



**Restrições à inserção de peixes
em cadeias trófico-culturais
de uma população pesqueira
no Recôncavo Baiano
(Acupe, Santo Amaro)**

Rodrigo Stolze Pacheco¹

José Geraldo W. Marques²

¹ Biólogo (UEFS); Mestrado em Ecologia (UnB). Coordenador de Educação Ambiental na Secretaria do Meio Ambiente do Estado da Bahia - SEMA/BA. (rodrigostolze@gmail.com)

² Biólogo (UNICAP); Mestrado em Zoologia (USP); Doutorado em Ecologia (UNICAMP); Pós-Doutorado em Ecologia Humana (UNICAMP). Professor Titular (Pleno) da UEFS. Professor Credenciado no NEPAM/UNICAMP e membro do FIFO (Fisheries and Food Institute). (gmarquesuefs@gmail.com)

RESUMO

Às margens da Baía de Todos os Santos-BA existem várias populações vivendo da pesca, dentre elas a do Distrito de Acupe. Peixes aparentemente estão entre os recursos alimentares que predominam na sua dieta. Considerada esta aparente predominância, este trabalho objetivou conhecer restrições alimentares que emergem do *corpus* dos seus conhecimentos utilitários, avaliando sua similaridade com práticas de outras populações pesqueiras. O trabalho de campo estendeu-se de novembro de 2002 a abril de 2003. Foram realizadas nove visitas à sede do Distrito. A amostra foi composta por 24 profissionais que apresentavam pelo menos 10 anos de experiência na pesca e 31 domicílios. Os dados foram obtidos através de entrevistas não-estruturadas, semi-estruturadas e estruturadas. O consumo local de peixes mostrou-se regido por regras. A permissão e/ou restrição para consumi-los passa por características físicas ou comportamentais dos animais e/ou por estados de liminaridade das pessoas. Do conjunto de conhecimentos e crenças da população local emergem restrições alimentares de fato assemelhadas às de diversas outras populações pesqueiras.

Palavras-chaves: ecologia humana; tabus alimentares; pescadores

ABSTRACT

Some fishing populations are located in the shores bordering the All-the-Saints Bay (Bahia, Brazil), among them that one living in Acupe District. Fish apparently constitutes one of the most important items of their diet. This work aims to identify

food restrictions rules that emerge from local knowledge and to compare them with similar customs found in other Brazilian artisanal fisheries populations. The fieldwork was conducted from November 2002 to April 2003. The sample was composed by 24 fishermen whose activities have been performed during at least 10 years. Thirty-one households were also visited aiming to identify the food restrictions rules as they really function at the family level. The data were collected through unstructured, semistructured and structured interviews. The ingestion of the fishes are indeed culturally regulated, being prohibited or not in accordance to physical or behavioral animal features or depending on the physical conditions of the person that ingests them.

Keywords: human ecology; food taboos; fishermen

INTRODUÇÃO

As interações tróficas entre os organismos têm sido temas privilegiados nos estudos da ecologia geral (Odum, 1985; Ricklefs, 1996). O papel significativo que os humanos têm como um dos principais agentes dessas relações vem merecendo uma importância especial e crescente no âmbito da ecologia humana (Coimbra Jr., 1985; Begossi, 1995; Morán, 2006). Esta, segundo Kormondy e Brown (1998), passa a ser mais abrangente quando há uma interação das perspectivas das ciências biológicas (ecológicas) com as das ciências sociais (antropológicas). Isto justifica-se pelo fato de que poucas dimensões humanas são mais profundamente conectadas com a sobrevivência básica, e ao mesmo tempo, com elementos social e simbolicamente construídos, do que a alimentação (Murrieta, 2001). De fato, os seres humanos, em suas interações tróficas, buscam e ingerem não apenas nutrientes, mas, sobretudo, substâncias com significado simbólico ('comendo cultura') e com isto conferem sentido cultural a um ato que aparentemente seria apenas biológico (Marques, 2008). Somos uma espécie experimentando uma condição de existir que é composta por uma biologia culturalmente mediada e por isto nossa natureza é inerentemente dual (Schutkowski, 2006).

Os hábitos alimentares nos diversos grupos humanos são objetos de estudo de muitas pesquisas que pretendem entender como os indivíduos desses grupos comportam-se frente aos seus recursos tróficos (Garine, 2000). Margareth Mead (*apud* Garine, 2000) definiu hábitos alimentares como sendo as formas de se lidar com a disponibilidade de alimentos diante das pressões sociais e culturais em uma sociedade. Os fatores que influem nos hábitos alimentares são muitos e ninguém come simplesmente para satisfazer suas necessidades fisiológicas. A preferência por determinado alimento vai desde por sua aparência e sabor, até os fatores de ordem cultural, sócio-econômica e demográfica (Soham e Stainier, 1987).

Muitos sistemas culturais impõem barreiras ao comportamento alimentar, o que se constitui em uma das características humanas que é a de interpretar e classificar o mundo. Os humanos são, por herança biológica, organismos onívoros e generalistas. É por meio dessa base biológica, juntamente com os contextos sócio-culturais, que se configuram tantas regras alimentares. A base biológica, porém, não anula a nossa flexibilidade trófica e esta pode ser ampliada ou restringida por todo um conjunto de regras ensinadas e aprendidas, configurando-se o que Pollan (2007) chama de ‘fronteira pouco nítida entre a seleção natural e a invenção cultural’.

As barreiras impostas ao consumo de certos alimentos, em diferentes culturas, são chamadas de tabus alimentares. Grivetti (2000) analisou onze hipóteses de diferentes autores, que tentaram obter a explicação para a origem dos tabus à luz de diferentes abordagens: científicas, não-científicas, culturais-religiosas. Os tabus de um modo geral, pois eles não se restringem somente ao universo alimentar, atuam como barreiras sociais entre indivíduos de um mesmo grupo e entre grupos distintos (Garine, 2000).

Para efeito deste trabalho será utilizado o conceito de tabu proposto por Colding e Folke (1997) o qual diz que estes representam regras sociais, não escritas, que regulam o comportamento humano. Embora sejam regras sociais, os tabus alimentares devem estar enraizados no caráter onívoro da espécie biológica *Homo sapiens*, a qual, como todas as espécies onívoras, tem que decidir sobre o que comer na hora de comer, escolha que poderá custar a própria vida em um mundo

de defesas e ameaças, dentre elas mortíferas defesas químicas, acúmulos de toxinas e ameaças microbiológicas fatais. A espécie humana, ‘uma boca que de tudo come’ (no dizer de Marques, 2008), enfrenta o que o psicólogo Paul Rozin (*apud* Pollan, 2007) designou há 30 anos de ‘o dilema do onívoro’:

quando podemos comer quase qualquer coisa que a natureza tenha para oferecer, decidir o que se deve comer irá necessariamente provocar ansiedade, sobretudo quando algumas das comidas à nossa disposição têm a capacidade de nos fazer adoecer ou nos matar’.

Como não podem contar apenas com os genes para prescrever o seu cardápio, os humanos interagem sócio-culturalmente para tentar modular as regras biológicas da sua onivoria, gerando assim cardápios que incluem alimentos prescritos e proscritos.

Da mistura de mente e estômago (Marques, 2008) emerge, nas populações humanas, um encadeamento trófico extremamente complexo, pois não mais se trata de simples teias e cadeias tróficas a ditarem ciclos da matéria e fluxos energéticos: estruturam-se na interface biosfera/noosfera verdadeiras cadeias trófico-culturais, onde as proibições e prescrições alimentares funcionam como verdadeiros interruptores para os ciclos e fluxos. Tais cadeias podem ser pontuadas ao longo do tempo, muitas vezes ciclicamente, por razões simbólicas, rituais, festivas, com prescrições e/ou proscições, caracterizando eventos pulsáteis (‘pulsos tróficos’: Marques, 2008) ao longo de um processo que se inicia com o nascer e somente com o morrer conclui-se.

Entre populações de pescadores, o uso intensivo dos organismos aquáticos como fonte alimentar define uma posição trófica de predador-presa do ser humano na cadeia alimentar (Boischio, 1999). Com base nessa relação, o objetivo principal deste estudo foi caracterizar as restrições alimentares de uma população de pescadores do Recôncavo Baiano.

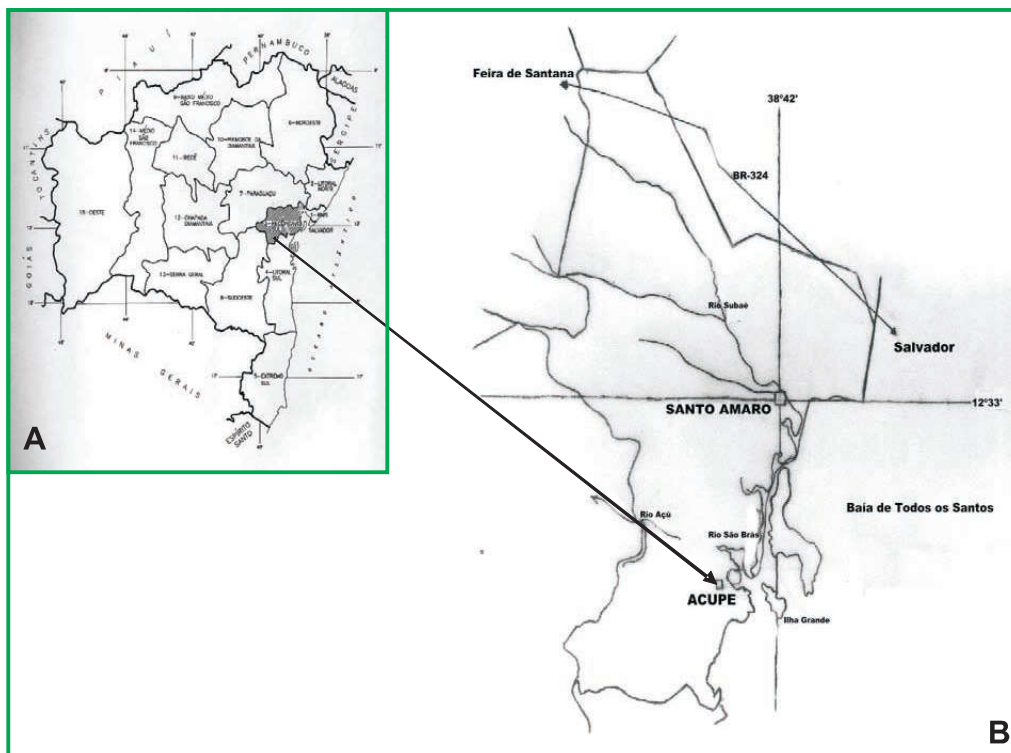
Peixes, aparentemente, são recursos alimentares que estão entre os predominantes na sua dieta, sendo uma das fontes principais de proteínas e base para a subsistência dos pescadores e suas famílias. Vista a sua importância, hipotetizamos que tabus alimentares deveriam emergir do corpo de conhecimentos dessa população. Um outro objetivo foi verificar a ocorrência de similaridades ou não entre os tabus eventualmente emergentes, comparando-os com regras já detectadas entre outras populações de pescadores artesanais da costa brasileira. Neste caso, assumimos a hipótese de que a comparabilidade seria plausível e que sobreposições ocorreriam.

MATERIAL E MÉTODOS

O Distrito de Acupe, pertencente ao Município de Santo Amaro, é uma importante área de pesca do Estado da Bahia (Bahia Pesca, 1994). Localizado na região do Recôncavo Baiano, na margem oeste da Baía de Todos os Santos, a sede do distrito está a cerca de 80 km da capital Salvador (Fig. 1).

O trabalho de campo se estendeu de novembro 2002 até abril de 2003. Durante esse período foram realizadas nove visitas à comunidade, totalizando 20 dias de pesquisa no campo. Os dados foram obtidos buscando-se seguir a tipologia de entrevistas proposta por Alexiades (1996). A amostra foi composta por 24 profissionais que apresentavam pelo menos 10 anos de experiência na pesca e 31 domicílios.

Nas primeiras visitas foram feitas 15 entrevistas não-estruturadas. Após assimilar as categorias locais, o próximo passo foi a aplicação de entrevistas semi-estruturadas. Um total de nove informantes participou do processo para responder a essas entrevistas. Mediante a autorização prévia do entrevistado, as informações obtidas pelo meio das entrevistas semi-estruturadas foram gravadas utilizando-se micro-gravadores convencionais.



▲ **Figura 1:** **A:** Mapa do Estado da Bahia com destaque para a Região do Recôncavo onde está inserido o Município de Santo Amaro. **B:** Localização do Distrito de Acupe no Município de Santo Amaro (Modificado do C.E.I., 1994).

A partir dos dados que emergiram nas fases anteriores com as entrevistas individuais, foi dado início à etapa final da pesquisa de campo com a aplicação de entrevistas estruturadas, baseando-se em um questionário que foi aplicado a 31 domicílios.

Na primeira etapa, a amostra foi constituída de profissionais que apresentavam pelo menos dez anos de experiência na pesca. Este procedimento foi uma maneira encontrada para garantir informações mais consistentes, já que a quantidade de anos, nestas atividades, pode implicar um corpo maior de conhecimento adquirido. Na fase dos questionários, as entrevistas aconteceram nos domicílios, buscando-se uma amostra de unidades domiciliares. O objetivo, além de buscar o reforço para uma confiabilidade no conhecimento anteriormente manifesto, foi também o de verificar se as regras alimentares estavam sendo seguidas no âmbito doméstico

e/ou familiar. Pelo fato de as mulheres da família (avó, mãe, tia, filha) serem, em muitos casos, responsáveis pelo preparo dos alimentos e muitas vezes alvos das interdições alimentares, foram aplicadas questões específicas para tais verificações.

Os peixes adquiridos foram encaminhados ao Laboratório de Ictiologia da UEFS (Universidade Estadual de Feira de Santana), a fim de serem identificados. Foram preservados de acordo com as técnicas usuais para coleções ictiológicas e identificados por especialistas.

Os dados foram analisados qualitativamente, recorrendo-se também a uma parcimoniosa quantificação. A análise qualitativa foi realizada para a primeira etapa da pesquisa, procurando-se seguir as abordagensêmica e ética balanceadas, tal como defende Begossi (1998) para os estudos que procuram analisar tabus alimentares. Para isso, foi privilegiada a decodificação do conhecimento local com transcrições fiéis das entrevistas, cujos conteúdos discursivos foram fragmentados em unidades mínimas comuns comparáveis, respeitando-se, porém, idiossincrasias manifestadas. A análise quantitativa restringiu-se ao cálculo de percentuais (porcentagens de citação) utilizando-se os dados obtidos da aplicação dos questionários nas 31 unidades domiciliares.

Os resultados obtidos foram analisados à luz da classificação de tabus alimentares proposta por Colding (1995). Tal classificação engloba sete categorias: 1) tabus como reguladores da extração de recursos; 2) tabus temporários (restrições em determinados períodos); 3) tabus em estágios específicos do ciclo de vida das espécies; 4) tabus espécie-específicos; 5) tabus protegendo habitats; 6) tabus reguladores sobre métodos de coleta e/ou caça; e 7) tabus segmentários (restrições para pessoas em condições liminares).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os tabus alimentares encontrados em Acupe (Tab. I) puderam ser agrupados em quatro, das sete categorias propostas por Colding (1995).

A permissão e/ou restrição para o consumo dos organismos passa por um complexo conjunto de razões simbólicas (culturais) e/ou utilitárias (práticas) associados a aspectos diversos, a exemplo de liminaridade das pessoas e características físicas e comportamentais dos animais, entre outros.

Peixes e outros organismos marinhos aparentemente constituem uma das principais fontes da proteína animal consumida em Acupe. Apesar do seu baixo poder econômico, a população local dispõe de abundantes recursos alimentares, graças à diversidade de peixes localmente disponível. Diante da recorrente presença destes itens alimentares no cotidiano, o consumo desses recursos é regido por regras que fazem parte do corpo de conhecimentos utilitários local.

Os tabus de restrições temporárias ocorrem em um determinado período do ano, no mês de junho ou no termo local ‘no mês de São João’, quando se esboça um pulso trófico de proscrição alimentar. Três espécies (*Bathygobius saporator*, *Sphoeroides testudineus*, *Mugil* sp.) foram citadas como tendo seu consumo preferencialmente evitado durante esse período.

Apesar da relatada presença de “vermes” na carne durante o “mês de São João”, o consumo da amorera (*B. saporator*) não é totalmente impedido, pois aqueles que sabem tratá-la podem ingeri-la.

TIPO DE TABU	EXEMPLOS DE RECURSOS PESQUEIROS (Peixes, por nomes populares)
TABUS TEMPORÁRIOS	
Mês de São João (Mês de Junho)	amorera; baiacu; curimã
TABUS EM ESTÁGIOS ESPECÍFICOS DO CICLO DE VIDA DAS ESPÉCIES	
Período reprodutivo	pinima
TABUS ESPÉCIE-ESPECÍFICOS	
Características morfológicas	tainha azeiteira; arraia; bagre; baiacu-mirim; caramuru; niquim; sardinha; xangó
Características comportamentais	fundú, pinima

Características ecológicas	arraia; beatriz; caramuru; linguado; niquim; sardinha; xangó
Características alimentares	arraia; bagre; caramuru; corongo; pescada; tainha; tainha-do-olho-de-fogo; sardinha; xangó
Características toxicológicas	baiacu; niquim
Características odoríferas	sardinha; xangó
Características de digestibilidade	tainha azeiteira; curimã; xangó
TABUS ESPÉCIE-ESPECÍFICOS	
Mulher de resguardo	baiacu; margarida; niquim; sardinha
Mulher menstruada	arraia; sororoca
Pessoa com inflamação	tainha azeiteira; pescada; xangó
Pessoa operada	arraia; niquim; pescada; xangó
Pessoa doente	bagre; baiacu; curimã; tainha

▲ **Tabela 1:** Relação entre tipos de tabus alimentares e recursos pesqueiros segundo habitantes de Acupe.

De um modo geral, o consumo dos baiacus (*S. testudineus*; *Lagocephalus laevigatus*; *Chylomycterus cf. schepfi*) requer cautela em qualquer período do ano, pois eles são peixes considerados ‘venenosos’. Os pescadores afirmam que, além disso, durante o mês de junho a quantidade do ‘veneno’ passa a ser maior porque os baiacus estão com o ‘fé derramado’ (o ‘fé’ corresponde ao conteúdo da vesícula biliar). Em 87% dos domicílios amostrados (N=31) foram obtidas respostas que evidenciaram cautela quanto à ingestão desses peixes nesse período. Na prática, porém, os baiacus são muito consumidos durante o mês de junho. Fernandes-Pinto (2002) observou, entre os pescadores da Barra do Superagüi-PR, uma interdição temporária ao consumo de baiacus durante a lua crescente. Os pescadores paranaenses afirmaram-lhe que durante esse período lunar o baiacu não deveria ser consumido, pois seu ‘féu’ estaria ‘derramado’ e o veneno espalhado na carne.

Outro peixe relatado como tendo o consumo diminuído no mês de junho foi a curimã (*Mugil* sp.), o qual, supostamente durante este mês passaria a ter uma presença anormal de ‘óleo na cabeça’. Hildegardes (1994) documentou que, antigamente, em tempos de lua cheia, em algumas regiões na Bahia, era costume consumir a curimã cozida e descabeçada porque a ingestão de sua cabeça causava congestões ou tonturas sérias.

Para considerar um peixe como comestível ou não, os pescadores levam em consideração características morfológicas, comportamentais, ecológicas, alimentares, toxicológicas, odoríferas e de digestibilidade, desencadeando os chamados tabus espécie-específicos (Tab. I).

Uma categorização que emergiu nas entrevistas, diz respeito ao tipo de revestimento apresentado pelos peixes. Pescadores classificam-nos em: ‘lixa’; ‘de escama’ e ‘de couro’, sendo que os peixes de ‘escama’ têm a carne preferencialmente considerada de primeira qualidade em detrimento dos peixes ‘de lixa’ ou ‘de couro’. Distinções deste tipo foram também encontradas em outros estudos de comunidades de pescadores artesanais do Brasil (Maranhão, 1975; Silva, 1989; Marques, 1991).

O revestimento corporal dos peixes, de fato, foi uma das características utilizadas pelos pescadores para limitar o consumo do pescado. Os peixes ‘de lixa’ (e.g. arraia= *Dasyatis guttata* e cação= *Chondrichthyes*) invariavelmente foram tidos como peixes ‘reimosos’. Com relação aos peixes ‘de couro’, em 74% dos 31 domicílios amostrados, eles foram enquadrados entre os ‘reimosos’ (e.g. baiacumirim= *S. testudineus*; bagre-branco= *Bagre marinus*; caramuru= *Gymnothorax* sp.), havendo, porém exceções como a tapa da lama (*Achirus lineatus*) e o corongo, que inclusive foram recomendados para pessoas doentes. A aversão ou o tabu alimentar em relação aos peixes ‘de lixa’ ou ‘de couro’ encaixam-se no padrão de aversão por ‘peixes lisos’ encontrado entre populações de pescadores em diversas regiões do Brasil (Begossi e Braga, 1992; Costa-Neto, 2000; Madi e Hanazaki, 2000; Hanazaki, 2001). Quanto aos peixes de escama, na sua grande maioria, eles foram considerados como isentos da ‘reima’ e foram também indicados para pessoas em estados de liminaridade. Destes, porém, a sardinha (*Opisthonema*

oglinum), o xangó (*Cetengraulis edentulus*) e a tainha azeiteira (*Mugil* sp.) foram espécies de escamas muito citadas como perigosas para o consumo.

‘Reimoso’ é o termo local para aquela espécie que, se ingerida, a depender das condições em que se encontra a pessoa, pode levar a complicações fisiológicas, sendo, por isso, consumida com cautela. Na concepção local, aparentemente não há uma definição explícita do que seja realmente a ‘reima’, entretanto, para entrevistados, o alimento ‘reimoso’ vai atrasar a recuperação de uma pessoa até que ela restabeleça o equilíbrio normal. Segundo Peirano (1975), os pescadores cearenses limitavam-se a dizer-lhe que a ‘reima’ era prejudicial para pessoas doentes. Maués e Motta-Maués (1977) relataram que, em uma população amazônica o alimento ‘reimoso’ é o ‘alimento que faz mal’, só podendo ser ingerido por quem estivesse em perfeitas condições de saúde, sem mais explicações.

Outras características morfológicas também incluem o peixe na categoria de tabu espécie-específico: peixe com ‘dente’ (e.g. caramuru= *Gymnothorax* sp.) e peixe com ‘espinho’ (e.g. niquim= *Thalassophryne nattereri*) são exemplares a esse respeito.

Além de possibilitar que o pescador amplifique o conjunto de informações necessárias à captura de mais recursos, conhecer o comportamento de algumas espécies possibilita a distinção entre os peixes ‘reimosos’ ou não. ‘Andar com’ foi uma expressão bastante comum quando os pescadores explicavam o porquê de o peixe ser ‘reimoso’. Seu significado pôde ser interpretado como o comportamento que teriam certos peixes (e.g. fundú= *Lycengraulis grossidens*) de seguir outros mais ‘reimosos’, como no caso o xangó (*C. edentulus*), e daí adquirir a ‘reima’.

A interdição sobre o consumo da pinima (*Gymnothorax ocellatus*) durante o seu período reprodutivo pode ter uma explicação levando-se em consideração o comportamento agressivo do peixe nesse período. Sabe-se que esse tipo de comportamento apresentado por algumas espécies está relacionado com a defesa dos filhotes contra o possível ataque de algum predador e, nesse caso, é mais seguro para o pescador optar por outro recurso do que lidar com um peixe agressivo.

Os peixes com ‘dentes’ (e.g. caramuru= *Gymnothorax* sp.) foram considerados reimosos. Uma possível explicação para essa aversão é que os peixes que têm dentes podem apresentar culturas bacterianas entre os mesmos e suas mordidas poderiam causar inflamações. Somando-se a isto, tais peixes, além de agressivos, são carnívoros, o quê, devido ao nível trófico alto (Begossi, 1998), lhes daria maiores possibilidades de acumular toxinas. Begossi (1992), pesquisando uma população pesqueira na Ilha de Búzios-SP, observou que naquela população os peixes com comportamentos agressivos eram evitados para a alimentação e, inclusive, considerados ‘carregados’. Maués e Motta-Maués (1977) também identificaram que, dentre outros critérios, uma população amazônica relacionava a reimosidade do peixe ao seu comportamento agressivo.

Em Acupe, pescadores percebem pelo menos três tipos de manchas de fundo: ‘coroa’, ‘lama’ e ‘pedra’ e a estas associam diversas ‘marcas’ de peixes e mariscos. Essa percepção de manchas e a associação de conjuntos ictiofaunísticos a estes espaços, disponibiliza aos pescadores unidades de recursos que, pelo menos teoricamente, otimizam ou facilitam a busca pelo pescado. Um outro papel das manchas de fundo é o de servir como um dos critérios adotados por acupenses para classificar o organismo como ‘reimoso’ ou não. Os peixes que vivem na mancha de fundo denominada de ‘coroa’ têm grandes chances de serem considerados ‘reimosos’ (e.g. niquim= *Thalassophryne* sp.). Por outro lado, os organismos que habitam a ‘lama’ são considerados, em sua maioria, desprovidos da reima e são recomendados para pessoas doentes (e.g. tapa-da-lama= *A. lineatus*; miroró= *Gobionellus oceanicus*; curuvina= *Micropogonias furnieri*). Em 70% dos domicílios amostrados os peixes que habitam a ‘lama’ foram considerados ‘peixes de doentes’.

É interessante observar que a associação com conseqüente interdição que os entrevistados fazem dos organismos ‘reimosos’ com seus respectivos habitats não se restringe somente à constituição destes habitats, mas está estreitamente associada à dieta dos organismos (e.g. ‘*A tapa é da lama, o miroró é da lama, carapeba também, e todos eles não são reimosos. Eles comem lama e folhas*’). Alguns peixes que têm o consumo permitido são considerados sem ‘reima’ pelo tipo de alimentação que possuem, geralmente sendo herbívoros ou detritívoros. Por

outro lado, outros peixes evitados são colocados na categoria de peixes ‘reimosos’ por apresentarem hábitos carnívoros.

A configuração das relações alimentares entre as espécies expressa o detalhamento do conhecimento que pescadores locais detêm sobre as relações alimentares no ambiente e muitas das informações apresentam-se concordantes com o conhecimento ictiológico atual. No caso da pescada (*Cynoscion leiarchus*), adquirir a ‘reima’ através da sua dieta é um fato impossível de ser determinado, porém a literatura ictiológica corrobora a informação dos pescadores categorizando essa espécie como sendo um peixe carnívoro (Menezes e Figueiredo, 1980). No entanto, incompatibilidades com a literatura também foram encontradas; o seguinte depoimento demonstra tal discrepância: ‘*A tainha-do-olho-de-fogo é reimosa porque ela come muito camarão*’. Sabe-se que mugilídeos enquadram-se na categoria dos ‘peixes iliófagos’ da ecologia científica, sendo aparentemente impossível, devido ao seu aparelho bucal, que esses peixes apresentem hábito carcinofágico.

Nos ecossistemas, a transferência de energia e a ciclagem de matéria ocorrem através das cadeias alimentares (Odum, 1985). Na região de Acupe, o ecossistema utilizado pelos pescadores para a obtenção de seus recursos pesqueiros é impactado pelo despejo de rejeitos líquidos, por deposição de resíduos sólidos e pela poluição química, provenientes de indústrias locais e regionais (Boischio, 1999). Atividades antrópicas afetam o equilíbrio energético e bioquímico nos ecossistemas naturais. Madi e Begossi (1997) sugerem que a interdição alimentar que pescadores fazem aos peixes ‘reimosos’ pode, também, estar relacionada com a proteção contra a bioacumulação de compostos químicos nas cadeias alimentares. A restrição que pescadores do litoral sudeste do Brasil fazem a peixes piscívoros ou carnívoros, especialmente em casos de doenças, poderia tratar-se de um comportamento adaptativo, ou seja, o nível de toxinas acumulado à medida que se sobe na cadeia trófica pode ser tão alto que seria melhor evitar o consumo desses peixes durante essa fase liminar (Begossi, 1992; Hanazaki, 2001).

Em Acupe, da mesma maneira que as espécies de peixes consideradas ‘reimosas’ para o consumo apresentam hábitos carnívoros (e.g. sororoca= *Scomberomorus* sp.), algumas outras (e.g. robalo= *Centropomus parallelus*), prescritas principalmente

para pessoas doentes, também o apresentam (Tab. II). Estes dados demonstram que a prática local de se evitar o consumo de peixes em condições de liminaridade pode não estar relacionada com a proteção contra a bioacumulação de compostos químicos nas cadeias alimentares.

PEIXE	TAXONOMIA	HÁBITOS ALIMENTARES*
Evitados		
Arraia	<i>Dasyatis guttata</i>	Moluscos e invertebrados
Baiacu-mirim	<i>Sphoeroides testudineus</i>	Pequenos peixes e invertebrados
Bagres	<i>Ariidae</i>	Onívoros
Beatriz	<i>Scorpaena plumieri</i>	Peixes e crustáceos
Cação	<i>Chondrichthyes</i>	Carnívoros
Margarida	<i>Diplectrum radiale</i>	Peixes e crustáceos
Pinima	<i>Gymnothorax ocellatus</i>	Carnívoro
Sardinha	<i>Opisthonema oglinum</i>	Plâncton; pequenos peixes e crustáceos
Sororoca	<i>Scomberomorus sp.</i>	Carnívoro
Xangó	<i>Cetengraulis edentulus</i>	Invertebrados e pequenos crustáceos
Permitidos		
Barbudo	<i>Polydactylus virginicus</i>	Carnívoro
Cabeçudo	<i>Caranx sp.</i>	Peixes, camarão e invertebrados
Carapeba	<i>Diapterus rhombeus</i>	Algas e pequenos invertebrados
Curuvina	<i>Micropogonias furnieri</i>	Anelídeos, crustáceos e peixes
Miroró	<i>Gobionellus oceanicus</i>	Herbívoro
Robalo	<i>Centropomus parallelus</i>	Peixes e crustáceos
Tapa	<i>Achirus lineatus</i>	Poliquetas, anfípodas e copépodos
Vermelho	<i>Lutjanus analis</i>	Peixes, crustáceos e moluscos

▲ Tabela 2: Hábitos alimentares dos peixes evitados e permitidos na dieta de pessoas em períodos liminares.
*Informações a partir de Menezes e Figueiredo (1980), Carvalho-Filho (1992).

Uma outra categoria de peixes que teve o consumo proscrito foi a dos peixes chamados localmente de ‘venenosos’ (e.g., baiacu-mirim = *S. testudineus*; niquim = *Thalassophryne* sp.). Moradores de 74% dos domicílios amostrados (N=31) consideraram os ‘peixes venenosos’ como sendo também ‘reimosos’.

A restrição referente ao consumo dos baiacus serve para toda a população, independente de a pessoa estar ou não em uma fase liminar. No entanto, para um dado tabu pode existir uma forma para quebrá-lo (‘é a regra para quebrar a regra’), e em Acupe foi isso o que se revelou, manifestando-se uma possibilidade de o tabu ser quebrado e que, de fato, possibilitou a sua quebra. Como uma forma de tornar o consumo seguro, a população encontrou maneiras para atenuar o perigo que envolve o consumo desses peixes. Apesar de reconhecerem o veneno e considerarem os baiacus como sendo ‘peixes venenosos’, os pescadores afirmaram que basta seguir algumas regras para poder ingeri-los: 1) ‘tratá-los bem tratado’ para que o veneno, que segundo eles, encontra-se nos órgãos internos (fígado e ‘fê’), não se espalhe pela carne; 2) após essa fase, ‘cozinhá-los bem cozido’. Fernandes-Pinto (2002) também observou que apesar de ter uma utilização alimentar bastante restrita, pescadores paranaenses têm uma forma especial para tratar baiacus, denominada localmente de ‘descascar o baiacu’, o que diminuiria os riscos de contaminação da carne pelo veneno. Maués e Motta-Maués (1977) afirmaram que uma das formas dos pescadores amazônicos diminuiriam a reima do alimento estaria na etapa do cozimento.

A utilização alimentar dos baiacus é bastante comum no Distrito de Acupe. A espécie *Sphoeroides testudineus* é a mais consumida, tal fato, provavelmente por causa da sua abundância constante na margem oeste, onde localiza-se Acupe na Baía de Todos os Santos (Sena e Santos, 2002). Entrevistados em 93% dos 31 domicílios amostrados afirmaram consumir baiacus em suas refeições, sempre seguindo as regras no preparo.

As propriedades tóxicas do baiacu devem-se, principalmente, à tetrodotoxina, uma neurotoxina não proteínica encontrada na pele, fígado, ovários e intestinos do animal. Os resultados sugerem que através da prática empírica os pescadores puderam compreender quais as partes do animal que abrigavam a toxina e

elaborar maneiras para eliminar os riscos da ingestão. Ainda assim, alguns casos de intoxicação pela ingestão do baiacu foram localmente relatados.

Tabus parciais também podem estar relacionados com características odoríferas dos peixes. Apenas dois peixes são percebidos pelos pescadores como liberadores de ‘cheiro’ (e.g. sardinha= *O. oglinum* e xangó= *C. edentulus*) e, ambos, foram considerados ‘reimosos’ pelo total dos entrevistados nos domicílios (N=31). Os entrevistados chamam esse odor liberado pelo peixe de ‘misca’ e segundo eles, o xangó tem o odor de ‘murrinha’, o que é muito indesejável.

Outras populações de pescadores impõem restrições ao consumo dos peixes que apresentam um cheiro ruim (Begossi, 1992; Fernandes-Pinto, 2002). Para Garine (1987) as propriedades organolépticas dos alimentos são fundamentais para a configuração de hábitos, preferências e aversões alimentares.

Alguns peixes foram incluídos em mais de uma classificação dentro da categoria de tabu espécie-específicos. O xangó (*Cetengraulis edentulus*) e a azeiteira (*Mugil* sp.) são exemplos de peixes que além de outros aspectos, como morfologia e alimentação, têm no seu conteúdo em gordura um outro critério para ter seu consumo limitado. Em 77% dos domicílios amostrados (N=31), peixes ‘com óleo’ foram considerados indigestos principalmente para pessoas em estados liminares. Em outras populações de pescadores, sobre os peixes gordurosos também incidem tabus (Begossi e Braga, 1992; Begossi, 1992; Madi e Begossi, 1997; Hanazaki e Begossi, 2000).

Alguns tabus alimentares em Acupe são segmentários (Colding, 1995), ou seja, estão relacionados a proibições ao consumo de certos alimentos em determinados períodos específicos da vida dos indivíduos: mulher lactante, menstruada, pessoas recém-operadas, doentes ou com alguma inflamação. Tabus segmentários são comuns entre populações humanas e muitos autores já estudaram esse fenômeno (Coimbra Jr., 1985; Begossi, 1992; Begossi e Braga, 1992; Costa-Neto, 2000; Hanazaki, 2001; Fernandes-Pinto, 2002). Muitas espécies têm o consumo suprimido durante os períodos de resguardo¹ e/ou doença e, nestes casos, os

¹ Resguardo: precaução e outros cuidados com a saúde que uma pessoa deve ter quando se encontra vulnerável, especialmente das parturientes após o parto.

organismos são considerados ‘reimosos’. No entanto, outros são relacionados como sendo ‘peixes de doente’, tendo seu consumo estimulado nesses períodos.

No período da fase liminar, em Acupe, a pessoa passa a consumir os chamados ‘peixes de doente’ (e.g. miroró= *G. oceanicus*; tapa= *A. lineatus*; robalo= *Centropomus* spp.; cabeçudo= *Caranx* sp.; carapeba= *Diapterus rhombeus*), considerados isentos da ‘reima’. Uma explicação êmica para o consumo desses peixes é que eles apresentariam a carne ‘fria’, ou seja, uma carne que não absorve muito tempero e por isso não corre o risco de tornar-se uma carne ‘reimosa’. Pelo contrário, haveria peixes com a carne ‘quente’, com a propriedade de absorver muito tempero tornando-se conseqüentemente ‘reimoso’ ou ‘carregado’. Queiroz (1984) analisou o sistema de classificação ‘quente-frio’ na medicina tradicional de Iguape-SP e observou que interdições alimentares sobre itens ‘quentes’ ocorrem durante fases liminares da vida dos indivíduos.

As mulheres em Acupe podem ser alvos de interdições alimentares, principalmente quando se encontram nos períodos da amamentação e da menstruação. No período do pós-parto existe uma série de itens que são proscritos da sua alimentação (e.g. sardinha= *O. oglinum*; margarida= *Diplectrum radiale*; niquim= *Thalassophryne* sp.; baiacus= *Sphoeroides testudineus* e *Lagocephalus laevigatus*). Estes últimos são interditos por serem considerados peixes que ‘secam o leite’. Com exceção da margarida, as mulheres lactantes levam de dois a três meses para voltar a comer qualquer um dos itens mencionados. Em relação aos peixes prescritos para a alimentação, existem os chamados ‘peixes da mulher parida’ que têm como exemplos a carapeba (*D. rhombeus*) e a curuvina (*M. furnieri*).

O caso da margarida é bastante ilustrativo, pois esse peixe tem o consumo proibido para a parturiente, sendo ela obrigada a um resguardo exato de um ano, sem faltar um dia, para poder voltar a comer este peixe. A interdição ao seu consumo por mulheres é um claro exemplo de tabu marcador de gênero. Maués e Motta-Maués (1977) encontraram para os pescadores do litoral do Pará uma interdição similar, também de um ano exato, para mulheres que deram a luz. No caso, é o consumo de cações que lhes é interdito.

Durante a menstruação, existem dois peixes que têm o consumo suprimido: a sororoca (*Scomberomorus* sp.) e a arraia (*D. guttata*). O motivo para não consumir a sororoca é que, segundo os entrevistados, a mulher corre o risco de ter as manchas

corporais características do peixe manifestas no seu corpo. Em 61% dos domicílios amostrados (N=31) todas as mulheres entrevistadas afirmaram não consumir carne de arraia durante o período de menstruação porque, segundo elas, a arraia ‘menstrua que nem a mulher’. Essa informação parece não ter fundamento biológico. O que pode acontecer é que, após ter os filhotes, a arraia ainda continue expelindo sangue pela cloaca e isso faz com que o pescador pense que ela esteja “menstruando”.

Exemplos de restrições tróficas às mulheres são muito comuns entre populações humanas no Brasil (Maués e Motta-Maués, 1977; Coimbra Jr., 1985; Hanazaki, 2001; Fernandes-Pinto, 2002). Estes tabus, funcionando como marcadores de gênero, sugerem a existência de um padrão, ou seja, mulheres de comunidades pesqueiras, em períodos de pós-parto ou menstruadas, são acometidas de interdições alimentares.

O termo ‘doença’ em Acupe pode referir-se, dentre outras coisas, a sarampo, catapora, ‘dor de barriga’ e ‘dor de cabeça’. Alguns peixes, considerados ‘reimosos’ (e.g. pescada= *C. leiarchus*), são prescritos às pessoas ‘doentes’, mas por outro lado não podem ser consumidos por pessoas recém-operadas ou que tenham alguma inflamação no corpo. A ingestão do peixe vai, pois, depender de qual seja o estado em que a pessoa se encontre, mas também pode depender da ‘quantidade de reima’ do peixe. Isto sugere a existência de uma escala da gradação de ‘reima’ (Fig. 2).

'Porque o xangó é um peixe verdadeiramente, totalmente venenoso.'

'A margarida é o peixe mais reimoso que tem... é o pior deles.'

'O baiacu é reimoso, todos são, o mirim é o pior, o dondom não é tanto e o de espinho voce come tudo, você come bucho, come fígado... e o mirim coma o fígado dele pra você ver o que te acontece!'

'Agora tem peixe de coroa reimoso que é o niquim, tem a beatriz que é peixe perigoso, mas mesmo assim ainda se come, é só saber tratar.'

'... a tainha, ela tem de três marcas: do olho preto, do olho amarelo e tem a do olho de fogo. A melhor mesmo é a do olho preto, a pessoa pode comer a do olho preto que é a menos reimosa do que a do olho de fogo e a tainha mesmo. A tainha do olho de fogo é reimosa, é mesmo que a azeiteira, ...é que ela come muito camarão. A azeiteira ainda tem mais veneno do que a própria tainha. E é gostoso, oh peixe gostoso!'

'O dondom o povo tem um pouco de cisma dele.'

'Se formos falar de peixes reimosos a gente vai parar de comer tudo, só não o miroró.'

▼ 'O miroró é um peixe que não é reimoso.'

▲ **Figura 2:** Fragmentos de entrevistas que evidenciam a existência de uma escala gradativa de reima e conseqüente risco de ingestão. A seta está indicando o sentido da diminuição das restrições para o consumo dos peixes.

As regras para o consumo alimentar dos peixes podem ser distribuídas em um espectro de preferências e aversões indicando uma gradação entre elas que vai desde um extremo de incentivo a um outro de proibição total ocorrendo categorias intermediárias que indicam uma gradação entre eles. Um extremo do espectro que dissesse respeito a um item proibido para todos na população não foi encontrado. Em algumas entrevistas certos peixes foram mencionados como não consumíveis, mas em outras, os entrevistados disseram que já os haviam comido ou que conheciam pessoas que os comeram.

CONCLUSÕES

Entre pescadores de Acupe ocorre um detalhado conjunto de restrições alimentares relacionado a peixes. Essas restrições (tabus alimentares *lato sensu*) configuram-se mediante a inter-relação de aspectos diversos, tais como: a) estados liminares das pessoas (e.g. mulheres lactantes ou menstruadas; doentes; pessoas recém-operadas ou com inflamações no corpo); b) características morfológicas, comportamentais, toxicológicas, odoríferas, de digestibilidade e ecológicas dos animais; c) estágios específicos do ciclo de vida das espécies; d) periodicidade anual.

Apesar de indícios do enfraquecimento de algumas regras dietéticas, a maioria das restrições alimentares ainda é obedecida.

As interdições alimentares que recaem sobre as mulheres, principalmente nos períodos de pós-parto e menstruação, podem ser vistas como marcadoras de gênero, o quê, considerando-se comparações com outras populações pesqueiras, sugere um possível padrão cultural.

Apesar dos ecossistemas da região de Acupe estarem sob impactos antrópicos negativos, a restrição ao consumo alimentar dos recursos piscícolas aparentemente não está relacionada à bioacumulação de compostos químicos nas cadeias alimentares. Uma evidência seria o fato de espécies que ocupam níveis tróficos elevados nas cadeias alimentares terem o consumo permitido para pessoas fisicamente debilitadas.

As regras dietéticas que envolvem a permissão ou interdição do alimento se distribuem em um espectro com extremos e categorias intermediárias que indicam uma gradação. Apesar disso, não foi observada a existência de tabus totais sobre o consumo de nenhum peixe e em alguns casos emergiram regras para se quebrar o tabu e não sofrer as conseqüências.

REFERÊNCIAS

Alexiades, M. N. (1996). Selected Guildelines for Ethnobotanical Research: a field manual. New York: NYBG. 306pp.

Bahia Pesca. (1994). Perfil do setor pesqueiro (Litoral do Estado da Bahia). Salvador: jan.

Begossi, A. (1992). Food taboos at Búzios Island (Brazil): their significance and relation to folk medicine. *Journal of Ethnobiology*, 12: 117-139.

Begossi, A. (1995). The application of ecological theory to human behavior: niche, diversity and optimal foraging. Em Sétima Conferência da Sociedade de Ecologia Humana, Michigan, EUA.

Begossi, A. (1998). Food taboos – A scientific reason? Em Prendergart, H. D. V., Etkin, N., Harris, D. R. e Houghton, P. J. (Eds.). *Plants for food and medicine*. Royal Botanic Gardens, Kew, pp. 41-46.

Begossi, A. e Braga, F. M. de S. (1992). Food taboos and folk medicine among fishermen from the Tocantins River (Brazil). *Amazoniana*, 12: 101 –118.

Boischio, A. A. P. (1999). Poluição de ecossistemas aquáticos e consumo das cadeias alimentares em comunidades de pesca e mariscagem: como a ecologia humana pode ser combinada com a etnoecologia. Em *Anais do I Encontro Baiano de Etnobiologia e Etnoecologia*. Feira de Santana. pp. 35-51.

Carvalho-Filho, A. de. (1992). Peixes da Costa Brasileira. São Paulo: Marca D' Água.

Centro de Estatística e Informações - (C.E.I.-BA). (1994) Informações básicas dos municípios baianos: Recôncavo Sul. Salvador.

Coimbra Jr., C. E. A. (1985). Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Aspectos alimentares. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Antropologia, v.2, n.1, pp. 57-87.

Colding, J. (1995). Taboos and the conservation of natural resources, species and ecosystems. Thesis in Natural Resources Management, Department of Systems Ecology. Stockholm University, Sweden.

Colding, J. e Folke, C. (1997). The relations among threatened species, their protection and taboos. Conservation Ecology, v.1, n.1.

Costa-Neto, E. M. (2000). Restrições e preferências alimentares em comunidades de pescadores do município de Conde, estado da Bahia, Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v.13, n.2, pp.117-126.

Fernandes-Pinto, E. (2002). Etnoictiologia dos pescadores da Barra do Superagüi, Guaraqueçaba/PR: aspectos etnotaxonômicos, etnoecológicos e utilitários. Dissertação de Mestrado – Universidade Federal de São Carlos. São Carlos. 158pp.

Garine, I. (1987). Alimentação, culturas e sociedades. O correio, Rio de Janeiro, ano 15, n. 7, pp. 4-7.

Garine, I. (2000). As modas alimentares: história da alimentação e dos modos de comer. Em Jean Poirier (Direção). História dos costumes: o homem e o seu meio natural. Lisboa: Estampa, 2000. Cap. 7, pp. 155-161.

Grivetti, L. E. (2000). Food prejudices and taboos. Em Kenneth F. Kiple e Kriemhild Coneè Ornelas (Eds): The Cambridge World History of Food. pp. 1495-1512.

Hanazaki, N. (2001). *Ecologia de caiçaras: uso de recursos e dieta*. Tese (Doutorado em Ecologia) – Universidade Estadual de Campinas. Campinas. 193 pp.

Hanazaki, N. e Begossi, A. (2000). Fishing and niche dimension for food consumption of caiçaras from Ponta do Almada (Brazil). *Human Ecology Review*, v.7, n.2, pp. 52-62.

Hildegardes, V. (1994). *Antigamente era assim*. Rio de Janeiro: Record, Salvador/BA: Fundação Cultural do Estado da Bahia. 285 pp.

Kormondy, E. J. e Brown, D. E. (1998). *Fundamentals of Human Ecology*. Prentice-Hall, New Jersey. 503 pp.

Madi, E. F. e Begossi, A. (1997). Pollution and food taboos: a practical reason? *Journal of Human Ecology*, v.8, n.6, pp. 405-408.

Madi, E. F. e Hanazaki, N. (2000). Critérios que determinam restrições alimentares entre famílias de pescadores no sudeste brasileiro. Em *Simpósio Brasileiro de Etnobiologia e Etnoecologia*. 3, 2000, Piracicaba-SP. Resumos do III Simpósio da Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, v. 1, 179 pp.

Maranhão, T. P. (1975). *Náutica e classificação ictiológica em Icarai, Ceará: um estudo em antropologia cognitiva*. Dissertação (Mestrado em Antropologia) Universidade de Brasília. Brasília.

Marques, J. G. W. (1991). *Aspectos ecológicos na etnoictiologia dos pescadores do Complexo Estuarino-Lagunar Mundaú-Manguaba*. Tese (Doutorado em Ecologia) – Universidade Estadual de Campinas. Campinas. 292 pp.

Marques, J. G. W. (2008). “Tudo o que a boca come”: Notícias de sabor & saber em uma ecologia humana das comidas de rua. In: Melo, J. M. de (org.). *Mídia, ecologia e cultura*. São Paulo: INTERCOM.

Maués, R. H. e Motta-Maués, M. A. M. (1977). O modelo da “reima”: representações alimentares em uma comunidade amazônica. Em Roberto Cardoso de Oliveira (direção) Anuário Antropológico, Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, pp.120-147.

Menezes, N. A. e Figueiredo, J. L. (1980). Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. São Paulo: MZUSP.

Morán, E. (2006). People and nature. An introduction to human ecological relations. Malden (USA): Blackwell Publishers.

Murrieta, R. S. S. (2001). Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. Revista de Antropologia 44(2): 39-88.

Odum, E. (1985). Ecologia. Brasil: Interamericana.

Peirano, M. G. e S. (1975). Proibições alimentares numa comunidade de pescadores (Icaraí, Ceará). Dissertação (Mestrado em Antropologia) Universidade de Brasília. Brasília. 164 pp.

Pollan, M. (2007). O dilema do onívoro. Uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca.

Queiroz, M. S. (1984). Hot and cold classification in traditional Iguape medicine. Ethnology, v.23, n.1, pp. 63-71.

Ricklefs, R. E. (1996). A economia da natureza. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 3º ed. 470 pp.

Schutkowski, H. (2006). Human ecology. Biocultural adaptations in human communities. Springer-Verlag. Berlim.

Sena, M. P. e Santos, A. C. de A. (2002). Distribuição e recrutamento de baiacus

(Actinopterygii, Tetraodontiformes) na margem oeste da Baía de Todos os Santos, BA, Brasil. *Acta Biologica Leopoldensia*, v. 24, nº1, pp. 81-93.

Silva, G. O. da. (1989). Tudo que tem na terra tem no mar. A classificação dos seres vivos entre os trabalhadores da pesca em Piratininga, Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: FUNARTE/Instituto Nacional do Folclore.

Soham, J. e Stainier, B. (1987). Ajuda alimentar e hábitos alimentares. *O correio*, Rio de Janeiro, ano 15, n. 7, pp. 32-34.