espécies alimentam-se de frutos e invertebrados, de acordo com os informantes (“ele come é tudo o pacu, aranha, gafanhoto, fruta”) e a literatura (Goulding et al., 1988).

Uma das principais dificuldades de entender o que seja um alimento reimoso é que a população pesquisada não tem um conceito claro sobre a reima. Quando inquiridos, respondem sempre com exemplos de comidas reimosas e, se interrogados sobre o porquê do alimento ser considerado reimoso, as respostas não formam um padrão explicativo. Isso porque a reima não é uma qualidade inerente apenas ao alimento, mas se associa sempre a uma situação: o alimento é *reimoso para* (referindo-se à associação do alimento com o organismo consumidor). Portanto, o alimento reimoso apresenta a relação individual entre cada organismo e o alimento que este ingere (Rodrigues, 2001, p. 142).

Essa relação fica evidente quando observamos que as restrições alimentares observadas impactam principalmente as mulheres, sujeitos centrais no sistema de tabus. O equilíbrio do corpo e da mente é o principal alvo de proibição das reimas: o pós-parto<sup>17</sup> e a menstruação são representados como momentos de fragilidade e vulnerabilidade feminina (Murrieta, 2001, p. 69). Segundo o autor, as proibições alimentares teriam como conseqüência a proteção da mulher nas situações em que seu organismo está mais sujeito aos riscos de uma agressão externa e existe uma consciência da necessidade de resguardá-lo. Dessa forma, tais restrições poderiam aumentar o controle sobre o corpo feminino do que é consumido por meio de uma rede de cuidados e atenções estabelecida entre as mulheres, diminuindo as responsabilidades cotidianas de cuidado com a prole e o trabalho doméstico. O *frisson* social em torno do parto criaria, assim, um universo de proteção social que diminuiria a atividade física e o estresse da mulher (id., 1998, 2000).

O consumo de certas espécies de peixes, como o carauaçu (*Astronotus ocellatus*), pacu-galo (*Myleus rubripinnis*), aracu-pinima (*Leporinus fasciatus*) e tucunaré (*Cichla* spp.), é proibido especificamente para mulheres no puerpério, pois eles podem ocasionar manchas cutâneas na mãe e/ou no recém-nascido durante o período de amamentação. Entre os povos tukano, no ritual de purificação e de transformação dos alimentos durante as fases de passagem, como o nascimento de uma criança, os rezadores limpam os desenhos e as “pinturas corporais” dos peixes. Essas pinturas, constituídas pelos mesmos materiais utilizados pelos índios (como o urucum que dá o tom vermelho do aracu-pinima), podem passar para o corpo do recém-nascido, tornando-o visível e mais vulnerável ao ataque dos Wai Masá (peixe-gente). As agressões dos Wai Masá ocorrem principalmente nos períodos de passagem do ciclo de vida, como nascimento, puerpério, ritos de iniciação e cerimoniais (Buchillet, 1988). Quando certas espécies de peixes não são citadas na

reza de purificação, podem surgir doenças específicas relacionadas a espécies particulares (Cabalzar, 2005).

Em particular, o ritual da nomeação no momento do parto foi relatado por um curador baniwa residente em Barcelos, por ocasião do nascimento de seu neto, a fim de neutralizar o efeito nocivo dos alimentos. Os rezadores atuam por meio do acompanhamento de passagens do ciclo de vida, que consiste na descontaminação e transformação dos alimentos, objetos e espaços, estabelecendo uma relação de sociabilidade e aliança entre os mundos animal e humano. Para tornar os alimentos seguros, é necessário soprar encantamentos, que envolvem a listagem de nomes exotéricos de todos os animais da classe relevante, junto com as injunções performativas, que lavam, limpam, quebram ou neutralizam seus atributos maléficos e patogênicos (Buchillet, 1988; Hugh-Jones, 2002). Na reza dos peixes e dos animais de caça, são citadas das espécies menores às maiores, e daquelas pouco gordurosas e com pouco sangue às mais gordurosas e com muito sangue (Hugh-Jones, 1996).

A ingestão de um alimento reimoso pode prejudicar não apenas a mulher (“mulher que come peixe reimoso sai sangue do umbigo da criança”), mas aqueles que estão ligados física e emocionalmente a ela. Esse argumento também foi documentado entre os *caboclos* do Amazonas por Murrieta (1998, 2000). Entrevistados indígenas e não indígenas frisaram que o pai do recém-nascido deve resguardar-se do consumo de todo tipo de carne, além de atividades como caçar e cortar madeira, sendo estes considerados comportamentos reimosos por prejudicar a cicatrização do cordão umbilical do recém-nascido:

“[...] a criança ressentida se começa a cortar pau, sangra o umbigo da criança [...] homem de resguardo não pode cortar apuí, sororoca, nem descascar envira, nem matá cobra [...] criança fica se espremendo, bota umbigo pra fora.” (Piloto, 10/2/1999)

“[...] no resguardo materno a mulher não come carne durante 6 dias, só caribe [...] o marido também faz resguardo [...] a mulher grávida come de tudo.” (Cumarú, 30/1/1999)

De modo similar, a aversão temporária ao consumo de carne pelos pais do recém-nascido é comum entre diversas etnias indígenas além dos povos tukano, tais como Kayapó, Sirinió, Xavante, Tukuna e outros (McDonald, 1977).

Outro exemplo de comportamento reimoso é o contato de mulheres menstruadas ou gestantes com pessoas picadas por cobras (“ninguém pode ver a pessoa picada de cobra, porque tem muitos que tem olhos venenosos [...] mulher menstruada, gestante, isso é o pior veneno do mundo” – Barcelos, 10/4/2000). Além disso, muitas doenças deixam reima depois de curadas, como é o caso do sarampo, da malária e das doenças cerebrovasculares.<sup>18</sup>

Dessa forma, os alimentos nutrem, protegem e garantem a manutenção do equilíbrio do corpo, mas, se mal usados, tem a capacidade de agredir o organismo, provocando ou agravando doenças. Segundo Rodrigues (2001, p. 139), a explicação para isso deve ser buscada tanto nas categorias classificatórias dos alimentos quanto na relação do alimento com o corpo humano, que constituem um sistema de trocas diretas e efeitos recíprocos. A compatibilidade do corpo com o alimento deve ser entendida como a capacidade que o organismo tem para resistir a seu efeito, pois cada pessoa reagirá de maneira diferente, conforme sua condição orgânica, à capacidade agressiva dos alimentos. Esse potencial está ainda condicionado à forma como eles são preparados e consumidos (por exemplo, alimentos cozidos são menos perigosos que alimentos crus).

Assim, a condição de reimoso, atribuída a um alimento, não é permanente nem é a mesma em qualquer circunstância. Ela nasce da rela-

ção do alimento com o organismo que o ingere, e é só por essa relação que ganha sentido. Etimologicamente, reima ou *reuma* origina-se do grego e significa a corrente de um líquido ou o fluxo de um humor orgânico, enquanto reimoso é tudo aquilo que provoca reima. Assim, reima é o fluxo dos humores, e reimoso é aquele alimento ou atitude capaz de perturbar esse fluxo (Rodrigues, 2001, p. 141). Tanto o alimento quanto o comportamento reimosos estão relacionados a ocasiões em que esses fluxos aparecem, durante a menstruação, puerpério, distúrbios intestinais, ferimentos ou expectoração. Nessas ocasiões, quando os humores são expostos, o organismo mostra-se mais vulnerável e o alimento reimoso possui a capacidade potencial de perturbar esse fluxo. A reima associa-se ainda ao sangue e a sua qualidade de ser quente, o que cria a tendência de definir reimoso como algo que é quente<sup>19</sup> (ibid.).

Essa forma de definir o reimoso pode justificar a falta de uniformidade na classificação dos alimentos, pois o mesmo alimento pode ser ou não considerado reimoso dependendo da pessoa e do contexto. Essa associação pode ser estabelecida com base em dois conceitos: a reima da doença e as atividades reimosas. A interligação sugere que a reima é relacionada ao organismo e não aos alimentos. As doenças ou certas atividades provocam a reima, ou seja, interferem no fluxo normal dos humores e geram ou agravam estados patológicos (id., p. 142).

### **Animais rejeitados para consumo**

Com relação às aversões alimentares, foram citadas 32 espécies de pescado e 28 espécies de animais de caça rejeitadas para consumo, 42% dos entrevistados disseram que consomem todas as espécies de peixes e 12% não fizeram restrições com relação aos animais de caça (Tabelas 2 e 3). Além dos peixes, certas espécies de répteis (cobras, quelônios e jacarés) e

mamíferos (boto) que vivem no ambiente aquático são considerados “peixes” pela população ribeirinha, sendo evitados como alimento. Diversos peixes lisos (Ordem Siluriformes) foram citados como pouco apreciados para consumo por serem considerados reimosos, tais como o daguiru, mandubé, jandiá e pacamum, entre outros.

Entre os peixes evitados para consumo, por ter paladar, cheiro e/ou aparência desagradável, estão a arraia (*Potamotrygon* spp.), o jeju (*Hoplerhythrinus unitaeniatus*) e o candiru (Cetopsidae). Os elasmobrânquios, incluindo as arraias e cações, são evitados tanto em comunidades pesqueiras da Amazônia quanto da Mata Atlântica, mesmo por pessoas saudáveis (Begossi & Braga, 1992; Begossi et al., 2001). A aversão humana a elasmobrânquios é evidenciada pela associação ao “cheiro ruim” de urina, por causa das altas concentrações de amônia na carne desses animais, que se deteriora muito rapidamente. O candiru e o mamaiacu (*Asterophysus batrachus*) são evitados por sua aparência (“o bicho é muito feio”). O candiru é ainda conhecido como parasita, inclusive de tecidos humanos. O jeju é evitado porque tem a carne “adocicada”, “sem gosto” e “solta leite da toba” (o “leite” foi descrito como o esperma do peixe que é liberado durante o período reprodutivo).

Certos animais de caça também são evitados para consumo por razões utilitárias associadas a paladar, aparência e/ou cheiro desagradável. O cheiro ruim (“pitiú”) é atribuído ao tipo de dieta consumida por animais como tamanduá, tatu, raposas, jacarés, porco-espinho, preguiça, quati e felinos, entre outros. O tamanduá, por exemplo, é evitado pelo sabor ruim, cheiro forte de formiga e consistência dura da carne (“não gosto da carne”; “já provei, não vai”; “nunca comi a carne, diz que é dura”). As raposas (mambira, mucura, ariri) são evitadas por causa do cheiro ruim e sabor desagradável devido à dieta desses animais, constituída por cupins e formigas (“o bicho fede que só”; “ele só come cupim, tem um gosto de cupim doido”). A irara (*Eira barbara*) é evitada porque

come mel e por isso sua carne tem sabor adocicado. Os tatus e jacarés são evitados por causa do cheiro desagradável e da consistência “dura” da carne (“tem um cheiro ruim”; “o bicho fede que só”; “eu já experimentei e não vai”; “eu nunca comi, não tenho vontade”; “tem carne dura, tem um pichézinho de formiga”; “eu já comi e não deu certo”; “porque não vai mesmo”). Do mesmo modo, a capivara não tem sabor apreciado por ser considerada uma carne dura.

As cobras e os animais que possuem aspectos físicos semelhantes a elas, como o matamatá (*Chelus fimbriatus*), o sarapó (*Sternarchorhynchus mormyrus*, *Sternopygus cf. macrurus*, entre outros peixes da família Gymnotidae) e o poraquê (*Electrophorus electricus*), são rejeitados pelo aspecto desagradável, cuja aparência provoca forte incidência de horror (Rea, 1981). O poraquê foi o peixe mais citado como rejeitado para consumo pelos entrevistados por causa do cheiro forte (“é muito pitiú”) e da aparência do corpo (“dá uma impressão que é cobra”). As cobras são animais carregados de significados mitológicos em diversas culturas e, em particular, representam o símbolo da criação humana na mitologia indígena dos índios rionegrinos (Ñahuri & Kumarõ, 2003). As cobras aquáticas, como a sucuri (cobra grande) e a surucucu, bem como certas espécies de peixes, como o poraquê, o tucunaré e o mussum, são consideradas entidades protetoras dos peixes<sup>20</sup> (“mães de peixe”). Reichel-Dolmatoff (1971, p. 207) afirma que as cobras aquáticas ocupam uma posição especial em relação aos peixes, sendo consideradas progenitoras deles. Elas aparecem no começo da estação chuvosa, quando os peixes sobem para desovar nas cabeceiras, e protegem a desova (Ribeiro, 1995).

Os macacos constituíram o terceiro grupo mais citado como rejeitado para consumo pelos entrevistados. Em torno de 13% dos entrevistados declararam não comer carne de macaco devido a sua semelhança com humanos (“ele tem jeito de gente”; “achei ruim, parecia cabeça de

gente”; “não gosto de macaco, é imoral que só”). Parte dos entrevistados (sobretudo indígenas) mencionou que os macacos já foram humanos (“macaco antigamente era gente, gente antigamente era macaco”; “a carne desses animais era da gente, então não dá pra comer, faz mal”). Na cosmologia ameríndia, os mitos contam que os animais são espíritos (“ex-humanos”) que perderam os atributos herdados ou mantidos pelos humanos (Viveiros de Castro, 1996).

Os macacos são evitados ainda por causa do cheiro desagradável da carne (“tem um pichézinho de cachorro”). Durante as observações de campo em Carvoeiro, um homem recusou-se a comer carne de guariba (“a carne é até sadia, mas não sei por quê”). Não obstante, o tabu do macaco revela uma situação ambígua entre discurso e práxis. Prova disso é que o consumo de macacos foi observado em diversas ocasiões durante o trabalho de campo. Em 119 registros de caça realizados em Barcelos, foram efetuadas 12 capturas de diferentes espécies (por exemplo, guariba, macaco-prego, macaco-bicó e macaco-uacari) para consumo e comércio (Silva & Begossi, 2004). Como enfatizado pela literatura, os primatas são largamente consumidos por populações humanas na região amazônica, tanto por indígenas quanto por mestiços (Alvard, 1993, 1998; Bodmer et al., 1994; Robinson & Bennett, 2000).

Os botos constituem outro grupo consensualmente evitado para consumo. Quando inquiridos do porquê de não comerem carne de boto, os entrevistados citaram o fato de o animal ter cheiro forte (“é muito pitiú”). O boto é visto como um competidor pelos pescadores, pois frequentemente captura peixes no espinhel e estraga as redes de pesca<sup>21</sup> (“não gosto do bicho”; “o boto é um bicho antipático, pega todo nosso peixe no espinhel”), mas raramente é morto propositalmente. Ademais, os botos são carregados de significado simbólico, sendo narrados como animais que se transfiguram em seres humanos e seduzem mulheres, ou ainda como ex-humanos (“encantados”) que vivem em cidades submer-



sas no fundo do rio. Na cosmologia desâna, o boto é um *wái mahsá* dos antigos, por isso não é morto nem comido pelos índios, às vezes, transforma-se em homem atraindo o sexo oposto, tendo capacidade ainda de prever o futuro, a doença e o nascimento de uma criança (Ribeiro, 1995, p. 181). O boto é um animal híbrido, sendo considerado “peixe” porque vive na água, entretanto, possui características como a amamentação e a sociabilidade, entendidas como essencialmente humanas.

A onça foi outro animal citado com frequência como tabu alimentar pelos entrevistados, sendo notável sua importância como elemento mítico entre os ribeirinhos. Segundo eles, o consumo da carne de onça pode ocasionar dor de cabeça, inchaço dos olhos e tontura. Por ocasião do trabalho de campo em 1999, um antigo morador de Carvoeiro relatou a transformação do pajé tukano em onça. Ainda, numa de suas pescarias noturnas no igapó, ele teria ouvido sons emitidos pelo matinta-pereira, que também seria o pajé metamorfoseado em “encantado” (sobrenatural), conforme transcrevo das anotações do diário de campo:

Dois caboclos antigos de Carvoeiro relataram-me certa vez que o pajé desâna, vindo do Alto Rio Negro, tem poderes mágicos de se transformar em matinta-pereira e onça, um deles confirmando o fato com a evidência de que “não tinha onça no varador antes de ele chegar”. Sr. Abílio disse ainda que, quando o pajé era “novato” na área, ele ouviu o tal matinta gritando três vezes durante sua pescaria no igapó à noite, então ele gritou: “compadre, se tu fores meu amigo, vai tomar café em casa amanhã de manhã”. E adivinha o que aconteceu? O pajé foi o primeiro a aparecer para tomar café na casa dele no dia seguinte.

A anta, embora frequentemente capturada e apreciada para consumo de maneira geral, também é relatada como um animal que tem poderes mágicos de se transformar em ser sobrenatural. Os pescadores

relatam, por vezes, o aparecimento de uma anta “malhada” em certos locais à noite, entre eles, no Lago do Limão, no Rio Quiuini:

“[...] a anta é mandingueira e perigosa, ela já me levou pro centro da mata [...]. Anta se transforma em tanto bicho! [...] Eu já vi anta apitando e não era anta, nunca mais vou pro centro do mato sozinho [...] você ouve apito de anta, e vai ver não é anta, é visagem.” (pescador, Barcelos, 19/10/1999)

Diversas restrições alimentares são determinadas às pessoas que sofrem de doenças espirituais (“doenças de encante”). Por ocasião do trabalho de campo, foram obtidos relatos orais de três homens que foram acometidos por “doenças de encante” durante as atividades produtivas. No primeiro caso, o pescador foi atingido pelo sapo-cunauaru durante as atividades de pesca, por meio de feitiçaria (*estrago*), por não acreditar nos poderes mágicos do animal. O sapo-cunauaru foi descrito por diversos informantes como um animal mandigueiro, feiticeiro e potencialmente perigoso. Segundo Buchillet (1988), entre os povos indígenas do Rio Negro, os seres protetores da natureza (“encantados”) são simbolizados pelos *animais-pajé*, ex-humanos ou intermediários entre o mundo animal e humano. Assim, o sapo seria um animal encantado, capaz de castigar as pessoas que agem em desacordo com a ética da natureza.

No segundo caso, o pescador relatou ter visto um tucunaré gigante durante as atividades de pesca, cuja visão teria ocasionado a ele um estado de “quase loucura”. No Rio Negro, tucunarés gigantes são considerados mães de peixe, que punem os pescadores que pescam excessivamente (Silva & Begossi, 2004). O tucunaré-paca, tucunaré-podirão ou sarabiano (*Cichla temensis*), maior entre seus congêneres, é considerado mãe de peixe, sendo uma espécie carregada de significados míticos:

“[...] tucunaré sarabiano é filho de açu, tem muita gente que não come. Ele tem contato com a cobra, eu já vi a cobra dentro da boca dele. Eles chamam de mãe de peixe, ela é vermelha e preta [...]. A gente não faz questão de pegar ele, quando ele sai da água já sai meio podre.” (Santa Isabel do Rio Negro, 2/8/2005)

No terceiro caso, um pescador relatou que foi acometido por uma doença de “bicho do fundo” durante a pesca de bodó-seda (peixe ornamental). O “encantado” teria atingido-o por meio de objetos, como o cacuri (armadilha de pesca) e o tajá (designação genérica de plantas da família Araceae).

“[...] quando chegou o dia de domingo, eu fui pescar bodó-seda [...]. Parece que veio alguém e deu uma panelada na minha cabeça, aí pulei na água e, quando mergulhei, parece que levei uma pedrada no meu olho. Aí começou a arder e fui-me embora... Passei a noite com febre, no dia seguinte apareceu uma pipoca no meu olho, aí ficou tudo infestado... Fomos atrás do velho Alonso (pajé), acima do São Domingos. Aí o velho jogou água e esmigalhou esse tal de pitiú. Da segunda vez que ele jogou água, saiu um cacuri... Depois foi sarando, mas ainda ficou esse talo de tajá no meu olho [...]. Aí ele fez outro trabalho, e no meio desse tajá tinha um espeto. Ele disse que era a ponta desse espeto que eu sentia.” (Barcelos, 19/5/2000)

Nas três situações relatadas, os pescadores descreveram como sintomas das doenças de encante a ocorrência de alucinações, estados febris e fortes dores de cabeça (“[...] pegou espírito na pessoa, aí ela adoce, fica assustada, vendo gente, bicho, não pode dormir, fica com medo”). O processo de cura ocorre por meio de benzimentos e orações realizadas

por xamãs iniciados,<sup>22</sup> banhos com plantas medicinais e defumações (Silva et al., 2007), além de eventuais restrições alimentares, incluindo a proibição do consumo de peixes grandes e de animais de caça de grande porte. As restrições alimentares nas doenças de encante, denominadas “manjuba” (palavra da língua geral) no Alto Rio Negro, são relatadas também por Schweickardt e Gentil (2004, p. 49). A manjuba consiste numa “situação de doença, ou um encantamento dos espíritos, que faz encontrar os preceitos morais da cultura e da natureza, ou seja, traduz o processo de desobediência às regras que estabelecem as relações entre os seres humanos e a natureza”.

Assim, quem provoca a doença espiritual são os vários tipos de gente, os peixes, as pedras, as árvores e as águas. Isso nos remete à cosmovisão indígena de criação do universo, segundo a qual o “Pai-Sol” criou limitado número de animais e plantas, colocando tais categorias sob cuidados específicos de seres espirituais ou “Mestres dos Animais”, que vivem dentro de rochas e no fundo dos rios, para protegê-los de eventuais abusos (Reichel-Dolmatoff, 1976). Segundo Ribeiro (1995, p. 182), os Desâna acreditam que no centro da mata existem árvores onde se alojam os peixes, que eclodem dos troncos depois de chuvas prolongadas e do inchamento dos igarapés. Acreditam, ainda, que os peixes transmudam-se em aves.

Buchillet (1988) relata que os “encantados” atingem a pessoa que comete excessos contra a natureza de duas formas: pelas armas ou por meio da ingestão de carne contaminada (tabus alimentares). As armas são partes de seu corpo que podem atingir o indivíduo (como bater a vítima ou projetar armas como flechas, machados e bastões). Como exemplo, um curador baniwa relatou que realiza a cura de doenças de encantos por meio de sonhos e oração:

“Doença de encante tem da água e do ar [...]. O encantado bate com flecha quando ele quer levar pro mundo encantado [...] doença de encante do mato é causada pelo mapinguari [...] ele bate na gente, fica aleijado, com a perna toda adormecida, ele dá todo tipo de doença [...]. Tem muitos, mas aquele é o chefe mesmo [...]. Mulher na mata atrai encante, o homem pega como um tipo de estrago [...] aparece mais pra rezar bicho batendo [...] estrago de bicho do mato e bicho da água às vezes é talo, às vezes é pedra ou fio de cabelo.” (Barcelos, 20/05/2000)

Segundo Viveiros de Castro (2002, p. 348), as cosmologias amazônicas desconhecem a dicotomia entre natureza e cultura, ou seja, há uma sociabilidade englobante, da qual a natureza é uma parte da sociedade cósmica onde coexistem humanos, plantas e animais. Dessa forma, a concepção ameríndia suporia uma unidade de espírito e uma diversidade de corpos, “o que há é uma diferença não de natureza, mas de graus entre os seres humanos, as plantas, os animais e as coisas”. Para Fausto, guerra e doença podem significar perspectivas de um mesmo evento: “aos olhos humanos, temos um ato de feitiçaria, que conduz a estados mórbidos, mas, da perspectiva dos animais, trata-se antes de uma guerra de captura” (apud Schweickardt & Gentil, 2004). O xamã identifica e nomina os elementos patogênicos (tipo e procedência da doença) por meio de alucinógenos ou de sonhos, dialogando com outros seres por meio dos encantamentos mágicos. Desse modo, há uma relação entre os mitos e a cura, é o xamã quem conhece essa origem, e sua intervenção pressupõe o conhecimento do mito, que representa o início do processo de cura (Buchillet, 1988).

## Preferências, tabus alimentares e identidade

As preferências e aversões alimentares consistem numa expressão de identidade que opera por meio da experiência e socialização (MacBeth & Lawry, 1997). Assim, as variações culturais do sistema de restrições alimentares atuam como um marcador étnico ou de grupo que pode expressar o diversificado contexto étnico cultural do Rio Negro.

As “pessoas vindas do alto”, como os moradores locais designam os migrantes indígenas provenientes do Alto Rio Negro, são apontadas pelos hábitos alimentares distintos, que incluem o consumo de certos alimentos socialmente rejeitados, como invertebrados (formigas, cupins, larvas de borboletas e gafanhotos), anfíbios (rãs) e répteis (cobras e calangos). Com relação ao consumo de invertebrados, a maniuara, uma espécie de cupim,<sup>23</sup> descrita como saborosa e de aroma agradável, é consumida crua com sal, com tucupi ou no pirão de peixe cozido. Dois tipos de saúva comestíveis, preta e vermelha (possivelmente do gênero *Atta sp.*), foram relatados como sendo utilizados para consumo, os quais são preparados fritos “como torresmos”. As lagartas de coleópteros da família Cerambycidae (*Macrodonia cerviconis*), localmente chamadas de *muxiua*, são capturadas nos frutos e troncos de palmeiras (inajá, tucumã e buriti) para consumo; sua gordura é utilizada como remédio para inchaço do baço. O consumo de diversas espécies de artrópodes tem considerável relevância protéica no Alto Rio Negro (Dufour, 1987; Paoletti et al., 2001; Ribeiro, 1989). Ribeiro (1989) traz uma descrição detalhada dos invertebrados comestíveis entre os Desâna do Rio Tiquié, suas técnicas de captura, e o surgimento deles associados a certas constelações e chuvas ligadas aos ciclos econômicos naturais.

O consumo de cobra sucuriju foi relatado por uma Tukano em relação a seus vizinhos *içaneiros* (etnia baniwa, família lingüística aruak da região do Alto Rio Negro) (“[...] ela é *içaneira*, tem costume diferente

da gente [...] come sucuriju” – Carvoeiro, 20/3/2000). Outro exemplo relatado por um caboclo, em tom de aversão, foi o consumo de jacuraru<sup>24</sup> (espécie de lagarto), larvas de caba (espécie de vespa) e sapo *juí* (provavelmente uma espécie de rã, visto que *juí* é o nome genérico das rãs em *nhengatu*) durante o inverno pelos Tukano residentes em Carvoeiro. Rosin et al. (1997) expõem que as aversões alimentares adquiridas por meio de estímulos culturais são freqüentemente utilizadas sobre o que os outros comem e bebem e que, por meio de tais aversões, diferentes grupos étnicos efetivamente mantêm nichos ecológicos distintos. Enquanto a aversão alimentar ontogenética relaciona-se essencialmente à predisposição genética contra substâncias ofensivas, a aversão interpessoal pode servir como marcador étnico ou de grupos. Em última instância, a aversão é a “emoção da civilização” – proibição cultural poderosa que internaliza a rejeição de pensamentos e valores ofensivos.

### **Escolha *versus* disponibilidade**

Os tabus alimentares tendem a se associar a comunidades humanas com elevada disponibilidade de recursos protéicos. Os tabus representam um luxo na medida em que ocorrem entre populações humanas com elevada disponibilidade de recursos (Ross, 1978) – o que se torna evidente para as populações estudadas, as quais têm ampla disponibilidade e diversidade de pescado. Portanto, é possível que as populações ribeirinhas, de modo geral, não necessitem consumir cobras, lagartos, arraias e outros animais consensualmente rejeitados devido à relativa abundância de pescado e outros recursos protéicos preferidos para consumo.

Por outro lado, as escolhas alimentares podem sofrer mudanças pela necessidade, derivadas de fatores como condições ecológicas, desigualdades socioeconômicas, variações sazonais ou migrações (MacBeth &

Lawry, 1997; Mead, 1997). Alguns exemplos ilustram a influência desses fatores sobre o consumo de animais proscritos no Rio Negro. O tamanduá foi o animal mais citado pelos entrevistados (25% das entrevistas) como tabu alimentar permanente devido ao sabor ruim, cuja carne causa repugnância, sendo consumida apenas em caso de absoluta necessidade, ou seja, em situações de extrema penúria. Assim ocorreu em Barcelos, durante a pesquisa de campo numa das famílias observadas, no período de enchente, quando o pescado se torna escasso. Por causa do insucesso na pescaria, o pescador dessa família capturou um tamanduá-bandeira (*Myrmecophaga trydactyla*) para consumo. Assim, devido ao sabor desagradável da carne, acentuado pelo forte cheiro de formigas, os tamanduás são consumidos apenas em situações específicas de escassez alimentar.

Outro exemplo relatado pela agente de saúde de Carvoeiro foi o consumo da onça-pintada (*Panthera onca*) durante o inverno, apesar de ela ser apontada como tabu alimentar permanente nas entrevistas. Um terceiro exemplo foi o consumo do jacaretinga (*Caiman crocodilus*), registrado três vezes durante o trabalho de campo em Barcelos, apesar de os jacarés terem sido mencionados como o segundo grupo mais evitado para consumo pelos entrevistados. Ainda, o consumo de aves de pequeno porte, como andorinhas, beija-flores e japiins, também foi observado no inverno. Segundo Huss-Ashmore e Johnston (1997), da escassez à extrema situação de fome, parece haver uma escala de mudanças em que alimentos geralmente evitados são consumidos. Os autores exemplificam a ruptura de restrições alimentares em populações na África, onde as escolhas progridem da preferência pelo valor nutritivo até a sensação de saciedade e, em condições extremas, ultrapassam os limites do sabor, toxidade e proscricções culturais. Assim, as preferências alimentares humanas podem ser expressas onde as condições sociais e econômicas trazem a “luxúria de escolha”.



### Considerações finais

As escolhas e aversões alimentares resultam da interação entre diversos fatores, cujas motivações podem ser influenciadas por preferências individuais, condições socioeconômicas, sazonalidade dos ciclos ecológicos dos recursos naturais e dinâmicas político-econômicas dos mercados locais e regionais (por exemplo, urbanização, acesso aos mercados consumidores, entre outros) (Murrieta, 2001). O próprio conceito de preferência alimentar pode mudar em diferentes sociedades. Como exemplo, a familiaridade e a saciedade são aspectos valorizados em sociedades tradicionais, o que se aplica ao Rio Negro, enquanto a idéia de monotonia conduz à rejeição nas sociedades mais prósperas e industrializadas, onde os indivíduos requerem *status* e novidade (McBeth & Lawry, 1997).

Os tabus alimentares proíbem os mamíferos terrestres de médio e grande porte (por exemplo, macaco, anta, paca, veado), enquanto os animais de pequeno porte (como aves e cotia) são geralmente permitidos para consumo no Rio Negro. Diversos tabus alimentares têm sido associados à proteção de espécies endêmicas, predadores de topo e espécies-chave, o que tem sido associado ao manejo e à conservação da biodiversidade das florestas tropicais (Harris, 1977; McDonald, 1977; Rappaport, 1968; Reichel-Dolmatoff, 1976; Ross, 1978; Berkes, 1999; Colding & Folke 1997, 2000; Gadgil et al., 1993, 1998). Gross (1975) sugere que diversos tabus alimentares consistem num padrão adaptativo das populações nativas relacionado ao controle da caça, sobretudo de animais de grande porte. Dessa forma, na interpretação materialista e ecológica, a proteção de espécies terrestres de grande porte pode ter uma relação com as teorias de controle econômico e ecológico dos recursos naturais, sobretudo considerando a baixa densidade desses animais em sistemas oligotróficos como o Rio Negro (Ross, 1978). Por outro lado, diversos autores têm demonstrado que justamente as espécies de grande

porte são as mais caçadas por diversos grupos humanos (Hill & Hawkes, 1983; Robinson & Bennet, 2000). Alvard (1993, 1998) propõe que a baixa densidade populacional humana, entre outros fatores, pode operar como um mecanismo responsável pela manutenção dos estoques naturais de presas nas sociedades de caçadores-coletores.

As doenças espirituais têm sido interpretadas como proscricções de comportamentos humanos que podem evitar a exploração excessiva de recursos naturais, como caça, pesca ou coleta de produtos florestais (Moran, 1974; Reichel-Dolmatoff, 1976). Assim, tais regras podem ter se desenvolvido na cosmologia indígena no passado como forma de prevenção da sobrecaça no limitante ambiente das florestas tropicais. As narrativas míticas sobre as entidades sobrenaturais protetoras dos animais (mães de peixe, cobra-grande etc.), relatadas pelos ribeirinhos, sugerem que essas entidades representam agentes punitivos que controlam o uso dos recursos naturais por meio de feitiçaria ou da ingestão de carne contaminada (tabus alimentares). Com relação à carne contaminada, as propriedades nocivas dos alimentos podem ser consubstanciadas no corpo humano: as manchas corporais de determinados peixes e animais de caça, transmitidas por meio do aleitamento materno, expõem os recém-nascidos aos riscos da reima ou, na mitologia indígena, ao ataque de seres sobrenaturais.

Por outro lado, diversos tabus alimentares podem estar relacionados com animais de importância mitológica e simbólica na cosmologia indígena do Rio Negro. Mais amiúde, os tabus alimentares revelam as relações entre o mundo humano e animal. A transmutação de animais é associada aos mitos de criação indígenas, evidenciada em certos relatos, como a transformação da paca em surucucu, do pajé em onça, do boto em gente ou da cobra-grande em mulher. A cobra aparece em diversos momentos: transforma-se em outros animais (como a paca), é um agente protetor (protege a desova dos peixes) e, ao mesmo tempo, punitivo

àqueles que se comportam em desacordo com os princípios ético-morais da natureza.

Com relação à reima, aspectos como dieta, comportamento e aparência física são fatores importantes para categorizar um animal como reimoso ou não. Os animais com caracteres híbridos, difíceis de serem categorizados (categorias confusas), como os peixes lisos (sem escamas) e os animais de dieta generalista (como as piranhas e o porquinho) são considerados impuros e, portanto, proscritos. Como enfatizado por Douglas (1966), a lógica de classificação da mente humana tende a categorizar os animais transacionais (híbridos) como potencialmente perigosos. Finalmente, a sobreposição entre as diferentes correntes teóricas pode explicar as variações estabelecidas entre as preferências e os tabus alimentares. O sistema classificatório tem um eixo central, podendo ser flexibilizado sob diferentes condições ecológicas e culturais.

## Notas

- <sup>1</sup> Em primeiro lugar, gostaria de agradecer aos ribeirinhos do Rio Negro pelos saberes compartilhados, cuja preciosa e imprescindível colaboração consiste na essência desta pesquisa. Agradeço em especial a Rui S. S. Murrieta (Instituto de Biociências, USP) e Eduardo Viveiros de Castro (Museu Nacional do Rio de Janeiro) pelas valiosas críticas e sugestões ao manuscrito. A Miguel Petrere Jr. e Alpina Begossi pelo estímulo e oportunidade de realização deste estudo. A Salvador Carpi Jr. pela digitalização do mapa. A Geraldo M. dos Santos, Janzen A. S. Zuanon (Inpa), pela identificação dos peixes coletados, a Antonio Vanin, pela identificação dos artrópodes, a Eleonore Z. F. Setz (Unicamp), pela revisão dos mamíferos citados no trabalho, e a Jorge Tamashiro (Unicamp), pela identificação das plantas coletadas. Agradeço em especial à Fapesp que, por meio dos projetos de pesquisa financiados (processos nº 98/06027-6 e nº 00/06098-0), possibilitou a realização desta pesquisa.

- <sup>2</sup> De acordo com Colding e Folke (1997), tabus representam regras sociais não escritas que regulam o comportamento humano, podendo ainda ser consideradas instituições locais que limitam e definem o uso de recursos em ecossistemas por comunidades humanas.
- <sup>3</sup> Colding e Folke (2000) classificam os tabus alimentares de acordo com as seguintes categorias: *tabus segmentares*, que determinam a utilização do recurso em função de categorias específicas (idade, sexo, *status* social); *tabus de método*, que regulam as técnicas de obtenção dos recursos naturais; *tabus de história de vida*, quando se restringe o uso das espécies dependendo do estágio ou ciclo de vida; *tabus de habitat*, que restringem o acesso aos recursos no espaço; *tabus temporais*, com acesso restrito no tempo; e *tabus específicos*, que conferem proteção total a determinadas espécies.
- <sup>4</sup> Nas regiões Nordeste, Sudeste e Sul do Brasil, a expressão *reimoso* costuma ser substituída por *carregado*, que pressupõe uma série de supostos atributos como carne forte, gordurosa, capaz de causar inflamações em pessoas com doenças e ferimentos (Begossi, 1992; Rodrigues, 2001).
- <sup>5</sup> Devido às características oligotróficas resultantes das condições supracitadas, os rios de água preta na Amazônia Central são comparados à “água da chuva” ou à “água destilada”, dada sua pobreza em termos de nutrientes, sendo referidos na literatura como “*rios de fome*” (Chernela, 1985).
- <sup>6</sup> Os entrevistados da área rural do município de Barcelos compreendem as comunidades de Carvoeiro, Piloto e Cumaru, com, respectivamente, 159, 150 e 72 habitantes (dados de 1999).
- <sup>7</sup> *Nheengatu* ou língua geral é uma deformação do tupi-guarani, idioma dos grupos tupinambá que ocupavam a costa durante a descoberta do Brasil, introduzida durante o século XVII pelos carmelitas, sendo importante na ampla rede de comércio estabelecida na região amazônica (Parker, 1985, 1989; Oliveira, 1995).
- <sup>8</sup> Os *caboclos* constituem o principal representante demográfico da Amazônia brasileira, correspondendo aos descendentes da miscigenação entre índios, europeus e africanos (Moran, 1974; Parker, 1985, 1989). O termo *caboclo* tem sido usado com muitos significados, em geral, referindo-se ao campesinato amazônico, contrastando, primariamente, com ameríndios e colonizadores e, secundariamente, com populações urbanas e de classe média ou alta (Wagley, 1985; Parker, 1985;

Nugent, 1993). Ainda, a relevância do termo em regiões particulares enfatiza a noção de identidade ou conotações de classe e ocupacionais, geralmente com caráter pejorativo (Chibnik, 1991).

- <sup>9</sup> Crédito informal concedido pelo patrão ao extrator, sob a forma de mercadorias de subsistência, em troca do trabalho extrativista (Leonardi, 1999).
- <sup>10</sup> Os comerciantes e missionários subiam até o alto curso dos rios para capturar (“descer”) índios para o trabalho escravo durante o período colonial (Nimuendaju *apud* Oliveira, 1995).
- <sup>11</sup> Nos municípios de Santa Isabel do Rio Negro e Barcelos têm sido construídos diversos conjuntos habitacionais na periferia urbana nos últimos dez anos, cujas casas são doadas à população rural durante a campanha eleitoral como estratégia da (re)candidatura de políticos locais.
- <sup>12</sup> Conforme Ribeiro (1995), a pescaria de *daguirus*, segunda modalidade de pesca mais utilizada no Rio Tiquié durante o inverno (cheia), é um termo em língua geral para designar a pesca de peixes noturnos (peixes da noite) associados a *habitats* específicos, como igarapés, corredeiras e lajes de pedra ao longo do rio. A isca utilizada é o *daracubi*, uma minhoca que sobe pelas árvores e se aloja nas orquídeas durante a enchente, capturada nos igapós.
- <sup>13</sup> Diversos pratos são preparados com os bichos de casco: eles são assados ou cozidos (guisados); com seus órgãos internos, como o fígado, é preparado o paxicá e a farofa; e com o sangue faz-se o sarapatel. Os ovos de quelônios são consumidos de vários modos: crus com farinha amarela de tapioca e açúcar (arabu); cozidos na água com sal, misturados com farinha de trigo e açúcar e fritos no óleo (bolinho de trigo); guisados ou na caldeirada de peixe.
- <sup>14</sup> Quando indagado sobre os animais reimosos, um dos entrevistados comentou que “[...] hoje em dia não tem mais isso, tem uma ferida, tomou antibiótico, não tem mais nada a ver” (Santa Isabel do Rio Negro, 15/4/2005).
- <sup>15</sup> Os peixes marinhos sem escama (denominados peixes de couro) da família Ariidae ou peixes que apresentam escamas muito pequenas ou ausentes (como bonito, cavala e sororoca, da família Scombridae) são evitados para consumo pelos caiçaras da costa litorânea brasileira por serem considerados *carregados* (Hanazaki & Begossi, 2000). Por outro lado, os mugilídeos (tainha e parati), considerados reimosos, alimentam-se de substrato vegetal.

- <sup>16</sup> As aversões alimentares com relação aos vegetais têm sido pouco exploradas na literatura. Murrieta (1998) menciona os tabus temporários para frutas ácidas entre as comunidades caboclas do Pará.
- <sup>17</sup> As mulheres são proibidas de ingerir espécies reimosas durante o resguardo, que dura de 7 a 45 dias, pois a reima pode ocasionar problemas inflamatórios na mãe ou atingir o recém-nascido por meio do leite materno. Nos primeiros dias depois do parto, é permitido apenas o consumo do *caribé* (mingau de farinha), passando depois a certos tipos de carnes e frutas.
- <sup>18</sup> A classificação dos alimentos como “quente” e “frio” relaciona-se aos tabus segmentares em situações específicas, cujas proibições alimentares referem-se ao equilíbrio corporal dos balanços humorais (Maués & Motta-Maués, 1978; Moran, 1981). O conceito “quente” e “frio”, provocado por choques bruscos de temperatura, gera doenças como derrame, paralisia facial e corporal, que englobam epilepsia e acidentes cerebrovasculares em adultos ou se referem ainda a convulsões infantis devido a febres muito altas (Amorozo & Gely, 1988).
- <sup>19</sup> Segundo Rodrigues (2001), enquanto a oposição seco-úmido perdeu-se no caminho pelo qual esses conhecimentos chegaram até nós, a oposição quente-frio foi identificada em vários estudos realizados no Brasil e na América Latina.
- <sup>20</sup> As mães de peixe remetem à categoria dos *wái mahsá* (peixe-gente), presentes na mitologia sobre a criação do universo entre os povos indígenas do Alto Rio Negro (Buchillet, 1988; Ribeiro, 1995).
- <sup>21</sup> Os olhos e órgãos genitais dos botos mortos em malhadeiras são retirados e usados como remédio caseiro ou amuleto para atrair o sexo oposto.
- <sup>22</sup> Os iniciados na arte da cura e magia também são proibidos de comer peixe grande, pois, de acordo com a tradição tukano, a carne de caça de alguns animais, como macacos, antas e onças, não pode ser comida porque estes podem vir a ser seus inimigos. Os animais tinham antes a forma humana, e hoje utilizam máscaras que ocultam sua verdadeira natureza (Schweickardt & Gentil, 2004).
- <sup>23</sup> Rainha de uma espécie de cupim amarelo, que sai em abundância do buraco de algumas árvores depois da chuva em certas épocas do ano, da família Termitidae, do gênero *Cornitermes* (Ribeiro, 1995). Segundo os ribeirinhos, a maniuará é alimento do tamanduá e do tatu, proscritos por causa do forte cheiro de formiga na carne desses animais.

- <sup>24</sup> O jacuraru tem uso medicinal, sua banha é utilizada como remédio para inchação. Com a pele dele, faz-se defumação para “doença-de-criança” (derrames ou acidentes cerebrovasculares).

## Bibliografia

- ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; SANCHES, R. A.  
2005 “Agricultura e alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do Amazonas: novas perspectivas”, *Ambiente e Sociedade*, vol.3(1): 1-22.
- ADRIÃO, A. G. S.  
1991 *O processo de identificação étnica: a recriação da identidade indígena de Barcelos, AM*, Campinas, pp. 143, dissertação, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Unicamp.
- AMOROZO, M. C. M. & GELY, A.  
1988 “Uso de plantas medicinais por caboclos do Baixo Amazonas, Barcarena, PA, Brasil”, *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*, vol. 4(1): 47-130.
- ALVARD  
1993 “Testing the “Ecologically Noble Savage” Hypothesis: Inter-specific Prey Choices by Piro Hunters in Amazonian Peru”, *Human Ecology*, vol. 4, pp. 335-87.  
1998 “Evolutionary Ecology and Resource Conservation”, *Evolutionary Anthropology*, 7, pp. 62-74.
- BAYLEY, K. D. (ed.)  
1982 *Methods of Social Research*, New York, Free Press.
- BEGOSSI, A.  
1992 “Food Taboos at Búzios Island (Brazil): Their Significance and Relation to Folk Medicine”, *J. Ethnobiol.*, vol. 12(1): 117-39.  
1997 “Food Taboos: a Scientific Reason?”, in ETKIN, N. L.; HARRIS, D. R.; HOUGHTON, P. J.; PRENDERGST, H. D. V. (eds.), *Plants for Food and Medicine*, Kew, Royal Botanic Garden, pp. 1-6.

ANDRÉA LEME DA SILVA. COMIDA DE GENTE...

- BEGOSSI, A. & BRAGA, B.  
1992 "Food Taboos and Folk Medicine among Fishermen from the Tocantins River (Brazil)", *Amazoniana*, vol. 12(1): 101-18.
- BEGOSSI, A.; HANAZAKI, N.; RAMOS, R.  
2004 "Food Chain and the Reasons for Fish Taboos among Amazonian and Atlantic Forest Fishers (Brazil)", *Ecological Applications*, vol. 14(5): 1.334-43.
- BEGOSSI, A.; SILVANO, R. A. M.; AMARAL, B.; OYAKAWA, O. T.  
1999 "Uses of Fish and Game by Inhabitants of an Extractive Reserve (Upper Juruá, Acre, Brazil)", *Environment, Development and Sustainability*, vol. 1, pp. 1-21.
- BERNARD, H. R.  
1994 *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*, Thousand Oaks, Sage Publications.
- BODMER, R. E.; FANG, T. G.; MOYA, L.; GILL, R.  
1994 "Managing Wildlife to Conserve Amazonian Forests: Population Biology and Economic Considerations of Game Hunting", *Biological Conservation*, vol. 67, pp. 29-35.
- BRANDHUBER, G.  
1999 "Why Tukanoans Migrate? Some Remarks on Conflicts on the Upper Rio Negro (Brazil)", *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 85, pp. 261-80.
- BUCHILLET, D.  
1988 "Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desâna", *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Série Antropologia*, vol. 4(1): 27-42.
- BYNUM, C. W.  
1997 "Fast, Feast and Flesh: the Religious Significance of Food to Medieval Women", in COUNIHAN, C. & ESTERIK, P. (eds.), *Food and Culture*, London, Routledge, pp.138-58.
- CABALZAR, A.  
2005 *Peixe e gente no Alto Rio Tiquié*, São Paulo, Instituto Socioambiental.



- CHERNELA, J.  
1985 Indigenous Fishing in the Neotropics: the Tukano Uanano of the Blackwater Uaupés River basin in Brazil and Colombia, *Interciência*, vol. 10(2): 78-86.
- CHIBNIK, M.  
1991 Quase-Ethnic Groups in Amazonia, *Ethnology*, vol. 30(2): 22.
- COLDING, J. & FOLKE, C.  
1997 "The Relations among Threatened Species, Their Protection, and Taboos", *Conservation Ecology*, vol. 1(1): 1-19.  
2000 "The Taboo System: Lessons about Informal Institution for Nature Management", *Georgetown Int'l. Envtl. Law Review*, vol. 12, pp. 413-45.
- DOUGLAS, M.  
1966 *Purity and Danger*, London, Routledge.
- DUFOUR, D. L.  
1987 Insects as Food: a Case Study from the Northwest Amazon, *American Anthropologist*, 89, pp. 383-97.
- EMPERAIRE, L.  
2000 *A floresta em jogo: o extrativismo na Amazônia Central*, São Paulo, Editora da UNESP.
- EMMONS, L. H.  
1999 *Neotropical Rainforest Mammals: a Field Guide*, Chicago, Chicago University Press.
- FLEMING-MORAN, M.  
1992 "The Folk View of Natural Causation and Disease in Brazil and Its Relation to Traditional Curing Practices", *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Série Antropologia*, vol. 8(1): 56-156.
- GADGIL, M.; BERKES, F.; FOLKE, C.  
1993 "Indigenous Knowledge for Biodiversity Conservation", *Ambio*, vol. 22, pp. 151-6.

- GADGIL, M.; HEMAM, N. S.; REDDY, B. M.  
1998 "People, Refugia and Resilience", in BERKES, F. & Folke, C (eds.), *Linking Ecological and Social Systems: Management Practices and Social Mechanisms for Building Resilience*, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 30-74.
- GALVÃO, E.  
1955 *Santos e visagens: um estudo da vida religiosa de Itá, Amazonas*, São Paulo, Companhia Editora Nacional.
- GARINE, I.  
1995 "The Diet and Nutrition of Human Populations", in INGOLG, T. (ed.), *Companion Encyclopedia of Anthropology*, London, Routledge, pp. 226-64.
- GOULDING, M.  
1980 *The Fishes and the Forest: Exploitations in Amazonian Natural History*, Berkeley, California University Press.  
1981 *Man and the Fisheries on an Amazon Frontier*, Hague, Dr. W. Junk.
- GOULDING, M.; CARVALHO, J. L.; FERREIRA, E. G.  
1988 *Rio Negro: Rich Life in Poor Water*, Hague, SBP Academic Publishing.
- GROSS, D. R.  
1975 "Protein Capture and Cultural Development in the Amazon Basin", *American Anthropologist*, vol. 77(3): 526-49.
- HANAZAKI, N. & BEGOSSI, A.  
2000 "Fishing and Niche Dimension for Food Consumption of Caiçaras from Ponta do Almada (Brazil)", *Human Ecology Review*, vol. 7(2): 52-62.
- HARRIS, M.  
1974 *Cows, Pigs, Wars and Witches: the Riddles of the Cultures*, New York, Random House.  
1976 "History and Significance of the Emic/Etic Distinction", *Annual Review of Anthropology*, vol. 5, pp. 71-85.  
1977 *Canibals and Kings, the Origin of Cultures*, New York, Vintage Books.  
1985 *The Sacred Cow and the Abominable Pig. Riddles for Food and Culture*, New York, Vintage Books, Random House.

- HARRIS, M. & ROSS, E. B. (eds.)  
1987 *Food and Evolution. Towards a Theory of Human Food Habits*, Philadelphia, Temple University Press.
- HILL, K. & HAWKES, K.  
1983 “Neotropical Hunting among the Ache of Paraguay”, in HAWKES, K. & VICKERS, W. I. (eds.), *Adaptative Responses of Native Amazonians*, New York, Academic Press.
- HUSS-ASHMORE, R. & JOHNSTON, S. L.  
1997 “Wild Plants as Famine Foods”, in MACBETH, H. (ed.), *Food Preferences and Taste*, Oxford, Berghahn Books, pp.83-95.
- HUGH-JONES, S.  
1996 “Good Reasons or Bad Conscience? Why Some Indian Peoples of Amazonia Are Ambivalent about Eating Meet”, *Terrain*, vol. 26, pp. 123-48.  
2002 “Nomes secretos e riqueza visível: nomeação no Noroeste Amazônico”, *Mana*, vol. 8(2).
- IBGE  
2000 *Atlas nacional do Brasil*, Rio de Janeiro.
- ISA/FOIRN  
2004 *Povos indígenas do Alto e Médio Rio Negro. Uma introdução à diversidade cultural e ambiental do noroeste da Amazônia brasileira*, São Paulo.
- LEONARDI, V.  
1999 *Os historiadores e os rios*, Brasília, Editora da UnB.
- LÉVI-STRAUSS, C.  
1969 *The Raw and Cooked: Introduction to a Science of Mythology*, Chicago, Chicago University Press.  
1989 *O pensamento selvagem*, Campinas, Papirus.
- MAUÉS, R. H.  
1990 *A Ilha Encantada: medicina e xamanismo numa comunidade de pescadores*, Belém, Universidade Federal do Pará.

- MAUÉS, R. H. & MOTTA-MAUÉS, M. A.  
1978 O modelo da reima: representações alimentares de uma comida amazônica”, *Anuário Antropológico*, vol. 77, pp. 120-47.
- MCBETH, H. & LAWRY, S.  
1997 “Food Preferences and Taste”, in MACBETH, H. (ed.), *Food Preferences and Taste*, Oxford, Berghahn Books, pp. 5-13.
- MCDONALD, D. R.  
1977 “Food Taboos: a Primitive Environmental Protection Agency (South America)”, *Anthropos*, vol. 72(516): 734-48.
- MEAD, M.  
1997 “The Changing Significance of Food”, in COUNIHAN, C. & ESTERIK, P. (eds.), *Food and Culture*, New York, Routledge, pp. 11-19.
- MEIRA, M.  
1997 *Índios e brancos nas águas pretas. Histórias do Rio Negro*, Seminário Povos Indígenas do Rio Negro, Manaus, Terra e Cultura/FOIRN.
- MORAN, E. F.  
1974 “The Adaptative System of the Amazonian Caboclos”, in WAGLEY, C. (ed.), *Man in the Amazon*, Gainesville, University of Florida Press, pp. 139-59.  
1981 *Developing the Amazon*, Indiana, Indiana University Press.  
1991 “Human Adaptative Strategies in Amazonian Blackwater Systems”, *American Anthropologist*, vol. 9(3): 361-81.
- MOTTA-MAUÉS, M. A.  
1993 *Trabalhadeiras e camaradas: relações de gênero, simbolismo e ritualização numa comunidade amazônica*, Belém, Editora Universitária/UFPA.
- MOTTA-MAUÉS, M. A. & MAUÉS, R. H.  
1980 *Hábitos e crenças alimentares numa comunidade de pesca*, Belém, Falangola.

MURRIETA, R. S. S.

- 1998 "O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará", *Revista de Antropologia USP*, vol. 41(1): 97-145.
- 1999 "Food Consumption and Subsistence in Three Caboclo Populations on Marajó Island, Amazonia, Brazil", *Journal of Human Ecology*, vol. 27(3): 455-75.
- 2001 "Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará", *Revista de Antropologia USP*, vol. 44(2): 39-88.

MURRIETA, R. S. S. & DUFOUR, D. L.

- 2004 "Fish and Farinha: Protein and Energy Consumption in Amazonian Rural Communities on Ituqui Island, Brazil", *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 43, pp. 231-55.

ÑAHURI & KUMARÓ

- 2003 *Mitologia sagrada dos Tukano Hausirô Porá*, São Gabriel da Cachoeira, Unirt/ Foirn.

NUGENT, S.

- 1993 *Amazonian Caboclo Society: an Essay on Invisibility and Peasant Economy*, Providence, Berg. Publishers.

OLIVEIRA, A. G.

- 1995 *O mundo transformado: um estudo da cultura de fronteira no Alto Rio Negro*, Belém, MPEG/Coleção Eduardo Galvão.

PAOLETTI, M. G.; BUSCARDO, E.; DUFOUR, D. L.

- 2001 "Edible Invertebrates among Amazonian Indians: a Critical Review of Disappearing Knowledge", *Environment, Development and Sustainability*, vol. 2(3-4): 195-225.

PARKER, E. P.

- 1985 "The Amazon Caboclo: Historical and Contemporary Perspective", *Studies in Third World Societies*, vol. 32, Williamsburg, College of William and Mary.
- 1989 "A Neglected Human Resource in Amazonia: the Amazon Caboclo", *Advances in Economic Botany*, vol. 7, pp. 249-59.

ANDRÉA LEME DA SILVA. COMIDA DE GENTE...

- PEZZUTI, J.  
2004 Tabus alimentares, in BEGOSSI, A. (org.), *Ecologia de pescadores da Amazônia e da Mata Atlântica*, São Paulo, Hucitec, pp. 167-86.
- RAPPAPORT, R.  
1968 *Pigs for the Ancestors. Ritual in the Ecology of a New Guinean People*, New Haven, Yale University Press.
- REA, A. M.  
1981 "Resource Utilization and Food Taboos of Sonoran Desert Peoples", *Journal of Ethnobiology*, 1, pp. 69-83.
- REBÊLO, G. & PEZZUTI, J.  
2000 "Percepções sobre o consumo de quelônios na Amazônia. Sustentabilidade e alternativas ao manejo ambiental", *Ambiente e Sociedade*, vol. 6/7, pp. 85-104.
- REICHEL-DOLMATOFF, G.  
1971 *Amazonian Cosmos: the Sexual and Religious Symbolism of the Tukano Indians*, Chicago, University of Chicago Press.  
1976 "Cosmology as Ecological Analysis: a View from Rainforest", *Man*, vol. 11(3): 307-71.
- RIBEIRO, B. G.  
1995 *Os índios das águas pretas*, São Paulo, Companhia das Letras.
- RIBEIRO, B. G. & KENHIRI, T.  
1989 "Rainy Seasons and Constellations: the Desâna Economic Calendar", *Advances in Economic Botany*, vol. 7, pp. 97-114.
- ROBINSON, J. G. & BENNETT, E. L. (eds.)  
2000 *Hunting for Sustainability in Tropical Forests*, Columbia University Press, New York.
- RODRIGUES, A. C.  
2001 "Buscando raízes", *Horizontes Antropológicos*, vol. 16, pp. 131-44.

- ROSIN, P.; HAIDT, J; MCCAULEY, C.; IMADA, S.  
1997 "Disgust: Preadaptation and Cultural Evolution of a Food-Based Emotion", in MACBETH, H. (ed.), *Food Preferences and Taste*, Oxford, Berghahn Books, pp. 65-82.
- ROSS, E. B.  
1978 "Food Taboos, Diet, and Hunting Strategy: the Adaptation to Animals in Amazon Cultural Ecology", *Current Anthropology*, vol. 19(1): 1-36.
- SAHLINS, M.  
1976 *Culture and Pratical Reason*, Chicago, Chicago University Press.
- SCHWEICKARDT, J. C. & GENTIL, G.  
2004 "A manjuba e o encanto: a relação natureza-cultura na explicação da doença", *Boletim Rede Amazônica*, vol. 3(1): 47-54.
- SEIXAS, C. S. & BEGOSSI, A.  
2001 "Ethnozoology of Fishing Communities from Ilha Grande (Atlantic Forest Coast, Brazil)", *Journal of Ethnobiology*, vol. 21(1): 107-35.
- SICK, H.  
1985 *Ornitologia brasileira*, Brasília, Editora da UnB
- SIOLI, H.  
1985 *Amazônia*, Petrópolis, Vozes.
- SILVA, A. L.  
2003 *Uso de recursos por ribeirinhos do Médio Rio Negro*, São Paulo, pp. 220, tese, Universidade de São Paulo.
- SILVA, A. L. & BEGOSSI, A.  
2004 "Uso de recursos por ribeirinhos do Médio Rio Negro", in BEGOSSI, A. (org.), *Ecologia de pescadores da Amazônia e da Mata Atlântica*, São Paulo, Hucitec, pp. 87-145.  
2007 "Biodiversity, Food Consumption and Ecological Niche Dimension: a Study Case of the Riverine Populations from the Rio Negro, Amazonia, Brazil", *Environment, Development, and Sustainability*, pp. 1-24.

ANDRÉA LEME DA SILVA. COMIDA DE GENTE...

- SILVA, A. L.; TAMASHIRO, J. Y.; BEGOSSI, A.  
2007 "Ethnobotany of the Riverine Populations from the Rio Negro, Amazonia (Brazil)", *Journal of Ethnobiology*, vol. 27(1): 43-72.
- SILVANO, R. A. M.; SILVA, A. L.; CERONI, M.; BEGOSSI, A.  
2007 "Contributions of Ethnobiology to the Conservation of Tropical Rivers and Streams", *Aquatic Conservation*, 1-19 (disponível em [www.interscience.wiley.com](http://www.interscience.wiley.com)).
- SMITH, N. J. H.  
1979 *A pesca no Rio Amazonas*, Manaus, CNPQ.  
1981 *Man, Fishes and the Amazon*, New York, Columbia University Press.  
1985 "The Impact of Cultural and Ecological Change on Amazonian Fisheries", *Biological Conservation*, vol. 32, pp. 355-73.
- SOLER, J.  
1996 "As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas", in FLANDRIN, J. L. & MONTANARI, M. (eds.), *História da alimentação*, São Paulo, Estação Liberdade, pp. 80-92.
- VIVEIROS DE CASTRO, E.  
1996 "Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndeo", *Mana*, vol. 2(2): 1.115-44.  
2002 *A inconstância da alma selvagem – e outros ensaios de antropologia*, São Paulo, Cosac&Naif.
- WAGLEY, C.  
1988 *Uma comunidade amazônica*, São Paulo, Edusp.
- ZAR, J. H.  
1996 *Biostatistical Analysis*, 3.ed., London, Prentice Hall International.





**TABELA 1:** Peixes e quelônios citados (%) como comuns (Co), preferidos (Pref), proibidos (Tab), permitidos para doentes (Ntab) e rejeitados para consumo (Rej) pelos entrevistados (n=104 entrevistas; espécies citadas em mais de 1% das entrevistas)

Nome local	Nome científico	Co	Pref	Tab	Ntab	Rej
Anujá	<i>Parauchnepilens</i> sp.	5	1		1	
Aracu	<i>Leporinus</i> spp.	99	60	10 <sup>1</sup>	50	
Araripirá	<i>Chalceus macrolepidotus</i>	6		6	1	
Arraia	<i>Potamotrygon</i> spp.					6
Aruanã	<i>Osteoglossum</i> spp.	18	3	7	8	3
Barbado	<i>Pinirampus pirinampus</i>	11	1			
Branquinha	<i>Cyphochorax abramoides</i>	2				
Cabeçudo	<i>Peltocephalus dumerilianus</i>	34	13	9	1	
Cará	Cichlidae (diversas espécies)	98	16		52	2
Caruaçu	<i>Astronotus ocellatus</i>			3		2
Filhote, piraíba	<i>Brachyplatystoma filamentosum</i>	59	11	29		3
Iaçá	<i>Podocnemis sextuberculata</i>					1
Irapuca	<i>Podocnemis erythrocephala</i>	28	16		8	
Jacundá	<i>Creinichthys cf. lenticulata</i>	20	2	3	5	3
Jandiá	<i>Rhandia</i> spp.	8	3	9		1
Jaraqui	<i>Semaprochilodus</i> spp.	2	4	5	3	1
Jeju	<i>Hoplerythrinus unitaeniatus</i>	2				1
Mandi	<i>Pimelodus</i> spp., <i>Pimelodella</i> spp.	11	1	15	2	
Mandubé	<i>Ageneiosus</i> spp.	12		2	3	1
Matrinxã	<i>Brycon cephalus</i>	8	4	9	1	
Pacu	<i>Metynnis</i> spp., <i>Myleus</i> spp.	100	67	2	61	
Pacu-galo	<i>Myleus schomburky</i>	14		7		
Peixe-boi	<i>Trichechis inunguis</i>		1	14	1	1
Pescada	<i>Plagioscion</i> spp., <i>Pachyurus</i> spp.	13	3	4	8	1

Pirandira	<i>Hydrolycus tatauaia, H. wallacei</i>	8	1		4	
Piranha	<i>Serrasalmus</i> spp.	49	12	58	2	3
Pirarara	<i>Phractocephalus hemioliopus</i>	56	13	8	8	2
Pirarucu	<i>Arapaima gigas</i>	1	1	19		
Poraquê	<i>Electrophorus electricus</i>					10
Sardinha	<i>Triportheus</i> spp. <i>Argonectes longiceps</i>	2	1		3	
Surubim	<i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>	52	7	57	3	1
Tartaruga	<i>Podocnemis expansa</i>	6	3	3	5	
Tracajá	<i>Podocnemis unifilis</i>	13	8	5	2	1
Traíra, privora	<i>Hoplias aff. malabaricus</i>	50	6	3	31	1
Tucunaré	<i>Cichla</i> spp.	80	16	15	21	
Número de citações		917	296	359	324	131

<sup>1</sup> Aracu-canati (*Leporinus falcipinnis*) e arucu-pinima (*Leporinus fasciatus*).

**TABELA 2:** Animais de caça citados (%) como comuns (Co), preferidos (Pref), reimosos (Tab) e permitidos para doentes (Ntab) por mais de 1% dos entrevistados (n=67 entrevistas)

Nome local	Nome científico	Co	Pref	Tab	Ntab	Rej
Anta	<i>apirus terrestris</i>	67	52	44	19	1
Capivara	<i>Hydrochaerus hydrochaeris</i>	3		3		6
Arara	<i>Ara</i> spp.	3	1	1	3	1
Ariti	Didelphidae					1
Caititu, porquinho	<i>Tayassu tajacu</i>	28	4	70	1	1
Calango	Não identificado					3
Cobras	Diversas espécies					13
Cotia	<i>Dasyprocta fuliginosa</i>	24	6		28	1
Cotivara	Dasyproctidae	4				

ANDRÉA LEME DA SILVA. COMIDA DE GENTE...

Guariba	<i>Alouatta seniculus</i>		1	4	1	3
Inambu	<i>Tinamus</i> sp.	3			16	
Irara	<i>Eira barbara</i>					6
Jabuti	<i>Geochelone</i> spp.	4		12		1
Jacamim	<i>Psophia crepitans</i>	3	1			8
Jacu	<i>Penelope (jacquacu)</i>	6	1		6	
Macaco cairara	<i>Cebus albifrons</i>					3
Macaco-prego	<i>Cebus apella</i>	3	1	1		3
Macacos	Cebidae					12
Mambira	Didelphidae					10
Maracajá	<i>Leopardus wiedii</i>					3
Mico-de-cheiro	<i>Saimirus sciurus</i>					1
Mucura	Didelphidae					6
Mutum	<i>Crax</i> spp.	4	3		7	
Onça	<i>Panthera onça</i>					7
Paca	<i>Agouti paca</i>	49	24	33	7	1
Papagaio	<i>Amazona</i> spp.	3	1		4	
Pato-do-mato	<i>Chairina moschata</i>	1		4	1	
Porco-espinho	<i>Coendou prehensilis</i>					3
Preguiça	<i>Bradypus variegatus</i>					3
Quati	<i>Nasua nasua</i>					3
Queixada	<i>Tayassu pecari</i>	58	28	18	36	
Tamanduá	<i>Myrmecophaga tridactyla</i>		3		25	
Tatu	<i>Dasypus novemcinctus</i> , <i>Priodontes</i> sp.	4	1	3		12
Tucano	<i>Ramphastus</i> spp.	1	1		6	
Ururutum	<i>Mitu</i> sp. (?)					1
Veado	<i>Mazama americana</i> , <i>M. gouazouriba</i>	40	10	10	21	1
Numero de citações		212	105	173	111	98

**TABELA 3:** Situações liminares relacionadas à reima, mencionadas durante as entrevistas

	Total	%
Estados fisiológicos proibitivos		
Ferida, inflamação, golpe, infecção, cicatrização	56	54
<i>Mulher de resguardo</i> (puerpério)	15	15
Todas as enfermidades	10	10
Mulher menstruada	8	8
Doenças de pele (coceira, <i>impingem</i> <sup>1</sup> )	5	5
<i>Doença feia</i> (câncer, tumor)	3	3
Mulher (operada, com inflamação, anêmica)	3	1
Febre	1	1
Malária	1	1
Dor de dente	1	1
Número de citações	103	

<sup>1</sup>Micose.

**TABELA 4:** Animais citados como reimosos e permitidos para consumo pelos entrevistados (n=57 homens e 47 mulheres)

	Homem		Mulher	
	Reimoso	Não reimoso	Reimoso	Não reimoso
Média	4.63 <sup>1</sup>	4.04	4.72 <sup>1</sup>	4.35
DP	2.58	3.01	2.01	1.93
Citações	241	213	222	209

<sup>1</sup>Chi-quadrado= 0,22; g.l.=1; p>0,05.

**TABELA 5:** Restrições alimentares observadas nas unidades domésticas em Barcelos (n=37) e Carvoeiro (n=10), entre 1999 e 2000.

Sexo	Idade	Estado de liminaridade	Alimentos proibidos	Alimentos consumidos
M	65	Derrame	Piranha, Surubim Peixes lisos	Pacu, aracu, cará
M	60	Ferimento	Piranha, Pimenta	Jabuti, peixes lisos <sup>2</sup> , tartaruga <sup>2</sup>
M	20	Cachumba	Piranha	Papagaio
M	7	Febre	Manga	Frango
M	3	Ferida cutânea	Anta	Paca
F	51	Ferimento	Jaraqui	Traíra
F	50	Febre	Pirarara Frutas ácidas e açai	Carne de gado Mamão, caju, banana
F	20	Febre, gripe forte	Peixes lisos	Pacu-galo, matrinxã <sup>1</sup> Castanha, açai <sup>1</sup>
F	18	Pós-parto	Carauaçu, tucunaré <sup>1</sup>	Frango
F	39	Aborto	-	Aracu, tucunaré, cará, traíra
F	65	Problemas na vesícula e fígado	Filhote, surubim	Cotia
F	65	Derrame	-	Cará-peneira
F	78	Derrame	-	Mingau de farinha
F	40	Ferimento	Surubim, Piranha Caititu, Açai	Frango
F	60	Febre forte	Açai	Paca
F	22	Pós-parto	Tucunaré	Frango
F	25	Pós-parto	Abacaxi, açai	Frango, banana
F	32	Pós-parto	Abacaxi	Frango

<sup>1</sup> A observada ingeriu, mas relatou que passou mal.

<sup>2</sup> O observado mencionou que pode fazer mal, mas ele comeu por falta de opção.

ABSTRACT: At present article, I analyze the aspects related to choices and food taboos among riverine populations settled in the Rio Negro (Amazonas, Brazil). It was interviewed 104 people (57 men and 47 women) and it was observed 47 domestic units the everyday practices regarding preferences and food restrictions. The food choices are influenced by individual preferences, ecological, economic, social and cultural factors. Concerning the food taboo system, animals with hybrid characters or difficult to categorized, such as scaleless fishes and omnivorous animals, are subject of taboos. The overlap among different theoretical chains is used to interpret the variations established among preferences and food taboos in the Rio Negro.

KEY-WORDS: food preferences, taboos, ecology, riverine population, Rio Negro, Amazônia.

Recebido em novembro de 2006, aceito em julho de 2007.