MARIZA GOMES E SOUZA PEIRANO

PROIBIÇÕES ALIMENTARES NUMA COMUNIDADE DE PESCADORES (Icaraí, Ceará)

Tese de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília.

Brasília, 1975

NOTA INTRODUTÓRIA

Esta dissertação é o resultado final do curso de Mestrado em Antropologia Social realizado de 1972 a 1975 na Universidade de Brasília. Durante este período, além do trabalho autodidata, quatro cursos foram significativos para o desenvolvimento do tema aqui abordado: "Ritos Sociais", "Análise Simbólica", "Antropologia Estrutural: Cosmologias" e "Estudos de Ideologia". Aos professores que os dirigiram, Alcida Ramos, Kenneth Taylor, Peter Silverwood-Cope e Claire Bacha, agradeço a orientação recebida durante e fora dos cursos. Particularmente expresso o meu agradecimento a Alcida Ramos que, como orientadora de tese, acompanhou o desenvolvimento das idéias aqui expostas. Kenneth Taylor leu e comentou duas versões do último capítulo.

Agradeço ao Conselho Nacional de Pesquisas e ao Convênio Fundação Ford-Universidade de Brasília as bolsas concedidas para os estudos de pós-graduação e o financiamento da pesquisa que originou esta tese.

A Tullio Maranhão, o meu especial reconhecimento: o seu companheirismo, amizade e apoio intelectual, durante a preparação do projeto de pesquisa, o período de campo e a fase de redação contribuíram, de forma inestimável, à realização deste trabalho.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO
a. Objetivo do estudo i
b. Abordagem analítica ii
c. A pesquisa iv
d. Icaraí x

Capítulo I: HÁBITOS ALIMENTARES 1

1. FONTES DE ALIMENTO 1
A pesca 3
O plantio 7
Outras fontes 9
Ciclo Alimentar e Festas Comunais 9

2. HÁBITOS ALIMENTARES 12
Preparo dos alimentos 12
Preparo do peixe 14
Preparo dos alimentos de origem vegetal 21
"Alimento" 22
As refeições 23
Proibições alimentares 25

Capítulo II: PROIBIÇÕES AO QUENTE E AO FRIO 28

1. O "QUENTE-FRIO-TÉRMICO" 30
Características do sistema 32

2. O "QUENTE-FRIO-QUALIDADE" 38

Capítulo III: PROIBIÇÕES AOS ALIMENTOS REIMOSOS 41

1. O CONCEITO DE REIMA 41
Utilização do conceito 42

2. OS CONTEXTOS DA REIMA 46
Menstruação 47
Resguardo pós-parto 49
"Ferida" 52
Purga 53
Os quatro contextos 54

3. A REIMA DOS ALIMENTOS TERRESTRES 60
Os dados 60
"Comida": o locus da reima 62
Comida de origem vegetal 64
Comida de origem animal 66
Natureza dos atributos 69

Capítulo IV: A REIMA DO PEIXE 73
Os dados 73

1. COMESTIBILIDADE 77
Natureza dos atributos da comestibilidade .. 83
Comestibilidade e reima 84

2. A REIMA DO PEIXE 87
A reima entre espécies 88
A reima entre variedades 96
Casos inexplicados 98
Natureza dos atributos da reima 100
O reimoso: mau para comer, bom para pensar.. 105
O peixe salgado 109
Patogenia da reima 111
Disponibilidade ecológica 113

Capítulo V: O SIMBOLISMO DA REIMA 115

1. A NATUREZA SIMBÓLICA DA REIMA 116
O processo de conhecimento 118
O simbolismo da reima 123

2. A EXPLICAÇÃO NATIVA 129

3. A REIMA COMO SISTEMA 133
Totemismo 138

APÊNDICES 141

I - Nomenclatura da Classificação zoo-sistemática 141
II - Características das espécies comestíveis.. 144
III - a) Variedades de seres marinhos 150
b) "Sistemas" de espécies 151
IV - A reima em Fortaleza 152

BIBLIOGRAFIA 154

MAPAS, QUADROS E DIAGRAMAS

MAPAS:

Mapa I: Localização de Icaraí xi
Mapa II: A praia xii

QUADROS:

Quadro I: Proïbições alimentares 39

DIAGRAMAS:

Diagrama 1: Os contextos da reima 56
Diagrama 1a: A purga 58
Diagrama 2: A reima dos alimentos vegetais terrestres 64
Diagrama 3: A reima dos animais terrestres ... 67
Diagrama 4: O alimento reimoso 70
Diagrama 5: Comestibilidade e reima 85
Diagrama 6: Reima das espécies de peixe..... 95
Diagrama 7: Reima das sub-espécies de peixe .. 101
Diagrama 8: O caráter persuasivo-convencional da reima 127
Diagrama 9: A reima como sistema (nível comportamental) 135
Diagrama 10: A reima como sistema (nível ideacional) 136
Diagrama 11: A reciprocidade no sistema da reima 136

INTRODUÇÃO

a. OBJETIVO DO ESTUDO

O homem partilha seu *habitat* com outros organismos e com elementos do meio físico. Apesar de poder relacionar-se com o ambiente que o circunda através de um sem número de ligações potenciais, o homem apenas efetiva um número limitado delas. A realização de um sub-conjunto de relações, em detrimento de outras relações potenciais, repousa num complexo sistema, cuja natureza pode se desvendar através da pesquisa antropológica.

Este trabalho propõe estudar em detalhe o sistema alimentar de uma comunidade de pescadores e, particularmente, o sistema de restrições e proibições ao consumo das várias espécies de peixe capturadas e reconhecidas localmente. Ênfase especial será dada às proibições que se estabelecem quanto à ingestão, por certas categorias de pessoas, de certos peixes possuidores de uma determinada qualidade denominada "reima", que transforma estas espécies em "peixes reimosos".

Serão igualmente abordados assuntos correlatos, tais como a descrição do meio em que vivem os habitantes da comunidade, as fontes de alimento disponíveis e os hábitos alimentares referentes ao preparo e consumo dos alimentos. Tentar-se-á elaborar o modelo analítico deste sistema, que leva em consideração as relações do homem com seu meio ambiente, comparando-o com o modelo "nativo", não formulado explicitamente, mas perceptível através da observação do comportamento cotidiano dos membros da comunidade.

b. ABORDAGEM ANALÍTICA

Uma proibição alimentar, tema do presente estudo, é percebida, num grupo social, ou pelo comportamento através de que certos indivíduos são proibidos, em circunstâncias determinadas, de comer alguns alimentos, ou pela explicitação verbal de tal proibição, em que se especifica que a desobediência acarreta sanções punitivas. Todavia, é o comportamento ou a norma cultural o que se convenciona chamar de "tabu"?

Baseando-nos nas idéias expostas em Ramos e Peirano (1973) diremos que um "rito" (ou um "comportamento ritual") consiste num comportamento mais ou menos fixo (cujo limite de variabilidade é restrito), de natureza simbólica. O "rito" assim concebido tanto pode salientar a enfatização de uma conduta para se atingir determinado fim (um rito "preceitual") quanto pode enfatizar a evitação de uma conduta (um rito "proibitivo"). Desta forma, pode-se afirmar que o rito atualiza normas culturais, fixas, simbólicas, tanto preceituais quanto proibitivas. Às normas fixas, simbólicas e proibitivas[1], chamaremos "proibição cultural" e/ou "tabu"[2].

Hipótese. "Mesmo entre aqueles que se especializaram neste campo, há total desacordo em relação à utilização da pala

---

1. Note-se que a natureza fixa e preceitual de um rito ou de um tabu são aparentes ao etnógrafo no campo, através da observação do comportamento dos membros do grupo social que estuda, ou através da explicitação verbal de informantes. Contudo, a natureza simbólica do comportamento ou da norma só se verificará, através da construção analítica das regras culturais — a "cultura", segundo Goodenough (1957) — que governam a vida de um grupo social. No presente estudo, a natureza simbólica das proibições alimentares será o tema do capítulo V.

2. Ver também Peirano (s.d.)

vra "ritual' e em relação à compreensão do desempenho de um rito"[2] (Leach, 1968: 526). As idéias expostas anteriormente não passam, portanto, de hipóteses analíticas para um tema antropológico antigo, mas sempre controvertido. De qualquer forma, deve-se mencionar que tais concepções de rito e tabu não se incompatibilizam totalmente com as posições clássi - cas, como as de Frazer (1969: 44), Durkheim (1968: 50), van Gennep (1969: 8), Radcliffe-Brown (1973: 1967-190); Mead (1962: 502-5), nem com as de Leach (1971, 1972), Douglas (1970), Steiner (1967), Dentan (1965: 258ss.), por exemplo. Aqui, não se enfatizam as racionalizações mágicas nem as penalidades sobrenaturais, mas, tão somente, a natureza simbólica do comportamento, procurando-se estudá-lo como uma das muitas manifestações do *pensamento selvagem*, como definido por Lévi-Strauss (1970).

Tipo de análise. Procuraremos focalizar a proibição alimentar que relaciona categorias humanas e elementos do meio, eventual ou constantemente proibidos para ingestão, procurando detectar o significado de escolhas particulares de elementos e de relações. Mas o que se pretende com esta abordagem? Ou melhor, quais seriam as outras possibilidades?

Deve-se considerar que um comportamento de natureza simbólica pode ser estudado de dois pontos de vista: (a) como atividade adotada por indivíduos ou grupos na procura de soluções institucionais; ou, (b) como manifestação de um sistema de crenças que transmite, de geração a geração, a "cosmologia" de determinado grupo social. No primeiro caso, (a), investiga-se como o fenômeno se relaciona às outras a

2. As traduções de citações serão sempre minhas.

tividades da sociedade, em quais contextos e situações é praticado,qual conseqüência produz para os vários segmentos sociais envolvidos. Procura-se a função externo-pragmática do comportamento ritual, o "outer frame", na expressão de TAmbiah (1968: 188). No segundo caso, (b), procura-se estudar os aspectos semânticos dos sistemas: a maneira como os elementos simbólicos são construídos, a lógica da escolha e o significado dos elementos envolvidos,o tipo de ação,etc., ou o "inner frame" de que nos fala Tambiah (op.cit.).

Aqui, pretende-se analisar a estrutura interna (o "inner frame") de uma proibição alimentar partindo-se dos elementos que compõem a cadeia comportamental observável — as categorias de seres humanos e os alimentos. Procurar-se-á definir o significado semântico dos elementos que entram numa relação de proibição enfocando a posição de cada um dentro do sistema de referência — o conjunto paradigmático — de que faz parte[3], na tentativa de se estudar os mecanismos através de que grupos humanos associam as estruturas de dois ou mais domínios conceptuais numa operação de simbolização.[4]

c. A PESQUISA

Local. A pesquisa que deu origem a este trabalho foi realizada no estado do Ceará, escolhido pelo relativo isolamento

---

3. "É lógico começar o trabalho pelo corte sintagmático já que, em princípio, é ele que fornece as unidades que se deve classificar em paradigmas" (Barthes, 1964: 116).

4. Trata-se, portanto, de um estudo cujas raízes estão em Lévi-Strauss (1969), Leach (1972), Maranda (1971b), Taylor (1971).

em que permanecem suas comunidades litorâneas[5]. Delas optou-se, por informações do sociólogo César Barreira, que havia feito anteriormente pesquisa no local, pela de Icaraí, sede do distrito do mesmo nome. Este distrito, com mais dez outros, forma o município de Itapipoca, cuja área de 3.124 km^2 possuia, em 1970, uma população calculada em 94.793 habitantes.[6]

O distrito de Icaraí contava, nesta data, com uma população de 6.025 pessoas[7], das quais 506 viviam em sua sede, a comunidade de Icaraí. Esta comunidade não possui limites nitidamente demarcados e, para efeito de pesquisa, considerou-se como o universo populacional as 389 pessoas que, distribuídas em 74 casas, constituem a população da "praia", parte focal da comunidade.

Condições de acesso. Da capital do estado, Fortaleza, chega-se à Icaraí passando-se pelas cidades de Itapipoca e São Bento de Amontada. Faz-se de ônibus o trajeto Fortaleza-Itapipoca e Itapipoca-São Bento, cujo percurso de aproximadamente 150 km é realizado em cerca de quatro horas. De São Bento a Icaraí existem apenas caminhos carroçáveis: dependendo da estação do ano ("inverno" — estação das chuvas, de janeiro a junho; "verão" — estação seca, de julho a dezembro) a distância varia de 60 a 90 km, conforme se necessite fazer mais ou menos "arrodeios" para evitar os lugares intransitáveis.

---

5. Estudos realizados em comunidades litorâneas cearenses: Pompeu (1960) e Chaves (1973).

6. Fonte: Sinopse Preliminar do Censo Demográfico de 1970. Ceará, I.B.G.E., 1971.

7. Ibid.

Por estes caminhos trafega durante o "verão" um veículo que chamam de "misto" — parte ônibus, parte caminhão — que liga semanalmente Fortaleza às comunidades litorâneas da região, transportando pessoas e cargas. Contudo, as chuvas de "inverno" avariam progressivamente os caminhos e o "misto" suspende suas viagens. Durante os meses de janeiro e fevereiro veículos com tração — jipe e caminhão — conseguem transpor os atoleiros e as águas acumuladas; de março a julho, no entanto, só é possível o acesso à pé ou à cavalo.

Duração da pesquisa. A estadia no campo durou pouco mais de quatro meses: de 31 de janeiro a 10 de julho de 1974, dos quais quinze dias foram passados em Fortaleza.

Condições no campo. A pesquisa foi realizada juntamente com mais dois colegas do curso de pós-graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília que também colhiam dados para a elaboração de suas dissertações de mestrado[8]. O grupo alugou uma antiga casa situada no centro da comunidade, utilizada como depósito de materiais diversos. A exposição constante à curiosidade dos habitantes, principalmente do afluxo constante de crianças dentro da casa, foi compensada pela vantagem de uma participação ativa na vida da comunidade.

Coleta de dados. As duas primeiras semanas de pesquisa foram utilizadas na adaptação à comunidade e no aprendizado do modo de vida praiano: na convivência informal com seus

---

8. Ver Maranhão (1975) e Tavares (1975).

habitantes (procurando conhecê-los e deixando-se conhecer), observação da vida cotidiana, familiarização e aprendizado do dialeto local (em que ocorrem tanto palavras novas quanto significados diferentes para palavras conhecidas), reconhecimento do lugar, etc. (Durante este período foi que a observação das proibições alimentares relativas ao consumo de peixe transformou-as em tema da pesquisa.[9])

À medida em que se afirmou o assunto a ser pesquisado as conversas tornaram-se mais específicas: iniciaram-se, pouco a pouco, as observações e entrevistas dirigidas, realizadas com o objetivo de recortar o universo alimentar e as ramificações existentes nas outras áreas da atividade grupal. Com as mulheres procurava-se conversar e obter informações sobre a cozinha em geral, suas atividades, seu conhecimento sobre as proibições, etc; com os pescadores, sobre os peixes. Observando que as pessoas não se intimidavam e, a princípio até se entusiasmavam com a idéia de que suas vozes estavam sendo documentadas, utilizou-se largamente o procedimento de gravar conversas e entrevistas. Na medida em que as fitas magnéticas iam sendo transcritas surgiam, de forma natural, os novos temas a serem abordados. No entanto, a vantagem de se gravar depoimentos só foi totalmente avaliada no decorrer da análise dos dados (parte realizada ainda no campo, parte posteriormente), quando afirmações anteriormente desprezadas produziram, muitas vezes, respostas valiosas para os problemas analíticos.

Em resumo, utilizaram-se os procedimentos de observação participante e entrevistas dirigidas, estas últi

9. Pelo desconhecimento prévio do lugar, o projeto de pesquisa estabelecia o estudo de comportamentos rituais, sem um tema específico previamente determinado.

mas iniciadas no momento em que se começou a procurar detectar os mecanismos e as razões das proibições alimentares. Mas, de grande importância foi a atitude de observar, pura e simplesmente, sem qualquer tipo de envolvimento, as atividades e o comportamento das pessoas da localidade. Este último procedimento tornou-se imperioso ao se observar que, quando indagadas, as pessoas muitas vezes forneciam respostas incompletas ou incoerentes com opiniões posteriormente enunciadas em conversas e discussões entre si, ou, ainda, contraditórias com o comportamento efetivo. Tal fato se devia a inúmeros fatores: acanhamento do entrevistado, falta de disposição, cansaço, incapacidade ou impossibilidade de verbalização de suas concepções, ou, ainda, má formulação da pergunta por parte do pesquisador.

Durante o último mês de pesquisa pediu-se a dois jovens (uma moça e um rapaz, filhos de dois pescadores), escolhidos entre os alfabetizados da comunidade, que anotassem, diariamente, todos os alimentos consumidos em suas próprias casas e na de mais um parente, constando diferenças individuais, horários, forma de preparo, etc.[10]

Reação da comunidade. Desconfiança por parte de uns, timidez por parte de outros, tentativas de usufruir os benefícios da presença de pessoas tão ricas[11], etc., foram as primeiras reações da comunidade para com os pesquisadores. Na

---

10. Tal pedido só pôde ser feito no final da pesquisa, quando a confiança de algumas pessoas chegou a um ponto que permitiu uma solicitação que revelasse, a tal ponto, sua intimidade.

11. Os habitantes se admiravam de como podíamos passar tanto tempo sem trabalhar (o que fazíamos não era "trabalho") e concluiam que só podia se tratar de pessoas de muitas posses.

medida em que se conseguiu provar que nenhuma delas se justificava, nossa presença foi sendo aceita como parte integrante da vida local.

Apesar desta aceitação geral, durante muitos meses perdurou uma suspeita dos objetivos últimos da estadia: era difícil que se aceitasse a idéia de que a presença dos três estranhos era motivada apenas pelo desejo de aprender o conhecimento dos pescadores. Consideravam-se ignorantes, sem preparo. Muitos, portanto, foram os boatos que se espalharam sobre as finalidades recônditas da nossa permanência: tratavam-se de agentes do governo procurando recrutar pessoas para uma possível guerra; protestantes camuflados tentando divulgar a crença; fiscais que denunciariam irregularidades na praia; etc. Conversar sobre pesca, navegação, características dos peixes, proibições alimentares, era um engôdo para os cândidos praianos. Tais boatos eram, quase sempre, provenientes do sertão e se espalhavam sob a justificativa de que assim alertavam os praianos que se mostravam muito receptivos.

A partida de um dos pesquisadores teve como conseqüência o fim deste tipo de troca de informações: se uma das pessoas dava por terminada sua tarefa e se os demais persistiam em perguntas tão inocentes, não havia mais porque a desconfiança. Deve-se, contudo, mencionar que, mesmo pessoas da comunidade com as quais se estabeleceram laços de amizade mais profundos, nunca conseguiram compreender a razão da escolha de Icaraí como local da pesquisa.

d. ICARAÍ

Seguem-se algumas informações sobre o meio físico e o meio social da comunidade.

Meio físico

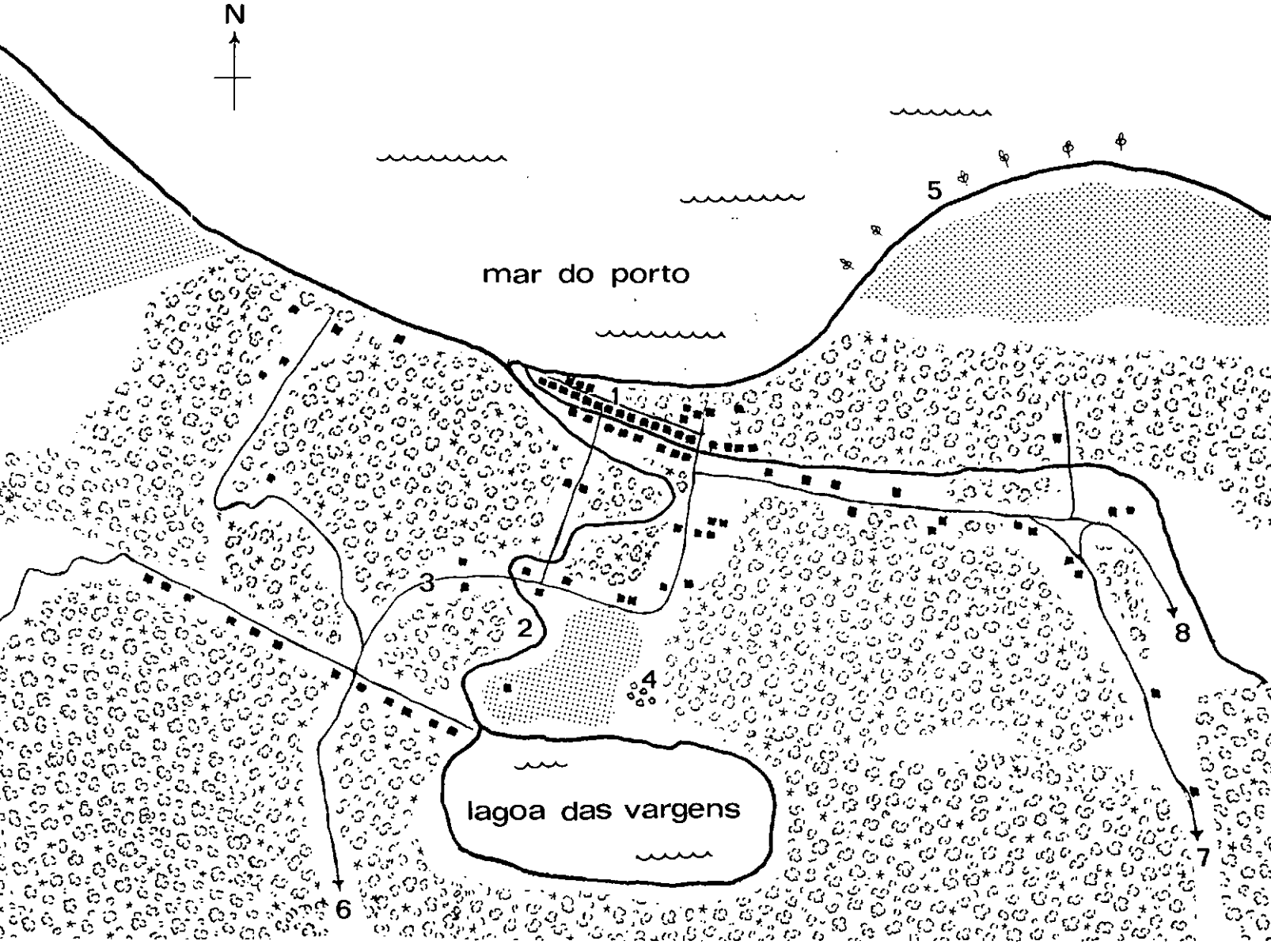
Icaraí está situada à beira da praia, na parte mais recuada da enseada do chamado "mar do Pernambuquinho", ocupando, aproximadamente, uma área de dois quilômetros quadrados. (O Mapa II, realizado pelo pesquisador com o auxílio de uma bússola, mostra a região da "praia" durante o "inverno".) É separada do mar por uma espessa faixa de coqueiros e, para o interior, seu limite é a Lagoa das Vargens. (Além da Lagoa situa-se a localidade chamada "Pernambuquinho", denominação que, antigamente, se estendia à toda a região.) Dunas muito elevadas fazem o limite leste e,para oeste, o número de casas diminui progressivamente. A necessidade de localização das moradias próximo a fontes de água impede a ocupação lateral, ao longo da praia.

Vindo do sertão, o visitante que chega à "praia" estranha imediatamente a mudança do solo — de terra parda para areia — e a enorme variabilidade topográfica agora encontrada — de um terreno plano para dunas e baixios que,durante a estação da chuva, formam pequenos alagados. Também nota logo a quantidade de coqueiros (nativos e plantados) e, espalhados por entre eles, as casas de palha e de taipa.

Estas casas situam-se dentro de "cercados", terrenos delimitados, de tamanho variável. Somente quando se chega à "rua" encontram-se casas próximas umas das outras, algumas construídas de tijolo cru, às vezes parcialmente pin

MAPA I

MAPA II : A 'PRAIA' NO INVERNO



casas

dunas

coqueiros

100 metros

1 - "rua"
2 - "correnteza"
3 - "rodagem"
4 - "cacimbas"
5 - currais de pesca
6 - caminho para o Pernambuquinho
7 - caminho para Baleia
8 - caminho para Santarém

tadas de branco. Um caminho corta a comunidade, vindo do "Pernambuquinho" e dirigindo-se à Baleia, outra comunidade litorânea, ao sul de Icaraí. A este caminho, coberto por duas faixas de cascas de coco seco ("buscas"), que permitem o tráfego de carroças, jipes e caminhões, dá-se o nome de "rodagem".

A vegetação local consiste de coqueiros, raras árvores frutíferas (plantadas e naturais) e ralas plantas gramíneas.

Em Icaraí a temperatura oscila entre 22 e 34 graus, com uma freqüência maior em torno dos 30. Durante a pesquisa, realizada no "inverno", um pluviômetro acusou, no dia mais chuvoso, uma precipitação de 138 mm. (A média no município é de 624 mm anuais, conforme o Anuário de Educação do Ceará de 1970.)

Chove na região de janeiro a junho; o resto do ano é seco. Esperam-se apenas, dois curtos períodos de chuva nos meses de setembro e outubro (a "chuva do caju" e a "do murici"). A presença de precipitação determina o "inverno" e a ausência, o "verão". Portanto, o "inverno chega" quando se inicia o período regular de chuvas. Se, durante um determinado ano a chuva é escassa, diz-se que "não teve inverno".

Exploração do meio. A adaptação a este meio físico, da forma como é realizada pelos habitantes do lugar, tem um nítido caráter de exploração coletora. Esta exploração é o resultado de uma avaliação das potencialidades que o meio oferece, compreendendo um conhecimento detalhado de seus elementos e, igualmente, um conhecimento dos ciclos naturais e das consequentes transformações que estes acarretam. (Ver

Maranhão, 1975, para o conhecimento nativo dos ciclos naturais que afetam a pesca.)

Como fonte alimentar utilizam os recursos marinhos, através das várias modalidades de captura (armadilha de curral, pesca de linha, caçoeira, tarrafa, coleta de polvos, caranguejos e tartarugas marinhas, etc.). Possuem agricultura pobre e rudimentar. (Ver capítulo I)

A água para beber é recolhida diariamente das "cacimbas" — buracos cavados na areia, situados próximo à Lagoa das Vargens,de utilização comunitária. A água da lagoa, por estar exposta ao ar livre, é mais impura; a das "cacimbas" é filtrada pela areia e, portanto, mais limpa.Para utilização na cozinha servem-se da água dos "cacimbões" — cisternas cavadas no fundo das casas. Durante o "inverno" costumam recolher a água da chuva em potes apropriados para este fim (de boca larga): utilizam-na para beber e cozinhar. (Esta água é muito apreciada: "já vem do céu".)

No "verão" toma-se banho na lagoa: estabelecem-se dois lugares distintos como o "banheiro dos homens" e o "banheiro das mulheres". As mulheres se banham, no início da manhã, ao mesmo tempo que lavam a roupa. No entanto, utilizam o sabão apenas na roupa. Para fugir ao calor que precisam suportar durante as várias horas que passam à beira da lagoa, as mulheres banham-se várias vezes seguidas. Os homens costumam banhar-se à tarde, depois do dia de trabalho, na lagoa ou nos fundos da própria casa, com água retirada dos "cacimbões".

Quando chega o inverno, a abundância das chuvas faz com que a lagoa transborde, formando um córrego chamado de "correnteza" (ver mapa II), que desemboca no mar. É en

tão aí que passam a tomar banho e lavar roupa, nos vários recantos formados pelos meandros da correnteza, distinguindo-se, ainda, lugares e horários femininos e masculinos.

Habitação. As casas são construídas de material quase todo conseguido localmente. Uma haste de madeira com uma forquilha na extremidade superior sustenta os troncos de coqueiro que formarão a estrutura que servirá de apoio ao teto. As paredes são de taipa (madeira entrançada e barro) ou de palha de coqueiro. Algumas pessoas constrõem sua casa de tijolo mas, sendo cru, não oferece segurança quando as chuvas de inverno são muito violentas. (A maioria das pessoas considera que as casas de forquilha são superiores porque, se as paredes ruirem, o teto não será afetado.) Areia ou barro batido formam o chão. As janelas e as portas são de madeira ou palha entrançada. A soleira da porta de acesso fica protegida por uma tábua de cerca de quinze centímetros, para evitar a entrada da água empoçada pela chuva.

A distribuição interna dos cômodos obedece à divisão de um quadrado em quatro partes iguais: geralmente a casa possui quatro cômodos, mas é possível encontrá-la dividida em três. (Nesta última alternativa um cômodo ocupa a metade da área, os outros dois, um quarto cada.) Há sempre uma "sala", na frente, e uma "camarinha" (quarto), na parte posterior. Os demais cômodos não possuem denominação especial.

O mobiliário não discrimina os aposentos: normalmente encontram-se em qualquer deles apenas banquinhos, uma mala, redes penduradas em armadores e, raras vezes, uma mesa. O casal dorme na "camarinha" e, à medida em que a família vai aumentando, os filhos vão ocupando, para dormir, to

dos os compartimentos da casa. A cozinha é sempre construída depois da casa pronta e constitui-se em um puxado nos fundos, estreito e comprido (ocupando a largura total da casa), de pior acabamento e teto mais baixo. Se a casa fôr de tijolo cru, a cozinha será de taipa; se a casa fôr de taipa, a cozinha será de palha de coqueiro, etc. Nela raramente se encontra mais que o fogão à lenha, um banco e, às vezes, uma prateleira. O fogão frequentemente reduz-se à três pedras colocadas no chão, no centro das quais se faz o fogo. Uma ou duas panelas, colheres, dois potes para água (um para água de beber das "cacimbas" da lagoa, outro para água de uso doméstico, do "cacimbão" da casa), uma caneca, pratos esmaltados, uma lamparina e uma bacia são os utensílios que se encontram normalmente. Alguns deles preenchem várias funções: por exemplo, a bacia é utilizada para lavar e salgar o peixe, misturar a massa da tapioca, lavar roupa, tirar farinha do saco, lavar os pratos, etc.

A orientação interna e externa é produto das condições e mudanças climáticas. A maior incidência é de casas com as fachadas voltadas para o norte (no sentido de frente para o mar). Para evitar que o vento leste, um dos mais fortes e mais temidos, leve a fumaça a invadir os aposentos da casa (isolados uns dos outros de modo precário) situa-se o fogão sempre a oeste da cozinha. Por esta mesma razão, o exterior voltado para o leste tem sempre melhor acabamento, recebendo muitas vezes uma mãõ de pintura. Assim, a casa resiste melhor aos ventos e às chuvas trazidas por eles. A "camarinha" está sempre voltada para o oeste, lugar mais protegido de possíveis desmoronamentos.

Não existem cômodos destinados à higiene pessoal. O banho, como foi mencionado, é tomado ao ar livre e as necessidades fisiológicas são feitas em lugares não determina

dos, normalmente entre os coqueiros que separam a comunidade da beira da praia. No entanto, é comum fazerem-nas nos fundos da casa, em lugares pouco visíveis.

Por não haver lugar determinado para se colocarem os detritos fisiológicos e os restos de comida[12], a água das chuvas de inverno, empoçada nos lugares mais baixos, forma uma lama estagnada e, por todo lugar, a areia fica úmida e enxarcada. É possível que este fato seja o responsável pela alta incidência de doenças e de infecções próprias da estação: "coruba" (sarna), "papoca roxa" (tipo de erupção), coceiras, inflamações, infecções de garganta e olhos, etc.

Meio social

A família mais tradicional do lugar, a "elite" local, é composta pelos descendentes dos quatro irmãos que primeiro se instalaram em Icaraí, no século dezoito. (Posteriormente um deles foi para Moitas, localidade praiana mais próxima na direção norte.) Este grupo familiar se considera, de direito, o mais antigo e autêntico do lugar: "Aqui é tudo uma família só". São proprietários da maior parte das terras (apesar de que terras praianas pertencem ao Estado), coqueiros e currais de pesca. Possuem "bodegas" e caminhão para transporte de coco e outros produtos. Neste grupo os casamentos são geralmente endogâmicos, sendo incompreensível uma ligação matrimonial com não-parentes.

---

12. O lixo é jogado "no mato" e o "mato" é qualquer lugar onde não circulam pessoas (o fundo das casas, beira dos caminhos, etc.)

Esta família, contudo, não mantém uma hegemonia inquestionada: de tempos em tempos estabelece-se outro grupo que os ameaça: um deles chegou no início do século, ocupando hoje a região do "Pernambuquinho"; outro estabeleceu-se na década de quarenta e, embora considerados pela família tradicional como "novatos" no lugar, ameaçam-na, hoje, com seu poder econômico. Aproveitando-se de suas crises financeiras, conseguiram reunir grande quantidade de pés de coqueiro (principal fonte de lucro da região), barcos de pesca, terras da praia e, mesmo, comprar um curral de pesca, até então sempre propriedade da "elite". Mais ainda, procuram-se infiltrar através de casamentos e, apesar das resistências que se oferecem, dois já foram realizados na atual geração.

Estes grupos não esgotam, contudo, a população de Icaraí. Outras famílias, de origem cabocla, de menor poder econômico, mas de autêntica tradição praiana[13], aí estão estabelecidas. Estas famílias possuem algumas terras para o interior, um ou outro barco, tarrafas, alguns pés de coqueiro, etc. É entre seus membros, contudo, que os mais poderosos recrutam mão de obra trabalhadora, assim como "raparigas" (amantes)[14].

---

13. Todos os grupos familiares possuem membros espalhados por várias praias do litoral cearense. A rede de relações de parentesco encontrada em Icaraí só adquire sua significação quando se consideram as ramificações que ocorrem nas outras localidades litorâneas sobre as quais se firmam os casos de mobilidade registrados.

14. Há uma correlação entre poder econômico e cor da pele. A "elite" é branca, procurando desconhecer os casos de miscigenação das gerações anteriores. Os grupos "periféricos" são caboclos.

A "raparigagem" é uma instituição regional: o homem geralmente se casa oficialmente com uma mulher que é escolhida através dos padrões aceitos por seu grupo mas, frequentemente, mantêm relações com outras mulheres, as "raparigas" ou "cunhãs"[15]. O casamento oficial é indissolúvel , mas a duração da relação com a rapariga é variável: ou dura apenas alguns meses ou transforma-se numa espécie de segundo casamento. Durante o período em que a mulher é rapariga do homem, está-lhe assegurada a subsistência e a dos filhos (desta e de antigas relações). A mulher oficial deve sujeitar-se à situação e nunca agir "cum inguinorância" criando problemas para o marido.

Vida cotidiana. A divisão de trabalho entre os dois sexos obedece a linhas nitidamente estabelecidas: as mulheres não se imiscuem nos assuntos masculinos e vice-versa.

O homem cuida da manutenção da família; constrói e repara, quando necessário, a casa em que mora,providencia a alimentação diária, faz todas as transações comerciais.Se é pescador e não está no mar, passa o dia inativo ou tece, lentamente, redes de nylon. Se é curraleiro (tira os peixes presos no curral) e está em terra, cuida de suas plantações. (As pessoas que lidam com curral são, geralmente,membros da família tradicional, aquela que detêm a maior parte das terras litorâneas.) O homem que só lida com a lavoura passa o dia em suas plantações, indo à praia só para comprar o peixe.

A mulher cuida da casa e dos filhos. Suas atividades cotidianas compreendem o abastecimento de água e limpe-

15. "Cunhã" é o feminino de "caboclo", mas, como cunhãs são frequentemente raparigas, o termo é utilizado pejorativamente.

za da casa, lavagem de roupa, obtenção de lenha,preparo dos alimentos e cuidado das crianças. Ela desempenha a maior parte de suas atividades durante a parte da manhã (acorda entre cinco e seis horas), ficando-lhe livre a tarde. Neste período senta-se no chão, próximo à soleira da casa e, enquanto cata os piolhos de cada filho, conversa com as outras mulheres com as quais mantém relações de amizade.

Este cotidiano é frequentemente rompido quando a mulher é solicitada a desempenhar outros tipos de atividades consideradas femininas: plantar e arrancar a batata-doce, fiar e tecer redes (quando há algodão disponível), ajudar o homem na colheita e debulhamento do feijão, dividir com ele o trabalho nas "farinhadas" (transformação da mandioca em farinha).[16] São ainda as mulheres que cuidam das pessoas doentes, rezam a novena diariamente na igreja da "rua" (do início da quaresma ao dia de São Pedro),organizam as festas comunais, fazem os preparativos e oficiam as rezas durante velórios e enterros.

As crianças, desde cedo, possuem responsabilidades predeterminadas: as meninas iniciam seu aprendizado doméstico e os meninos "fazem mandados", isto é,prestam pequenos serviços, e, aos poucos, aprendem o ofício paterno. A maioria frequenta as duas escolas existentes na "praia".

Nos domingos e dias santificados homens e mulheres vestem-se de forma especial e se visitam uns aos outros. Os mais velhos reunem-se para jogar cartas ("relancinho" é o jogo mais popular); os homens mais jovens formam times de

---

16. As mulheres descascam a mandioca, serram-na na "casa de farinha" e lavam a "massa". Os homens prensam-a "massa" e torram-na, até transformar-se em farinha.

futebol, os casados jogando contra os solteiros; as moças assistem as partidas e organizam torcidas; as crianças, meninos e meninas separadamente, livres de seus compromissos, reunem-se para brincar ao ar livre.

Divisão espacial. Como parte de um sistema de crenças culturais, interdita-se a aproximação das mulheres à água do mar nos períodos em que estão menstruadas ou em resguardo pós-parto, alegando-se motivos de saúde (ver capítulo III). Por medida de segurança, contudo, a maioria delas evita chegar, em qualquer época, à beira da praia. Assim, lá não indo nem para comprar o peixe diário (é atividade masculina), resulta uma verdadeira divisão espacial entre os dois sexos: toda a área da praia passa a domínio masculino. É lá que se reunem os homens à espera das embarcações ou da "despesca" de um curral.

O reverso não ocorre tão nitidamente: não existe um domínio exclusivamente feminino, interditado aos homens. Apesar disso, eles evitam chegar à lagoa ou à correnteza, nos lugares onde as mulheres passam horas seguidas de suas manhãs tomando banho, lavando roupa e conversando. Este é o local que lhes pertence: aí se desenvolvem relações amigáveis, intrigas, reconciliações; aí se espalham boatos e mexericos; aí se tomam satisfações do comportamento dos maridos. A própria localização das táboas de "bater roupa" já obedece a critérios de amizade e/ou inimizade. Assim, mesmo não existindo uma proibição explícita, justifica-se pensar nestes lugares como os domínios femininos. Neste caso, chama atenção a dicotomia água salgada-homens *versus* água doce-mulheres.

Aspecto curioso é processo de afirmação, ou reafirmação, das proibições a que estão sujeitas as mulheres: muitas dizem que, apesar de todas as justificativas, existem outros motivos que as afastam da praia. Um dos mais frequentemente alegados é de que o movimento da água do mar faz que fiquem "bêbadas", isto é, tontas. É insuportável a visão deste movimento e, por isso, nem se atrevem a entrar num barco, onde estariam mais vulneráveis ao enjôo.[17]

Pessoas de ambos os sexos mencionam, como curiosidade, que antigamente se acreditava que as mulheres davam azar em assuntos relativos ao mar e não deviam, por isso, passar por cima de linha de pesca nem pisar em escama de peixe. (Um pescador confessou que ainda leva estas crenças a sério.)[18]

Como vimos (e veremos no decorrer do trabalho), aparentemente as mulheres aceitam as restrições — chegam até a reafirmá-las com outras justificativas. Contudo, certos comportamentos observados podem colocar em questão o pressuposto da passividade das mulheres às proibições. Por exemplo, é tão notável o número de caprichos alimentares femininos relacionados ao consumo do peixe[19] que este fato poderia ser interpretado como uma possível resposta às restri

---

17. É comum os homens ficarem "bêbados" na primeira viagem que fazem ao mar, mas considera-se que as mulheres são particularmente sensíveis ao movimento da água.

18. É comum encontrar-se, na literatura antropológica, referências à proibições de pesca que envolvem mulheres: por exemplo, Andersen e Wadel (1972: 142), Boas (1966: 31), Clark (s.d.), Drucker (1965: 96), Faris (1972: 73), Galvão (1951) e Wagley (1957: 118).

19. Ver "cisma" (página 5), "desejo" (página 49) e "abuso" (página 50).

ções que lhes são impostas culturalmente. As mulheres obedecem às proibições aos peixes reimosos mas, em contrapartida, obrigam os homens a uma intensa mobilização para localizarem as diferentes espécies que são de seu agrado.

Identificação praiana. A conseqüência mais abrangente da adaptação ao meio, da forma como é realizada em Icaraí, constitui-se na marcada identidade dos habitantes com a praia e o mar. Realizada através de suas relações positivas —o mar como fonte de alimento — tanto quanto através de suas relações negativas — as proibições que afetam principalmente as mulheres —, esta adaptação leva os habitantes a se identificarem, sem ambiguidade, como "praianos". Nesta condição igualam-se aos membros das comunidades litorâneas vizinhas (a que, como já vimos, se ligam frequentemente por laços de parentesco) e se consideram diferentes dos habitantes do sertão. Já o mundo das cidades, "da praça", é fantasiado, ora positiva, ora negativamente. De qualquer forma é, para os menos jovens pelo menos, um mundo ameaçador, no qual o praiano se sente tonto e perdido "como peixe no curral".

Esta identidade é bastante marcada por ocasião da morte de um membro da comunidade. A região possui dois cemitérios: um localizado na beira da praia, a seis quilômetros ao sul de Icaraí, e o outro, de construção mais recente, a dois quilômetros no sentido do interior. Apesar de mais próximo, ridiculariza-se este último, dizendo-se que o praiano não pode ser enterrado "nas capoeira, pra colhê feijão...". O cemitério da praia é o único em que admitem ser enterrados e é para onde levam seus parentes mortos, apesar de instrução da Prefeitura do município proibindo sua utilização.

Capítulo I

HÁBITOS ALIMENTARES

1. FONTES DE ALIMENTO

O peixe, a farinha e o coco são os elementos básicos da alimentação dos habitantes de Icaraí. São produtos locais, disponíveis durante todo o ano. Os dois primeiros, como veremos, sofrem oscilações sazonais de escassez e de abundância, e apenas o coco tem uma produção contínua e invariável. De todos os produtos é aquele de principal importância na venda para fora do distrito. O peixe, nos períodos de abundância, é comercializado nas comunidades vizinhas localizadas no interior.

Quem não se alimentou de peixe ou outra carne "não comeu", ou comeu apenas "por esporte", dizem os icaraienses. Dentre os produtos de origem animal qualquer carne é mais valorizada que o peixe, apesar de este ser a base de sustentação alimentar.[1] O peixe é considerado um alimento fraco por possuir pouco sangue, mas também é possível que a valorização das outras carnes esteja associada à sua escassez: o abastecimento de peixe se faz diariamente mas a carne de gado só aparece no verão, raramente, proveniente do sertão. Carne de "miunça" (cabra, bode, carneiro, ovelha e porco) aparece vez por outra, quando algum membro da comunidade , premido por necessidades financeiras, resolve abater um animal de sua criação. Galinhas raramente são vendidas: é cos

---

1. O preço dos melhores peixes se equipara ao preço da carne mais desvalorizada. Na época da pesquisa um quilo de camurupim, muito apreciado por sua carne vermelha e fibrosa (é chamado de "o boi do mar"), custava Cr$ 5,00, o mesmo preço de um quilo de carne de "miunça", a mais desvalorizada delas. A carne de gado, inexistente durante o período, era cotada a Cr$ 8,00 e uma galinha, independentemente de tamanho, Cr$ 10,00 .

tume criá-las apenas para consumo doméstico, em pequena escala, principalmente para a alimentação de uma mulher após o parto.

Além do coco e da mandioca (transformada em farinha e goma nas "casas-de-farinha") cultiva-se também o feijão, o milho, a batata-doce e algumas "frutas-de-roçado": abóbora, melancia, melão. Contudo, é necessário enfatizar que, pela periodicidade do plantio e da colheita, os alimentos de origem vegetal restringem-se, em qualquer época do ano, à mandioca, ao coco e a apenas mais um produto — seja milho, feijão, batata ou outro. Deve-se ter em mente, também, que a produção agrícola é predominantemente de subsistência, de baixíssimo rendimento. É pobre e escassa, excetuando-se o coco, cuja exploração intensiva é feita por aquelas poucas pessoas que possuem maiores recursos financeiros.

Como conseqüência, a principal atividade cotidiana dos habitantes restringe-se à busca de alimentos. Todas as suas demais iniciativas tornam-se dependentes da localização do peixe e até mesmo dos produtos de origem vegetal, para quem não dispõe de uma plantação e necessita comprá-los nas bodegas. Esta procura de alimentos mobiliza diariamente toda a família — as mulheres funcionando como veículos de transmissão de informações (onde chegou o peixe, quando chegou, etc.) e os homens e os meninos na busca efetiva. Como esta procura não é planejada e funciona em regime imediatista, o sistema leva os habitantes de Icaraí a uma desorganização do horário para as refeições — come-se nos momentos em que se consegue a comida.

Da escassez decorre uma extrema valorização do alimento, observável mesmo na vida cerimonial da comunidade. Durante a realização das festas é costume intercalarem-se

um ou mais leilões, cujos objetos a serem arrematados pelos convidados constituem-se, invariavelmente, em produtos alimentícios: um pedaço de cana, um litro de feijão, ovos, cocos verdes, bolinhos de goma, etc.

A pesca

Quatro são as modalidades de captura do peixe adotadas em Icaraí: a pesca de curral (a mais antiga, segundo os pescadores), a pesca de linha (introduzida em 1929), a pesca de rede caçoeira (de introdução mais recente), e uma realizada em menor escala, de tarrafa, coleta costeira de polvos, camarões e pequenos peixes que vivem nas pedras próximas aos currais. A pesca na lagoa é também praticada, de linha e de caçoeira.

Aproximadamente cinquenta moradores da "praia" dedicam-se a estas atividades regularmente. A coleta dos polvos é realizada por um número limitado de mulheres, nos meses de maio e junho. Na época da pesquisa existiam cinco "polveiras" renomadas.

Curral. Segundo informações locais, a origem do curral remonta aos índios Tremenbé, antigos moradores da região. Consiste numa armadilha cravada nas pedras, construída de troncos de madeira ligados por esteiras tecidas em cipó e varas. Obedece a uma forma tal que faz que, durante os períodos de maré cheia, o peixe seja conduzido para o interior de dois ou três cercados acoplados, nos quais fica preso. Quando a maré baixa, o mar descobre o curral e os "vaqueiros" ou "curraleiros" — denominação dada a quem exerce esta atividade — realizam a "despesca", isto é, a coleta dos peixes capturados. Esta operação é realizada duas vezes num período de

doze horas, obedecendo aos movimentos da maré, de enchente e de vazante.

Variam diariamente as horas de "despesca", dependendo do movimento da lua. Para os "vaqueiros" (ou "curraleiros"), tanto a posição do sol — na "maré-do-dia" — quanto a da lua e a das estrelas — na "maré-da-noite" — servem de sinal para que estabeleçam o momento exato em que o mar chega à sua posição mais recuada em relação à praia.

Os currais permanecem montados durante aproximadamente dez meses no ano. No início de agosto eles são desmanchados para que se evite a sua destruição pelos ventos e "rolos-de-mar" (ressacas) que ocorrem nesta época. Apenas os mourões (os troncos-mestre que marcam o lugar do curral) permanecem fincados nas pedras. Os currais são reconstruídos de outubro em diante. A maioria destas armadilhas pertence ao grupo das famílias mais antigas, sendo o mais freqüente encontrar-se como "vaqueiro" o próprio proprietário, seus filhos ou parentes próximos.

A prática da pesca de curral está decrescendo: na época da pesquisa existiam trinta marcações e apenas treze construídos, funcionando regularmente.[2]

Pesca de linha. A pesca-de-linha iniciou-se em 1929, tendo tido o primeiro período de apogeu na década de trinta. Em sua maioria os primeiros pescadores desta modalidade vieram de outros centros pesqueiros, ao contrário da pesca de curral. A pesca é feita em pequenas canoas, na costa e em alto mar: dependendo das estações do ano, das condições de ventos, marés, etc. as pescarias podem durar de duas horas a

---

2. Ver Maranhão (1975) para história da pesca em Icaraí: a importância da pesca de curral e sua progressiva decadência.

cinco dias consecutivos. Conforme a distância, a profundidade e as pedras em que se pesca variam as espécies e o tamanho dos peixes capturados.

Este tipo de pesca é realizado quase sem interrupção durante todo o ano. Os meses de julho e agosto, contudo, são o período mais crítico — época que os pescadores aproveitam para fazer reparos nas embarcações. É esta, no entanto, a época em que o peixe de linha tem mais valor, quer pela ausência do peixe de curral, quer pela relativa escassez de produtos agrícolas. Na ocasião da pesquisa existiam, como média, doze canoas na "praia", levando-se em consideração as vendas e aquisições ocorridas durante o período.

Pesca de caçoeira. É de introdução recente em Icaraí. Os pescadores que se dedicam à pesca de linha são também aqueles que colocam as redes-caçoeiras. Estas duas atividades podem ser realizadas tanto separada quanto conjuntamente.

A caçoeira consiste em uma rede tecida com fio de nylon, medindo aproximadamente 1,5 por 15 braças. É levada por canoas até o local em que se deseja colocá-la, mantendo-se aí sua posição através da "fateixa" (âncora), presa à rede por uma "poita" (corda). O peixe é preso pela guelra ou pelo corpo, ao tentar trespassar a rede. Da mesma forma que a pesca de linha, a distância da costa em que a caçoeira é colocada determina o tamanho e as espécies capturadas. Existem em Icaraí aproximadamente cinquenta redes deste tipo.

Preferências e "cismas". De todas as modalidades mencionadas, o peixe capturado em curral é o mais apreciado. Esta preferência é justificada pela afirmação de que este peixe é mais sadio, por ser apanhado na hora e levado para a panela "quase vivo". É possível que esta preferência seja tam

bém resultado da longa tradição do curral. Muitas são as pessoas que só comem este tipo de peixe porque dos outros têm "cisma", este fato sendo mais notável entre mulheres pertencentes a famílias dos tradicionais donos de curral.

Existem diversas maneiras de se discriminarem espécies de peixe como alimentos inadequados. A "cisma" é uma faceta dos caprichos alimentares dos habitantes de Icaraí, consistindo numa discriminação individual. Cada pessoa tem seu conjunto particular de peixes que considera inadequados para comer, de maneira que tal combinação funciona frequentemente como elemento identificador do indivíduo. (Há, inclusive, aqueles que comem peixes condenados pela maioria das pessoas, assim também como há os que rejeitam peixes amplamente aceitos como de boa qualidade.) Além do modo de captura e das espécies, podem ser fonte de "cisma" o lugar em que o peixe é morto, o cheiro, a cor da carne, a forma de preparo, os hábitos alimentares do peixe, etc. É comum ouvirem-se mesmo crianças enumerando os peixes que não comem.[3]

Se o peixe de curral é apreciado por ser fresco, o de linha, sendo pescado fora das pedras da praia é considerado o mais substancioso, independentemente do seu tamanho. A pescaria sendo de pouca duração, o peixe vem ainda fresco e é muito disputado, mas se é realizada longe da costa faz-se necessário salgá-lo para que seja conservado. E o peixe salgado é outra fonte de "cisma" — peixe salgado é peixe sem gosto, com menos "sustância" e, além de tudo, reimoso.

Mas é o peixe morto em caçoeira aquele que desperta maior resistência nas pessoas. Uma vez colocada a rede,

---

3. Outra faceta de caprichos constitui-se no "abuso" (enjôo) de peixes por mulheres grávidas. Ver capítulo III.

os peixes vão caindo na armadilha desde o início até o momento da "despesca". Aqueles que foram capturados inicialmente, por permanecerem várias horas mortos no mar, deterioram-se. Assim, grande parte da produção é perdida e a aproveitada é imediatamente salgada. É sobre os peixes assim capturados que mais incide o receio das pessoas porque, além de salgado, dizem que o peixe "já vem podre".

O plantio

Planta-se, em Icaraí, em "cercados" e em "roçados".

"Cercados". Os "cercados" são terrenos que variam muito de tamanho, localizados na "praia" e circundados por cercas de capemba, uma espécie de talo de coqueiro. Até a década de trinta todas as casas situavam-se dentro dos respectivos cercados de seus proprietários. Nessa época, alguns membros da família mais antiga mudaram-se para a região mais próxima à praia, procurando tirar proveito, através do comércio, da onda de prosperidade que se instaurava com o início da pesca de linha: formou-se, então, a "rua". Ocorreu, portanto, um desmembramento entre a casa e o "cercado" e, hoje, encontram-se duas tendências na distribuição espacial: a tradicional — casas isoladas umas das outras, cada qual localizada dentro de seu "cercado" —, e a mais recente — casas agrupadas na "rua", com pequenos quintais nos fundos. Nesta última alternativa, os "cercados" permanecem em seus primitivos lugares, longe das casas novas.

Utiliza-se o "cercado" especialmente para os coqueiros. Produto natural da região, o plantio do coqueiro aumenta anualmente, constituindo-se no investimento mais cativante para os que têm recursos financeiros, e na fonte

mais fácil e garantida de lucro. Como já foi mencionado, é o único produto que Icaraí envia para fora do distrito, sendo levado regularmente para Itapipoca no verão. Daí é remetido para os grandes centros do País.

Todo coqueiro de Icaraí tem seu proprietário. Se for localizado dentro de um cercado o dono é automaticamente identificado; se em terreno não delimitado, o coqueiro é reconhecido por uma marca no seu tronco — um sinal ou as iniciais do proprietário. No caso de venda, o comprador faz a sua marca acima daquela do proprietário anterior.[4]

Uma pequena parte dos cercados — aquela que é alagada pelas chuvas — é utilizada no fim do inverno, quando seca, para o plantio de mandioca, feijão, cana ou batata-doce. A produção é de muito baixo rendimento e os frutos têm tamanho reduzido, devido à má qualidade das terras. São colhidos de outubro em diante: batata e feijão e, no início do ano seguinte, a mandioca.

"Roçados". Somente os habitantes da "praia" de maiores recursos possuem "roçados"[5]: são terras situadas fora da praia, dez ou mais quilômetros para o interior, em terreno menos árido do que o da praia. No fim do verão prepara-se a terra cortando ("brocando") e queimando a vegetação local, plantando-se imediatamente as "frutas de roçado": jerimum, melão, meloí, etc.

---

4. Um pé de coqueiro era cotado entre cinquenta e cem cruzeiros, dependendo de sua qualidade como "botador", isto é, bom produtor de coco. Um coco seco custava cinquenta centavos para venda dentro de Icaraí e chegou a atingir um cruzeiro na exportação para fora do distrito. O coco verde não tem valor comercial e é colhido apenas para consumo doméstico.

5. Geralmente membros da família mais tradicional.

No início do inverno, quando as chuvas começam a cair com regularidade, fazem-se os plantios da "roça" (mandioca), do feijão e do milho. Quatro meses depois colhe-se o feijão e "vira-se" o milho, dobrando sua parte superior de forma que a espiga fique pendurada para resistir,sem apodrecer, até a chegada do verão.

A mandioca leva aproximadamente dezoito meses para ser colhida, o que acontece nos meses de julho, agosto e setembro do ano seguinte ao que foi realizado o plantio. Estes são os meses tradicionais das "farinhadas" (transformação da mandioca em farinha e goma).[6]

Outras fontes

São poucas as árvores frutíferas existentes em Icaraí. Alguns pés de ata, graviola, uma mangueira, alguns limoeiros apenas. Como no caso dos coqueiros, todo exemplar possui um dono, independentemente do local em que nasça.

Os outros produtos consumidos mas não produzidos localmente são adquiridos nas bodegas da "praia": sal, açúcar, café, arroz (este último especialmente para doentes), leite de magnésia, bebidas alcoólicas: cachaça, "ginebra", etc.[7]

Ciclo Alimentar e Festas Comunais

A captura do peixe apresenta um declínio nos me

---

6. No fim do inverno fazem-se também "farinhadas" de mandioca plantada em "cercado", mas nestas o rendimento é pequeno, devido ao tamanho reduzido do tubérculo.

7. As "bodegas" vendem também querosene ("gás"),lamparinas, fósforos, tecidos, panelas ("louça"), canecos, etc.

ses de agosto e setembro, quando sopram ventos violentos — a época da "tromenta". É esta a ocasião em que os currais estão desmanchados e em que fica dificultada a colocação das caçoeiras. O período de pesca mais crítico, contudo, é aquele em que predominam as chuvas, quando a água doce invade o mar e afasta os peixes do litoral: "o peixe num encosta na quaresma".

O abastecimento de produtos agrícolas apresenta o seguinte quadro: de maio a setembro colhem-se os produtos do "roçado" — a base da alimentação de origem vegetal (principalmente a farinha) — e de outubro a fevereiro, os parcos produtos do "cercado". A margem de variação para estes períodos é condicionada pelo início e pelo término das chuvas de cada ano.

Como conseqüência, verificam-se dois períodos críticos: o mais drástico, localizado nos meses centrais do inverno, quando o peixe é escasso e os produtos agrícolas inexistentes (com exceção da farinha estocada); o segundo, mais brando, nos meses da "tromenta" em que se pesca apenas de linha. Aí também os produtos agrícolas sofrem uma diminuição no período intermediário entre o final da colheita do "roçado" e o início daquela do "cercado" — meses de agosto e setembro.

Festas Comunais. As estações do ano e o ciclo alimentar se superpõem às festividades comunais: o inverno tem o seu início coincidindo aproximadamente com a passagem de um ano para outro e esta data é caracterizada por grandes festividades marcadas por brindes e prognósticos com vistas a um "bom inverno" (de chuvas abundantes). Sabe-se, no entanto, que se inicia um período de penúria e falta de alimentos, um sacrifício necessário que será coroado pela época de maior a

bundância alimentar na praia (maio, junho e julho). Este período crítico coincide com a quaresma e os icaraienses acreditam que a escassez é seu correlato natural — a quaresma é sinônimo de sofrimento. Lançando mão da religião católica, superpõem um tempo mítico — cristão — a um tempo empírico — aquele vivido concretamente. E esta associação permite a eles justificar e aceitar perfeitamente a privação em que vivem esta época do ano.

A Semana Santa marca o fim desta fase e sua comemoração é intensa. Paulatinamente as chuvas têm sua incidência diminuída, chegam os "fins-dágua", e as festas locais tomam conta da população: preparativos e ensaios para a Coroação de Nossa Senhora no fim de maio, para as quadrilhas juninas, para a procissão marítima do dia de São Pedro, festas de São Gonçalo[8], etc. É grande o contraste com a quaresma, cuja única atividade grupal mais marcada restringe-se às novenas diárias na igrejinha da "rua".

Durante o verão as festas limitam-se ao 15 de agosto — festa da padroeira, Nossa Senhora dos Navegantes. Daí em diante celebram-se apenas os festejos de São Gonçalo. As novenas são suspensas e reiniciadas apenas nos dias que antecedem o Natal. Esta data, no entanto, não é comemorada especialmente: limitam-se à suspensão das atividades de trabalho, como é costume fazer-se aos domingos e outros dias santificados. Apesar de se tratar de uma comunidade essencialmente católica, a importância do Natal fica ofuscada pelas festividades da passagem do ano — a época em que se procura prognosticar um inverno frutífero.

---

8. Para uma descrição das festas de São Gonçalo ver Giffoni (1973: 83-101).

2. HÁBITOS ALIMENTARES

Como foi visto, o isolamento da comunidade e a própria natureza dos recursos locais favorece uma padronização dos hábitos alimentares: a dieta do peixe-e-farinha é partilhada, sem exceção, por todas as pessoas. As variações ocorrem apenas naquilo que se refere à quantidade do peixe e às espécies acessíveis a cada grupo familiar.[9] Sendo único, o sistema alimentar funciona como marca de identificação do praiano, contrastando-o com os habitantes do sertão. O primeiro vangloria-se de ter o peixe ainda fresco, dizendo que "sabe o que vai comer". Implicitamente, refere-se ao fato frequente de o pescador procurar enganar o "mateiro" — intermediário que compra o peixe na praia para revender no interior — vendendo uma espécie de peixe por outra.

A comida da "cidade" repugna o praiano, ao contrário das outras coisas da vida urbana (vestuário, corte de cabelo, gosto musical, etc.). O icaraiense, quando viaja, volta fascinado com muitos aspectos da cidade, mas ansioso por comer novamente o seu peixe "com caldinho", o que, aliás, é a primeira coisa que faz ao retornar à casa (encontrando comida), independentemente da hora da chegada.

Preparo dos alimentos

Os elementos tidos como próprios para ingestão — o "comestível" — dividem-se em duas categorias: a "comida" (ou o "de-comer") e o "tempero" (ou "adubo"). A "comida"

---

9. A variação dependerá da posse de curral, barco ou caçoeira ou, ainda, do fato das pessoas comprarem, ganharem ou pedirem o peixe.

constitui-se no alimento[10] que realiza plenamente a função de saciar a fome. As pessoas medem o valor alimentício da comida pela sede que ela provoca. Por exemplo, diz-se que camurupim[11] é um peixe substancioso: "camarada almoça ele e passa o dia bebendo água". Confirma-se, através deste critério, que os peixes, em geral, são alimentos fracos porque não provocam sede.

Os tipos de "comida" são o peixe e os outros "bichos do mar", as "carnes", as "frutas" e os "legumes" (cereais). (Cf. páginas 63 a 69). Já o "tempero" é apenas o auxiliar no preparo da "comida". O sal, o óleo, o colorau, a pimenta, o alho e o coco são chamados de "tempero" e o tomate, o pimentão, o quiabo, o cobrão, a alface, a couve, o cuentro e a cebola podem receber a denominação de "tempero" ou, ainda, de "tempero-verde". (Quando se diz que um peixe está "bem adubado" significa que levou bastante "tempero-verde" em seu preparo.)

Os "temperos-verdes" são muito apreciados, mas de difícil obtenção, principalmente durante o inverno. São plantados em jiraus, para evitar a devastação dos animais de criação; é costume cercá-los com redes caçoeiras velhas, inutilizadas para a pesca.[12]

---

10. Utilizo o termo "alimento" para designar "o que pode ser comido", exatamente como Da Matta menciona em seu artigo sobre a distinção entre "alimento" e "comida" no Brasil (Da Matta, 1967:1). (Ver página 22 para a utilização do termo em Icaraí.

11. Para o nome científico das espécies de peixe, ver Apêndice I.

12. Os jiraus medem aproximadamente um metro quadrado e situam-se nos fundos das casas. São cuidados pelas mulheres.

O cozimento. A principal característica do preparo de alimentos reside na transformação realizada pelo fogo sobre o "comestível". Com a única exceção de algumas frutas, todos os alimentos sólidos devem ser sempre ingeridos depois de cozidos. Este procedimento é válido tanto para aqueles classificados como "comida" quanto para os "temperos" mesmo os "verdes". É tão especial o poder do fogo sobre o alimento que mesmo as frutas consideradas reimosas, portanto prejudiciais à saúde, perdem a reima quando cozidas (Cf.página 64). Comer algo cru em Icaraí é uma verdadeira aberração. Quando alguém diz que come ova de camurupim "até crua" está se valendo de um eufemismo para ressaltar sua predileção gastronômica.

Preparo do peixe

Antes de passar pelo processo de cozimento, o peixe é "consertado", isto é, são retiradas suas escamas, guelras e entranhas. Depois de limpo, o peixe pode ser preparado "cozido", "frito" ou "assado".

"Conserto" do peixe. Dependendo do tamanho do peixe variam os tipos de "conserto". O peixe bem pequeno — "caiquim" — é "riscado", isto é, abre-se a barriga para retirar as entranhas e, para salgá-lo, dá-se um pequeno corte enviezado (um "risco") de cada lado. Se o peixe é um pouco maior (pesando cerca de meio quilo) trata-se de um "caíco". Neste caso é "consertado" em "meia-escala", isto é, é eviscerado pela barriga mas, para favorecer a penetração do sal, dão-se dois cortes profundos, começando da parte superior, um de cada lado do peixe, paralelos e rentes ao "espinhaço".

O "caiquim" e o "caíco", se preparados para inges

tão ainda frescos, são somente eviscerados e colocados diretamente na panela. Este trabalho é feito pelas mulheres, em casa, e elas reafirmam a denominação de "caíco" se o peixe cabe inteiro na panela. Mas se é necessário cortá-lo em pequenas postas, passam a chamá-lo de "peixe-de-rolo". Sem negar a classificação geral, as mulheres tornam-na mais específica, em termos culinários.

Os peixes maiores ("peixe-de-lombo" ou "peixe", e "tubarão") são"consertados" pelos pescadores. Os peixes-de-lombo, de cerca de cinco a trinta quilos, são "consertados" em forma de "escala". Neste caso, são abertos pelas costas, em duas "bandas" que ficam ligadas pela barriga e, então, eviscerados. Se, no momento de vendê-las, o pescador desprende uma parte da outra, aquela que ficou com o "espinhaço" passa a se chamar "banda carregada" e a outra, "banda descarregada"[13]. Se vai ser salgado retalha-se, depois, a carne. É também chamado de "escala" o "conserto" de peixes muito grandes, trinta ou cinquenta quilos para mais. Neste caso, volta-se a abrir o peixe pela barriga, mas não se mantem o espinhaço preso à carne. Ele é retirado e jogado "no mato".

Finalmente, devem-se mencionar dois outros tipos de "conserto": o "ticado" e o "apostejado". O primeiro é especialmente reservado para a sardinha e a ubarana e consiste em manter o peixe inteiro, dando-se cortes perpendicula

---

13. Como os termos "carregado" e "descarregado" são utilizados também para designar um peixe reimoso ("carregado" de reima) e sem reima ("descarregado" de reima) os pescadores costumavam, no início da pesquisa, troçar do pesquisador chamando sua atenção para não confundir as duas coisas: a "banda carregada" não era uma "banda reimosa" ...

res à espinha dorsal, num espacejamento mínimo. A finalidade de tal conserto é quebrar as espinhas miúdas que tanto a sardinha quanto a ubarana possuem. Já o "apostejado", como o próprio nome indica, consiste em cortar o peixe em postas, que não seccionam o corpo totalmente, permanecendo inteiro o peixe. É utilizado como "conserto" da cavala e do serra.

Peixe "cozido". Em Icaraí diz-se que um peixe é "cozido" quando foi preparado dentro de um líquido, numa panela. Este líquido pode ser apenas a água e, neste caso, recebe o nome de "peixe-na-água-grande"[14]. Mas também o líquido pode ser o "leite-do-coco", obtido misturando-se as raspas da polpa do coco[15] com água e, em seguida, coando-as. Neste caso costuma-se falar de "peixe-cozido-no-leite-do-coco", porém, mais frequentemente, diz-se apenas "peixe-cozido". É este último modo de preparo o mais difundido e preferido para o consumo diário, principalmente quando é cozido junto com "temperos-verdes". Além do bom paladar acreditam que o caldo do peixe cozido com coco faz que a pessoa se sinta forte. Caldo de peixe preparado na "água-grande" não é caldo, é "água fervida". Só se prepara o peixe na água grande, como opção, quando o peixe é gordo — a gordura do peixe dispensa o tempero do coco.

Peixe "frito". O peixe frito é preparado na frigideira, com leite de coco ou com óleo. No primeiro caso cozinha-se o pei

---

14. Um pescador relatou que na época em que se praticava exclusivamente a pesca de jangada, o peixe era cozido na água do mar, donde a expressão "cozido na água grande (do mar)". Hoje, para se utilizar a expressão, basta que não leve coco como tempero.

15. Não se come a polpa do coco em Icaraí, exceto quando misturada na tapioca. Costuma-se dizer que causa dor de barriga e diarréia.

xe em água e sal para em seguida fritá-lo, desfiado, no leite de coco grosso, obtido com pouca água. O peixe assim preparado pode ser chamado de "peixe-frito-no-coco" mas, normalmente, diz-se apenas "peixe-frito". É tão mais apreciado quanto mais se utilizem temperos verdes, colorau e pimenta no momento de fritá-lo.

No segundo caso, coloca-se apenas sal e passa-se o peixe no óleo quente. Embora possa ser descrito como "peixe-frito-no-óleo", é mais comum referir-se ao peixe assim preparado como "peixe-torrado". Considera-se este um modo requintado de cozer o peixe. No entanto, é pouco utilizado devido ao alto preço do óleo. Dizem que qualquer espécie passa a ter bom paladar, se "torrado".

Peixe assado. Depois de se passar o sal, enfia-se o peixe em um graveto, chegando-o às brasas previamente preparadas.

Correlações. Por simples que sejam as maneiras de se preparar o peixe, elas nos permitem entrever alguns aspectos que não são verbalizados mas que, não obstante, fazem parte do universo perceptivo dos icaraienses. A primeira delas refere-se ao fato que, entre todas as características do coco, a mais enfatizada na sua classificação como tempero parece residir no seu potencial de gordura. Assim é que tanto o peixe cozido no óleo quanto no leite de coco grosso recebem uma mesma denominação: "frito". Mais ainda, com o procedimento de evitar cozer o peixe gordo no coco, igualam a gordura do peixe à do coco.

Outro aspecto é que admitem que qualquer peixe possa ser preparado "cozido", "torrado" ou "assado". Estas formas de preparo são aceitas indiscriminadamente. Mas não se procede da mesma forma quando se trata do peixe "frito-no-

coco", preparo restrito apenas a certas espécies. Podem-se fritar *arraia, cações, mariscos (tartaruga, aruanã, camarão, siri, lagosta,* etc.) e *polvo.* Para utilizar-se uma expressão muito comum, outros peixes "não são próprios" para fritar.

O sabor e a consistência da carne podem explicar esta preferência. No entanto, é observável a correlação que tal modo de preparo mantém com a classificação local dos seres marinhos. Os peixes são divididos entre aqueles que têm guelra — "peixes"[16] — e os desprovidos de guelra, descritos como não-peixes e frequentemente referidos como "bichos do mar". Entre os primeiros distinguem-se os de couro e os de escama. Tendo-se em mente esta classificação, nota-se que nenhum peixe de escama é preparado "frito-no-coco". Mas qualquer *cação,* tipo de peixe-de-couro, é normalmente assim preparado, da mesma forma que todos os seres marinhos considerados como "não-peixes": *polvo* e *mariscos.*

Também o "assado", embora aceito como preparo de qualquer espécie considerada comestível, possui uma peculiaridade, desta vez em relação aos próprios critérios da comestibilidade do peixe. Embora não se admita o fato explicitamente, esta é a maneira como preparam os peixes considerados "perigosos". Quem deseja experimentar um peixe não aceito normalmente, come-o assado. Assim, é frequente ouvirem-se afirmações como "provei *jacundá* assado mas não gostei"; "X já comeu *boto* assado"; etc. O mesmo acontece quando alguém se alimenta de peixe considerado particularmente reimoso: "*tamatarana,* só assada"[17]. Se se pergunta a razão, as

16. Como vimos na página 15 "peixe" também designa tamanho.

17. Mesmo no caso de homens que, a rigor, seriam menos suscetíveis às proibições alimentares (ver capítulo III).

pessoas limitam-se a afirmações de que "é bom variar","é melhor assim", etc. Quando uma pessoa se vê diante da contingência de comer um peixe "moído", isto é, parcialmente deteriorado, assa-o também. E é ainda assado que se prepara uma parte do peixe normalmente desprezada, como guelra, estômago ("bucho"), etc.

Aqui, temos um indício de que estamos frente a manifestações peculiares de reafirmação de critérios classificatórios, realizada através do preparo do peixe.[18] O "cozido" e o "torrado" delimitam as espécies consideradas comestíveis — qualquer peixe normalmente aceito pode ser assim preparado. O "frito-no-coco", por negação, distingue os peixes de escama dos demais; o "assado" permite que se ultrapasse os critérios da comestibilidade, sendo a forma de ingestão dos peixes normalmente rejeitados, quer por sua qualificação como não-comestível, quer por ser excessivamente reimoso, ou, mesmo, por estar deteriorado.

Uma característica deste tipo de reafirmação classificatória parece residir no fato que não há penalidades para quem infringe as regras de preparo — qualquer pessoa, se quiser, pode fritar um *pargo* no coco. Nada lhe acontecerá, apenas *pargo*, peixe de escama, "não é próprio" para ser assim preparado.

"Não é próprio". Assim como não se frita um peixe de escama no coco, nenhum icaraiense admite que se possa comer um

---

18. Tal fato não deve surpreender, já que o preparo e a forma de ingestão do alimento é frequentemente utilizado pelos homens como veículo para suas concepções ideológicas. Para bibliografia de estudos antropológicos sobre alimentação ver Freeman (1968); trabalhos posteriores à compilação de Freeman são os de Verdier (1969), Dournes (1969), Anderson (s.d., 1970), Ortner (1970) e Douglas (1972).

peixe sozinho, sem nenhum acompanhamento. Comer um peixe desta forma seria comê-lo "à escoteiro". Rejeita-se também o hábito de se misturar muitos tipos de comida em uma só refeição[19]. Existe um sistema de princípios culturais que prescrevem a necessidade de se combinar um alimento de origem animal com um de origem vegetal[20]. Além disso, nem todos os alimentos de origem animal podem ser misturados: pode-se cozinhar, na mesma panela, quaisquer tipos de "peixe", o que é sempre feito. Mas não se mistura um "peixe" com um "marisco", por exemplo, nem um "peixe" com a carne de um animal terrestre.

Há também regras de combinação em relação ao modo de preparo do peixe e seu acompanhamento vegetal: peixe cozido "não assenta" com arroz — "dá água na boca" —,só com farinha. Arroz só combina com peixe torrado ou assado. O assado, aliás, sendo o tipo de preparo que permite maior variedade de acompanhamento: tapioca, pamonha, cuscuz, farinha, feijão, batata-doce, etc.

Gosto do peixe. Os icaraienses qualificam as diferentes espécies que consomem também em relação ao gosto, melhor ou pior, que distinguem. Embora haja grande variação individual nas considerações, algumas espécies são particularmente apreciadas, como o *camurupim*, a *enchova*, a *sardinha*, a *garajuba*, o *xaréu*, entre outros. Geralmente se qualificam os peixes comestíveis como "gostosos", de bom paladar; "desenxavidos", sem gosto marcante; "desgostosos", de gosto de

---

19. Dentan (1965, 1970) menciona que os Senoi Semai adotam um tipo de proibição quanto à mistura de alimentos (o "penaliq") para a qual estabelecem-se penalidades na transgressão.

20. Mas o alimento de origem vegetal pode ser comido sozinho.

sagradável e "catingosos", com mal cheiro.

Estas qualificações se realizam considerando-se não uma, mas várias características da carne do peixe: cor, consistência, espessura, aquosidade e cheiro.[21] *Camurupim*, por exemplo, é um peixe da carne "corada", "dura", "grossa", "enxuta" e "sem catinga".

Outras carnes. No preparo das outras carnes não se verificam as mesmas variedades encontradas em relação ao peixe. Animais terrestres têm sua carne preparada sem coco, apenas cozida na água com sal, de forma a que se obtenha também um caldo. Aprecia-se igualmente o preparo da carne torrada no óleo. Às carnes não há restrição a misturas com alimentos de origem vegetal: farinha e arroz são os acompanhamentos mais "próprios", mas feijão, batata-doce ou outros são igualmente aceitos.

Preparo dos alimentos de origem vegetal

A farinha de mandioca, principal acompanhamento do peixe, é consumida no seu estado natural, sob a forma de "pirão" ou de "farofa". O "pirão" se distingue da "farofa" pela colocação de mais ou menos caldo de peixe no seu preparo.

---

21. Quanto à cor, a carne pode ser "preta" (vermelha escura), "roxa", "corada" (vermelha), "amarelosa" ou "branca". As carnes "preta" e "branca" não são apreciadas. (Cf. estrutura conceptual sobre cores entre os pescadores de Icaraí em Maranhão, 1975, Apêndice 9.) Quanto à consistência, a carne "dura" é mais apreciada do que a "mole". A carne "grossa" é a carne espessa, mais apreciada que a "fina". Há também carnes "aquosas" (pouco apreciadas, por "se desmancharem em água") e as "enxutas". Finalmente, consideram-se alguns peixes "catingosos" e outros "sem catinga".

Da goma da farinha faz-se a "tapioca" e o "grolado": os ingredientes de ambos são goma, água, sal e coco ralado. Prepara-se a tapioca umedecendo a goma e misturando-a com as raspas de coco ralado. É então espalhada como uma camada numa chapa de barro ("caco") quente. No caso do "grolado", mexe-se a massa constantemente com uma colher, enquanto está no fogo, a fim de impedir que se forme o bolo chato que é a forma própria da tapioca. Grãos graúdos constituem a forma final do grolado. Chama-se de "beiju" à mesma mistura, em que se coloca também a farinha ou a massa da mandioca, submetida à forma de preparo da tapioca.

Feijão come-se cozido em grãos; o jerimum e a batata-doce, em pedaços ou misturados com leite de coco. Nesta última alternativa têm-se a "cambica". O milho prepara-se, sempre com coco, sob a forma de pamonha, mugunzá, cuscuz e canjica.

Desde que se faça a distinção entre alimentos ingeridos crus e cozidos, não há restrições a misturas, neste caso. A única regra a ser observada é de que frutas que se comem cruas só devem ser misturadas com outras do mesmo tipo — não podem ser ingeridas junto com vegetal cozido (ver capítulo II). Não há restrições à mistura de quaisquer "temperos" entre si.

"Alimento"

Os icaraienses não utilizam comumente o termo "alimento". Fazem-no, apenas, em momentos de indecisão, como quando procuram classificar o ovo e o leite (os quais denominam também de "fortificante" e "vitamina") ou quando procuram um termo classificatório inclusivo para um comestível (como, por exemplo, a respeito do feijão). Nesta última al

ternativa, utilizam-se também dos termos "comida" e "comestível".

Na tentativa de desfazer dúvidas e precisar o seu significado, já que o termo é empregado raramente, fizeram-se entrevistas procurando esclarecer que tipos de "alimento" as pessoas distinguem e quais "comestíveis" são "alimento". O resultado foi verificar que o termo pode ser utilizado como sinônimo de "comestível", mas seu principal uso reside na designação de um "comestível substancioso", como leite, ovo, farinha, etc. É como se as pessoas reservassem o seu emprego só para aqueles elementos que mais plenamente realizam a função de saciar a fome (ou, mesmo, para aqueles que ultrapassam esta finalidade, como os considerados "fortificante"). Como disse uma mulher: "alimento é o que dá sustância, o que não é alimento passa depressa".[22]

As refeições

As pessoas comem sentadas no chão[23], em círculo, geralmente na própria cozinha. No centro fica a panela de peixe e a bacia de farinha. A mulher serve a todos, que colocam os pratos, quando existem, sobre as pernas cruzadas. Colheres são poucas, quase sempre em número insuficiente pa

---

22. Da Matta (op. cit.) mostra que, em um nível, *alimento* contrasta com *não-alimento* (comestível vs. não-comestível) e em outro nível *alimento* contrasta com *comida* (substâncias neutras vs. valorizadas). Em Icaraí ambos os contrastes estão presente, como vimos, mas, no segundo caso, com significado inverso.

23. Poucos são os possuidores de mesa e, mesmo estes, raramente utilizam-na para as refeições. Nas poucas casas em que se observou o seu uso só o chefe da casa aí se sentava. A mulher comia depois, na cozinha.

ra os membros de uma família. Assim, o mais comum é utilizarem as mãos para comer. Na ausência de pratos, tiram as porções diretamente da panela do peixe e da bacia do pirão.

Terminada a refeição é costume dividir-se por todos o caldo em que o peixe foi cozido. Peixe sem "caldinho" "não dá sustância". As espinhas e ossos, jogados no chão durante a refeição, são posteriormente varridos e atirados "no mato". A mulher ou uma das filhas lava os pratos.

Como já foi mencionado, come-se quando se encontra o peixe. Dependendo da quantidade conseguida, faz-se uma ou mais refeições durante um dia. Quem só faz uma, prepara o peixe "cozido". Se se dispõe de mais quantidade, os peixes maiores são cozidos, em pedaços, para o almoço e os menores são assados, inteiros, no jantar. O desjejum é constituído de peixe assado ou café com tapioca. A refeição realizada no meio do dia é, portanto, considerada como a principal — diz-se que "o cozido dá mais sustância" e "o assado é mais maneiro".

As crianças recém-nascidas são alimentadas com leite materno e "garapa" (água e açúcar). Na falta do leite materno as pessoas de maiores recursos utilizam o leite de vaca[24] ou de cabra, ambos raros. A grande maioria da população não tem opção: alimenta os filhos com "angu-dágua" (farinha, água e açúcar) e, a partir dos três a cinco meses, com peixe. Procura-se dar às crianças (e aos anciãos) apenas peixe capturado em curral (mais saudável) e sem reima.

---

24. Existem apenas quatro na comunidade, fornecendo uma média de oito litros diários. Quando alguma criança está muito doente é possível conseguir-se destas famílias mais abastadas um copo por dia.

Proibições alimentares

As restrições alimentares proliferam em Icaraí, e alguns exemplos já foram mencionados: a "cisma" e as formas de preparo do peixe. Outras existem, caracterizadas por uma penalidade prevista para sua transgressão: geralmente, conseqüências maléficas para a saúde do indivíduo.

O visitante que chega a Icaraí defronta-as imediatamente, tanto as proibições alimentares quanto as não-alimentares. Ele passa a ser alvo das atenções dos moradores que ficam, inicialmente, espreitando sua ignorância da cultura praiana e, depois, vigiando-o para que não cometa erros e não incorra em transgressões.[25] Quem começa a viver lá, desconhece o funcionamento dos vários sistemas de proibições e fica atônito diante das explicações locais, aparentemente desprovidas de qualquer sentido.

Ouve-se dizer que banana faz mal porque é reimosa. E que não se deve comer banana depois de tomar um café quente. Se a pessoa pergunta se a razão reside no fato de banana ser reimosa, a resposta que se obtém é negativa — café quente e banana fazem mal porque um é quente e o outro é frio. Levanta-se então, a hipótese de que a "reima" se correlaciona com a temperatura (fria) do alimento. Mas nem café nem água são reimosos e, no entanto, não devem ser bebidos um seguido ao outro. A situação se complica quando se

---

25. Para explicar a demora na cura de um ferimento no pé de um dos pesquisadores, vários argumentos foram utilizados pelos habitantes: "comeu polvo", "comeu arraia", "tomou remédio do mato e remédio de butica", "molhou o machucado com água do mar", "usou bota e esquentou o pé", etc. A cada explicação seguiam-se conselhos de como se comportar frente à situação.

verifica que não só os alimentos estão sujeitos a este tipo de restrição, mas ela invade outras áreas: quem toma café quente também não deve apanhar chuva. Chega-se, então, à conclusão que a "reima" nada tem a ver com temperatura mas, repentinamente, alguém diz que carne de porco é reimosa "porque é quente".

Só se sai deste emaranhado de proibições e justificativas quando, coletados exaustivamente vários exemplos de proibições, estabelecem-se alguns critérios. No caso, eles foram "indicados" pelos próprios icaraienses: ninguém consegue explicar de forma direta porque alguma coisa é "reimosa", mas qualquer pessoa é capaz de dizer que a "reima" só se aplica a alimentos e concordar que o "reimoso" faz mal para mulheres menstruadas, de resguardo, pessoas feridas e purgadas. Por serem fornecidas de forma clara e precisa, estas informações mostram que se trata de uma relação de proibição que associa, de um lado, o ser humano, comportando alguns estados físicos; de outro lado, os elementos do meio ambiente com os quais entra em contato de ingestão.

A aplicação deste tipo de discriminação, relativa ao âmbito de propagação das proibições, permitiu que se verificasse que, em Icaraí, funcionam não só um, mas vários conjuntos discretos. Entre eles estão:

a) um sistema que vigora para qualquer pessoa, estando em qualquer estado físico, e para qualquer elemento do meio — seja alimento ou não — sob determinadas condições térmicas. Explica-se que elementos quentes não devem ser misturados com elementos frios: tal mistura é maléfica para a saúde.[26] (Este será o tema do capítulo II, que inclui

---

26. Combinações de elementos diferentes são consideradas sem

também uma observação sobre alimentos chamados de "quentes", independentemente de sua temperatura. Deve-se notar, ainda, que este tipo de proibição ultrapassa as relações alimentares, incluindo, também, relações com outros elementos do meio ambiente.);

b) um grupo de restrições que vigora para mulheres menstruadas, em resguardo, pessoas feridas e purgadas, que devem se abster de ingerir alimentos "reimosos". Não se explica porque o alimento é "reimoso". (Tema dos capítulos III e IV.);

c) proibições específicas para cada doença. Por exemplo: quem sofre de asma não come galinha; de doença nos olhos não come feijão, com febre não come fruta,etc. (Estes casos não serão analisados neste trabalho.).

---

pre negativas: "não se unem" remédio comprado nas "bodegas" (industrializados) e remédio "do mato", pessoa fraca e fortificante muito forte, reza de dois rezadores diferentes, casamento de branco com "cunhã" (cabocla), etc. (Ver "Explicação Nativa" no capítulo V).

Capítulo II

PROIBIÇÕES AO QUENTE E AO FRIO

Os antropólogos, referindo-se à crença na incompatibilidade entre o corpo humano e o "quente" e o "frio", convencionaram e aceitaram denominar este tipo de restrição como a "síndrome quente-frio" (Currier, 1966; Beck, 1969; Ingham, 1970; Panoff, 1970; McCullough, 1973; Ibanez-Novión, 1974). Apresentaram como característica da síndrome o fato que a proibição aos elementos classificados como "quente" ou "frio" é aparentemente independente de peculiaridades tais como forma, cor, textura e temperatura de cada elemento. Constataram que esta independência se faz presente tanto para os informantes, que não conseguem explicar porque algo é qualificado como quente ou frio, tanto quanto para os próprios analistas, que sentem dificuldades em determinar as causas da classificação.[1]

Segundo McCullough (1973: 33), "quente e frio escapam à definição. Não se relacionam diretamente a condições de temperatura medidas pela termometria convencional. Tampouco se relacionam com uma 'friagem' ou 'quentura' culturalmente definidas. As razões para uma categorização particular dependem da percepção individual."

Não obstante estas considerações, há indícios de que a estes autores passou despercebida uma diferença crucial entre o que é reconhecido, culturalmente, como *quente* e como *frio*. Ingham (1970: 79), por exemplo, relata que em Tlaycapán uma pessoa é considerada vulnerável a certos males se sai de um lugar quente para outro frio — sair da cama quente para o frio exterior seria um exemplo. Menciona

---

1. Exceção dos estudos de Beck, Panoff e Ibanez-Novión que procuraram correlacionar o quente e o frio com atributos dos elementos proibidos.

também que refeições muito quentes ou muito frias são perigosas para a saúde e, por isso, carne (considerada quente) é sempre servida com sopa de tomate (fria) ou molho verde (também frio). Da mesma forma diz-se que arroz e galinha são frios, mas cebola e rabanete são quentes.

Estes simples dados já nos sugerem que, provavelmente, estamos diante de dois fenômenos distintos que utilizam expressões idênticas. O primeiro relaciona-se à mudança de temperatura de um corpo e, portanto, às condições térmicas a que o corpo se expõe (o primeiro dos exemplos citados de Ingham). O segundo fenômeno tem a ver com a posse de uma característica aparentemente inexplicável, não concebida como um estado instável mas, sim, como uma qualidade invariável atribuída a cada elemento (os demais exemplos citados de Ingham). Desta forma, no primeiro caso um elemento "x" *está* quente ou frio — poderíamos chamar esta proibição de "quente-frio-térmico" —; no segundo caso "x" *é* quente ou frio — a consideração, aí, se relacionaria a um "quente-frio-qualidade".

A hipótese de que a denominada "síndrome quente-frio" abranja dois tipos de fenômenos parece ter sua confirmação em Icaraí: lá apenas o primeiro tipo vigora sistematicamente e, do segundo, verificam-se somente algumas manifestações esparsas.

1. O "QUENTE-FRIO-TÉRMICO" EM ICARAÍ

As pessoas costumam dizer que não se deve ingerir café ou chá quente e, em seguida, comer qualquer espécie de fruta não cozida ou tomar um banho, chuva, beber água. O resultado pode ser uma paralisia ("ramo") de parte ou de todo o corpo, podendo ocasionar, mesmo, a morte do indivíduo. Mesmo não sendo uma proibição muito difundida, algumas pessoas evitam comer fruta após as refeições, por receio do mesmo mal. A fruta "enfurnada", isto é, amadurecida por abafamento, também é alvo de receios. Considera-se que ela está quente quando é desenfurnada, e deve-se aguardar o dia seguinte para comê-la.[2]

Se alguém toma banho morno e apanha, em seguida, chuva ou um golpe de vento também está sujeito a ter um "ramo", que pode ser, igualmente, a conseqüência do banho quente à noite ou da saída súbita da rede em que se dorme para o sereno.

Não se deve tomar a chuva que cai à tarde, depois de um dia de sol. Esta chuva é chamada "chuva quente" e diz se simplesmente que ela faz mal, sem se especificar a conseqüência que traz. A chuva que cai pela manhã, ao contrário, é inofensiva. (Constitui-se, inclusive, um quadro típico verem-se as crianças brincando e pulando sob os aguaceiros matinais do inverno.) Não se deve, pela mesma razão, beber água aquecida pelo sol e, por isso, ela é retirada das "ca-

---

2. Três casos de morte foram relatados por ingestão de fruta após o aquecimento do corpo: tomou café e comeu melancia; apanhou sol e comeu ata; saiu da cama quente e comeu melancia. (Para outras observações sobre frutas ver página 66).

cimbas" por volta de seis, sete horas da manhã. No caso de a água ser apanhada à tarde (como é costume fazer-se aos sábados para evitar esta atividade na manhã do domingo) ela é guardada separadamente da outra água da casa, para ser consumida só a partir do dia seguinte, o que garante o seu resfriamento.

Tampouco se come fruta apanhada do pé quando o sol já está alto. E mesmo, certa vez, presenciei um pai impedindo a filha de chupar uma bala que estivera exposta ao sol.

Não se deve tomar banho à tarde na "correnteza" quando o dia foi de sol — diz-se que a água está quente. Quando há necessidade de que uma pessoa se banhe com água morna a fonte de aquecimento deve ser o fogo e não o sol. (Mesmo este banho cuja água foi aquecida pelo fogo é arriscado e, por isso, especialmente reservado para determinadas ocasiões. Ver página 51). O banho recomendável para qualquer pessoa é o frio. Igualmente evita-se atravessar a água da "correnteza" ou qualquer água acumulada, quando aquecida pelo sol. Malária ou gripe são as possíveis conseqüências.

Principalmente as mulheres evitam sentar-se em lugar aquecido pelo sol — seja areia, caixote, calçada, pedra, etc. Diz-se que sentar-se em lugar quente pode provocar perturbações menstruais e, em qualquer pessoa, diarréia e hemorróidas. Uma forma de contornar esta proibição consiste em colocar-se um pano sobre o lugar onde se vai sentar. Este procedimento é válido também para quem, por necessidade, precisa sair quando o sol está alto. As mulheres colocam um pano sobre os cabelos e os homens usam chapéu.

Homens e mulheres evitam conduzir qualquer comida, saída do fogo, sobre a cabeça, ou em contato com o corpo. Várias pessoas contaram casos de loucura e cegueira como re

sultado de desobediência a estas prescrições.

Enfim, tomar sol é sempre perigoso, embora raramente as pessoas sejam capazes de especificar as conseqüências. É costume dizer-se que o sol faz mal, mas,segundo uma pessoa da comunidade, o contato com algum elemento que o sol aqueceu faz "mais mal ainda".

Características do sistema

Analisando-se estes exemplos, podemos isolar algumas características deste sistema "quente-frio-térmico", da forma como se manifesta em Icaraí:

a. âmbito de propagação. Este é o mais abrangente e constante dos sistemas de proibição que vigoram em Icaraí, como já foi mencionado. As restrições atingem todos os seres humanos, desde crianças a velhos, homens e mulheres, em qualquer estado físico. Pouco importa que a pessoa esteja sadia ou doente — deve, da mesma forma, abster-se de determinados comportamentos. De posse desta observação sabe-se, por exemplo, que, quando uma mulher em resguardo pós-parto evita tomar água de coco depois de ter bebido chá quente,não é pelo seu estado peculiar que ela assim age. O sistema é igualmente abrangente em relação aos elementos do meio com os quais o homem entra em contato. Podem vir a ser alvo de restrições os elementos com os quais mantêm um contato externo (areia, sol, água do mar, etc.) como aqueles que assimila (os alimentos).

b. incompatibilidade térmica. A característica fundamental deste tipo de manifestação consiste nas precauções que são tomadas em relação à potencialidade de elevação de tempera

tura do corpo humano, como conseqüência da exposição do homem ao sol ou ao fogo, ou do contato com algum elemento assim aquecido. Este calor, adquirido pelo corpo humano, pode vir a se tornar prejudicial dependendo: (1) da natureza da fonte de calor; (2) do tipo de relação que o homem mantém com o elemento; (3) da mudança brusca de temperatura.

O sol é, em toda e qualquer circunstância, uma fonte indesejável de aquecimento — quer na ingestão de uma fruta apanhada ao meio dia, quer no banho com água aquecida pelo sol, quer no simples fato de alguém se sentar na areia quente.

O calor adquirido pelo fogo é, ao contrário do adquirido através de raios solares, desejável, quando se trata de um alimento.[3] Este mesmo calor, contudo, é prejudicial ao contato externo com o corpo humano. Como foi visto, não se carrega um alimento quente junto ao corpo e mesmo considera-se o banho morno como "perigoso". Neste tipo de relação por contato externo não existem restrições ao frio.[4]

As pessoas se precavêem também de uma mudança brusca de temperatura, especialmente no caso de calor seguido de frio. Combinações deste tipo são proibidas entre ele

---

3. Somente algumas frutas podem ser comidas sem cozimento, portanto, frias. É de se notar que o alimento que foi cozido não deve ser ingerido frio nem requentado, mas uma observação mais detalhada do comportamento das pessoas mostra que esta restrição só é obedecida em relação aos alimentos de origem animal.

4. Certa ocasião observei uma mulher colocando o filho recém-nascido em uma rede úmida porque a outra de que dispunha estava quente — tinha tomado sol durante toda a tarde.

mentos ingeridos (por exemplo, café quente e água)[5], entre elementos com os quais o homem mantém um contato externo (calor do sol e banho frio), ou entre os dois tipos de contato — por ingestão e externo (café quente e chuva). Não se proíbe o contato com um elemento quente seguido ao de um frio. Nesta última alternativa, já que o frio é considerado inofensivo (seria a temperatura "normal"), esperam-se apenas as conseqüências da exposição ao calor.

c. aquisição e perda de calor. Como pôde ser observado nos exemplos mencionados anteriormente, a aquisição e a perda de calor possuem algumas peculiaridades culturais, explicitáveis através de duas considerações:

i - qualquer elemento fica quente se "pegou sol" ou se esteve em contato com o fogo. "Pegar sol" refere-se à exposição de qualquer corpo ao sol, entre aproximadamente dez horas da manhã e o entardecer.[6] Não importa a temperatura do dia, é necessário apenas que o sol esteja descoberto. (Se o elemento não foi exposto ao sol nem ao fogo, seu estado é "normal" ou "frio");

ii - o calor, adquirido por um elemento natural ou por uma pessoa, é temporário e tem uma duração determina

---

5. Tratando-se das combinações possíveis entre alimentos sólidos e líquidos (sólido-sólido; sólido-líquido; líquido-líquido; líquido-sólido) apenas não se observa proibição (quente-frio) no caso sólido-líquido. Por exemplo, é perfeitamente aceitável se fazer uma refeição de peixe e farinha e se beber água, água de coco ou refresco, em seguida, embora haja algumas pessoas que evitam assim proceder.

6. Durante o período compreendido entre dez horas da manhã até o meio dia é costume usar-se a expressão "tá meio dia". Este período é determinado pela observação da posição do sol.

da. Mais do que a diminuição observável da temperatura, determina-se que o elemento voltou ao seu estado normal, depois da interrupção do contato com a fonte de calor.

d. interrupção do calor. A interrupção também possui características culturais: ela é variável em relação às formas por que se apresenta, em relação às situações empíricas, e em relação ao lapso de tempo que permite o resfriamento de um corpo. Por exemplo, considera-se que a água que ficou quente por exposição ao sol só perde esta propriedade depois de transcorrida uma noite. É provável que se conceba a noite como um período propício ao resfriamento por não haver sol. O processo de resfriamento é lento, compreendendo várias horas seguidas.

Esta prescrição de se esperar o dia seguinte é válida para a maioria dos elementos que entram em contato com o corpo do homem, mas não para todos os alimentos. Neste caso predomina a decisão individual. Por exemplo, um pescador que toma um café quente de madrugada espera, depois de tomá-lo, que ele esfrie para poder ir para o mar. (A esta hora a água do mar está fria e o café, no corpo do pescador, estaria quente.) Mas não há um período de tempo determinado para que se dê este resfriamento — quinze minutos, vinte. Também uma fruta apanhada ao sol deve esfriar para ser comida — dependendo da pessoa, pode variar de algumas horas a um dia inteiro. Há mesmo aqueles que acreditam que ela só possa ser ingerida no dia seguinte (depois de transcorrida uma noite).

Ainda de outras formas se pode fazer a interrupção do calor: por exemplo, colocando-se algo sobre o elemento aquecido ou passível de aquecimento — pano ou chapéu na cabeça; pano no lugar em que se vai sentar; camisa no pesca

dor para evitar o sol do meio-dia, etc. Enfim, a interrupção parece sempre obedecer à introdução de um elemento que suspende o abastecimento de calor. Este elemento, contudo, assume várias formas: desde o decorrer de um período sem sol (a noite) até um objeto material que isole o corpo, mesmo precariamente, da fonte de calor.

e. justificativas para a proibição. Referindo-se a algumas precauções semelhantes observadas entre os Maya de Yucatán, McCullough (1973) sugere que estas crenças culturais são perfeitamente justificadas pela medicina das sociedades industriais contemporâneas. Evitar o choque brusco entre o quente e o frio resulta em ser uma medida profilática para a prevenção de dois tipos de desordens fisiológicas, frequentemente encontradas em regiões de clima tropical: a paralisia ("heat cramps") e a insolação ("heatstroke").

Os icaraienses referem-se, de forma semelhante, à congestão e ao "ramo" como conseqüências da incompatibilidade do ser humano à mudança brusca de quente para frio. Mas para a simples exposição ao sol, ou contato com elemento aquecido, as respostas são menos específicas. Costuma-se dizer apenas que "faz mal". Tudo leva a crer que se considere o homem "normal" mais frio que o meio ambiente aquecido pelo sol e, portanto, sua relação com este calor seria maléfica.

Muitas vezes, contudo, explicações surgem: entre elas, de que o sol é perigoso porque "desmantela" o sangue, tornando-o fraco e grosso. Várias e constantes são as referências às características do sangue de um indivíduo quando se mencionam os estados físicos das pessoas — o sangue é a fonte primária de vida e, estando em boas condições, é líquido, limpo, vermelho e regularmente distribuído por todo

o corpo (com exceção da cabeça que deve ter um mínimo de sangue). Este estado positivo assim concebido é perturbado pelo excesso de calor, que faz com que o sangue perca estas propriedades.

Para explicar o efeito negativo do sol é possível também utilizar-se uma comparação: o homem não deve apanhar sol porque até mesmo os animais se protegem na sombra quando chega o meio dia; até mesmo o peixe não come quando o sol esquenta a água do mar (e por isso é inútil tentar pescá-lo a esta hora) e mesmo as plantas murcham. Desta forma, não haveria razão para o homem comportar-se diferentemente. O meio ambiente é, assim, utilizado como modelo para sua conduta.

2. O "QUENTE-FRIO-QUALIDADE" EM ICARAÍ

Como foi mencionado anteriormente, observaram-se, em Icaraí, alguns indícios da manifestação do "quente-frio-qualidade" que classifica os elementos sem uma justificativa aparente.[7] Lá sua importância é secundária, sendo ocasionais as referências a este tipo de classificação: apenas em situações em que pessoas estão purgadas ou são portadoras de doenças do fígado e hemorróidas ("quenturão"). Em Icaraí cada doença possui um tratamento específico e a qualidade "quente" de um alimento só é considerada nesses três casos.[8]

São considerados alimentos "quentes": a carne de porco, o feijão e o coco. Nenhum peixe é assim classificado e a eles só se aplica a distinção reimoso-descarregado. Tampouco se encontram alimentos "frios".

O feijão e o coco são apenas "quentes", mas a carne de porco é "quente" e, por algumas pessoas, considerada como "reimosa". Este fato intriga sobremaneira porque, apesar de ser reimosa, não é proibida para todos os contextos a que este tipo de proibição se aplica; dos contextos da reima só se proibe carne de porco a pessoas purgadas. Uma hipótese que explicaria tal fato é que, em vista da pouca utilização deste tipo de distinção entre quente e frio como qualidade, se chame a carne de porco de reimosa para evitar

---

7. É necessário ressaltar que a não-consistência consciente deste sistema classificatório pode ser explicada da mesma forma como a gramática governa o uso da língua, mas não é explícita para seus usuários.

8. Diferentemente dos casos apontados pela literatura antropológica em que qualquer estado físico se vincula à classificação quente-frio (como qualidade).

chamá-la de "quente". Esta hipótese fica mais aparente pelo fato que a carne de porco não é proibida para todos os contextos da reima. Seria, portanto, um caso de "falsa reima": a carne de porco seria consistente apenas com a classificação de "quente-frio".

Quadro de proibições alimentares. Teríamos o seguinte quadro de proibições (excluídas as regularmente obedecidas para doenças específicas cf. item c da página 27):

QUADRO I

Tipos de proibição	Âmbito da proibição	
	em relação ao ser humano	em relação ao meio
1. Quente-frio-térmico	homens e mulheres sob qualquer estado físico	alimentos ou não (ingestão ou contato)
2. Quente-qualidade	homens e mulheres purgados e com quenturão	alimentos (ingestão)
3. Reimoso	mulheres menstruadas e de resguardo; homens e mulheres purgados e feridos	alimentos (ingestão)

Assim, o exemplo de Icaraí parece nos mostrar que a chamada "síndrome quente-frio" (tipo 1 e 2 do Quadro I) compreende, realmente, dois fenômenos diversos.

Lá obedece-se consistentemente às proibições 1 e 3 do quadro acima, mas de menor significação são as restri-

ções relativas ao sistema "quente-frio-qualidade".

É possível que, dado um conjunto de sistemas de crenças partilhados regional e nacionalmente, determinados grupos (ou sub-culturas) ativem alguns deles,relegando a segundo plano os demais. A reima, em Icaraí, sobrepõe-se, em importância cultural, ao quente-frio-qualidade (o que parece não acontecer no sertão) marcando sua predominância na classificação dos peixes — a principal fonte de alimento da praia. Não existem peixes "quentes".[9]

9. Diferentemente, Anderson menciona que os pescadores cantoneses de Hong-Kong consideram não apenas os mariscos como "quente" e "úmidos", mas também algumas espécies de peixes. (1967: 26)

Capítulo III

PROIBIÇÕES AOS ALIMENTOS REIMOSOS

1. O CONCEITO DE REIMA

O Pequeno Dicionário da Língua Portuguesa de Aurélio Buarque de Hollanda (1964: 1038) define *reima* como "almofeira, reuma, mau gênio, ronha" e *reimoso* como "que tem reima, que faz mal ao sangue, que produz coceiras, de maus bofes, genioso, brigão".

Em Icaraí, quando indagadas sobre o que é a reima e por que faz mal, as pessoas nunca fornecem uma explicação geral. Limitam-se a dizer que é prejudicial para mulheres menstruadas, em resguardo pós-parto, pessoas feridas e purgadas, e que tal classificação só se aplica ao "comestível". É possível ouvirem-se referências a alguns alimentos reimosos como "fortes".

O funcionamento e as conseqüências das proibições são assim explicadas:

> "A reima é por causa disso, né? A gente tá com um corte, uma ferida, uma coisa, cumeu aquele peixe, arruinou. Porque é reimoso. Se é peixe descarregado, aí num tem reima nenhuma. Vai tratá de sará. Tando carregado, aí tá lascado";
>
> "Reimoso qué dizê pelo seguinte: uma mulhé tá duente[1], num pode comê, né? Tem ali uma que é aleijada, porque cumeu tamatarana e tava purgada. E cumeu enganada, a pobrezinha: falaram que era tainha";
>
> "Peixe reimoso num se come cum firida,mulher duente ou quando discansa, ou tando purgado. Cum febre pode cumê, cum gripe, tando tussindo,tudo num faz mal";
>
> "Tem reima porque é reimoso mesmo, faz mal".

---

1. Trata-se de um eufemismo para menstruação.

Utilização do conceito

Depois de se viver algum tempo na comunidade e muito perguntar sobre o assunto, fica-se sabendo que quando alguém diz: "pargo é reimoso" esta afirmação transmite um significado muito preciso em que "reimoso" compreende "alimento prejudicial para mulheres menstruadas, em pós-parto, homens ou mulheres 'feridos' e 'purgados'". Assim, dizer que algum alimento é reimoso subentende os contextos para os quais é ofensivo. Esta é a utilização mais freqüente, formulada ou confirmada pelas pessoas da comunidade quando se pedem informações sobre a reima.

Apesar disso, ocorre, embora muito mais raramente, ouvir-se a expressão "cação é reimoso para doença de olhos". Neste caso, trata-se de outra forma de emprego do conceito, agora utilizado apenas para designar "alimento prejudicial". Por esta razão, faz-se necessário especificar a situação para a qual é proibida: cação não é reimoso para os quatro contextos mencionados anteriormente, mas apenas para doença de olhos.[2]

Outra utilização que intriga quem procura compreender a extensão do conceito reside no fato que, embora di

---

2. Quando se pergunta "Cação é reimoso?" a resposta é "Não", mas acrescenta-se, em seguida: "Só é reimoso pra doença de olhos". Embora esta utilização seja rara em Icaraí, é a mais comum entre os pescadores de Fortaleza, que sempre especificam os contextos para os quais o alimento é prejudicial (Cf. Apêndice IV). Deve-se ainda ressaltar que nos quatro contextos da reima a razão para a proibição não é explicitada, enquanto aqui, sim: "Cação tem couro 'ariento', por isso faz mal para os olhos".

zendo que só se aplica a alimentos, as pessoas se utilizam do termo para outros elementos da natureza, embora o façam raramente. Mencionam, por exemplo, que esporada de bagre e arraia, prego enferrujado, palito de coqueiro[3], são reimosos. Seria de se supor que se trata de nova propagação de significado, aplicado agora a qualquer estado físico para designar apenas o que é "prejudicial". Mas só esta explicação não satisfaz porque, por exemplo, o sol, a água do banho, a areia, mesmo em situações nocivas, nunca podem ser chamados de "reimosos".

Na procura da justificativa que explicasse a limitação do uso, verificou-se que o termo só era utilizado para se referir aos elementos do meio que, assim como os alimentos, penetram o corpo humano. O sol, a água do banho, a areia, não se introduzem no corpo, mas um esporão de peixe, um prego ou um palito do coqueiro, sim.

"Reimoso", assim, é um termo utilizado para comunicar, de forma condensada, que um alimento é prejudicial para mulheres menstruadas ou em pós-parto, pessoas feridas ou purgadas. Admite, no entanto, algumas extensões no seu significado. Nestas extensões, ou se perde a implicitação dos contextos, que passam a ser mencionados explicitamente, ou a restrição a alimentos[4]. Permanece, contudo, como limitação

---

3. Palito de coqueiro é uma espécie de espinho que se solta da palha de coqueiro quando esta seca. Quando se anda descalço na areia introduz-se facilmente debaixo das unhas dos dedos do pé, produzindo inflamações dolorosas.

4. Ullmann (1970: 478-481) fala da "extensão de significado" dizendo tratar-se de uma ampliação semântica que se caracteriza pelo fato de que a palavra passa a se aplicar a uma maior variedade de coisas enquanto sua intensidade diminui: "Dir-nos-á menos acerca das coisas a que se refere" (:479).

dos usos extensivos, o requisito de aplicabilidade só a elementos do meio capazes de se introduzirem no corpo — quer via aparelho digestivo, quer por perfurações na pele — e que sejam prejudiciais ao ser humano.

De um ponto de vista pragmático, esta é uma das formas pelas quais os icaraienses mostram o quanto temem os processos que se desenrolam no interior do corpo. Procuram, de várias formas, o controle sobre eles e uma de suas principais estratégias consiste na obediência às restrições alimentares. Não deixam de notar, contudo, outras formas de penetração de elementos estranhos no corpo humano.

Outros dados. Muitas pessoas afirmam que o peixe reimoso é sempre reimoso, mesmo quando está vivo no mar; outras, ao contrário, dizem que só se torna reimoso quando se vai comê-lo.

As pessoas riem ou demonstram espanto quando se pergunta se alguém pode ser reimoso. No entanto, a expressão "tou com corpo reimoso" é frequentemente utilizada para designar um estado físico, temporário, em que se manifestam seguidas infecções da pele: feridas, furúnculos, erupções, etc.

Variações na classificação. A classificação entre alimentos "reimosos" e "descarregados (de reima)" é variável regionalmente. Há diferenças entre cidade e zona rural, entre litoral e interior, e entre as diversas comunidades litorâneas.[5] As últimas são as que mais interessam ao icaraiense,

---

5. A comparação de Lévi-Strauss (1970: 119) explica variações deste tipo: "De início o homem é semelhante ao jogador, que toma nas mãos, quando se senta à mesa, cartas que não inventou. (...) É bem sabido que, com a mesma

especialmente no que se refere à reima do peixe: mencionam estas diferenças mas não procuram explicá-las.

Estudaremos, neste e no capítulo seguinte, o conceito de reima no seu significado estrito: como alimento prejudicial para pessoas em determinados estados físicos.

---

mão, jogadores diferentes não farão a mesma partida, se bem que não possam, constrangidos pelas regras, fazer qualquer partida.

2. OS CONTEXTOS DA REIMA

Mulheres menstruadas ou em resguardo pós-parto e homens e mulheres feridos ou purgados devem se abster de ingerir alimentos reimosos. Embora estas sejam as regras explicitadas verbalmente e freqüentemente observadas, dois outros tipos de comportamento são possíveis de ocorrer. O primeiro consiste em uma desobediência ocasional ou sistemática de um indivíduo às proibições, apenas relembradas no momento em que sente algum mal-estar físico. Nesta hora, ele faz uma retrospectiva das possíveis infrações cometidas e determina a provável causa do mal. Por exemplo, a inflamação de um ferimento pode ser atribuída a uma sardinha comida na véspera.[6] O segundo tipo de comportamento, contrário ao primeiro, consiste numa hiper-obediência às proibições, de forma a englobar qualquer estado físico não-normal. Assim, por precaução, deixa-se de comer um alimento reimoso para qualquer tipo de doença ou mal-estar. Neste aspecto de hiper-obediência as mulheres ocupam um lugar especial: por precaução, muitas evitam sempre, mesmo em perfeitas condições de saúde, comer os peixes bonito e tamatarana[7] e, também, chupar limão. Bonito e tamatarana são os dois peixes considerados mais perigosos em termo de reima.[8]

---

6. Da mesma forma que na crença da *panema*, cf. Da Matta, 1973: 67: "A pessoa que se julga *panema* faz, inicialmente, uma reconstrução dos eventos passados e, em seguida, pela análise de todos os fatores, isola um deles, a causa do seu fracasso".

7. A maioria das mulheres entrevistadas mencionaram nunca ter comido - mesmo pré-púberes - estes dois peixes, por proibição paterna.

8. Há alimentos considerados mais reimosos que outros. Para

Ninguém explica porque as quatro situações mencionadas, e não outras, são agrupadas nesta evitação. A resposta a perguntas que procuram esclarecer tal questão reduz-se, quase sempre, à afirmação de que "fal mal". Mas se, seguindo Leach, aceitamos que o sistema de crenças rituais consiste numa linguagem condensada que transmite informações nem sempre verbalizadas (seria um tipo de pensamento *econômico*, Leach 1966: 408), podemos procurar verificar o que este sistema cultural codifica e que tipo de conhecimento armazena através deste procedimento.

a. menstruação

Diz-se de uma mulher menstruada: "tá doente", "tá sem poder", "tá incomodada". Nesta situação, a mulher evita comer qualquer alimento reimoso[9], chegar à beira da praia, passar por água salgada, entrar em "salgadeira"[10] e aproximar-se de limoeiro. (Sendo o limão a fruta mais temida, a proibição se estende, inclusive, à aproximação.)

Susto, raiva e relações sexuais são igualmente proibidos, assim como passar roupa, tomar chuva ou sentar-se em areia quente. As demais atividades lhe são permitidas: cozinhar, preparar qualquer alimento, mesmo reimoso, tomar

---

muitos dos "mais reimosos" citam-se, sempre, experiências negativas ocorridas na comunidade, o oque poderia explicar os casos.

9. Dentre os alimentos reimosos, só a carne de porco é permitida. (Cf. página 38).

10. Por ser o sal prejudicial às mulheres menstruadas e em resguardo, as "salgadeiras" - lugar onde se guarda o peixe salgado - são localizadas trinta metros ou mais das casas de seus proprietários.

banho frio, etc. Se estiver doente, pode utilizar-se de qualquer tipo de remédio, com exceção de purgante, que "afina" (dilui) o sangue. (Por diluí-lo é utilizado quando falta a menstruação de uma mulher.)

Caso não se obedeçam às prescrições, pode-se ter um "desmantelo": hemorragia ou ausência da menstruação. Também pode inchar e surgir manchas roxas pelo corpo. Se fica com raiva ou leva um susto a mulher pode enlouquecer, porque sobe-lhe o sangue para a cabeça. É o que se chama ter uma "suspensão"[11]. Há sempre uma advertência pronta para as pessoas que ostensivamente desobedecem às proibições e disso se vangloriam: "espera quando ficar velha..." Acredita-se que a saúde da mulher depende de uma menstruação regular. Teme-se a chegada da menopausa, quando o sangue "fica grosso", o que concorre para a manifestação de várias doenças.

As prescrições evitativas alimentares são obedecidas por aproximadamente dez dias em um mes, incluindo o período imediatamente pré e pós-menstrual. Esta é mais uma manifestação de hiper-obediência e, embora não seja respeitada comumente, é largamente utilizada para o diagnóstico *a posteriori:* "X teve um desmantelo porque comeu polvo e tava com nove dia". As proibições não-alimentares são obedecidas apenas durante os dias que dura a menstruação.

Como conseqüência do número de dias impróprios e da natureza mesma das proibições, uma mulher está sempre pronta a reconhecer os períodos menstruais das outras com quem convive. Quando isto não acontece, é sinal de que a outra "não se cuida". Este conhecimento se transforma em con

---

11. Um caso de loucura foi relatado como conseqüência da visão do cometa Kohoutec por uma moça menstruada.

trole social mútuo: quem obedece quer que todos façam o mesmo. As pessoas, desta forma, observam a mulher que evita entrar em salgadeira, por exemplo, e passam a controlar as outras atividades de sua família: se o marido leva peixe descarregado para casa; se a mulher vai apanhar polvo; se come fruta; etc.

b. resguardo pós-parto

Gravidez. As mulheres têm filhos quase anualmente, desde a primeira gravidez (que pode ocorrer logo depois da puberdade ou mais tarde) até a menopausa. Embora o comportamento feminino se torne peculiar, não existem restrições a serem obedecidas durante o período em que as mulheres estão grávidas.

A mulher procura não reconhecer nem aceitar imediatamente este estado, preferindo tratá-lo como um caso de "desmantelo" até que, depois de tomadas várias "garrafadas"[12] que não produzem o efeito esperado (volta da menstruação), admite publicamente o fato.

Durante este período a mulher está sujeita apenas ao "desejo" (vontade especial de comer determinado alimento) ou ao "abuso" (seu aspecto negativo: enjôo de certos alimentos). Ambos os tipos de manifestação são aceitos e respeitados, mas é o "abuso" o de maior significação social.

---

12. Medicamento próprio para "desmantelo", composto de várias ervas misturadas. Uma "garrafada" caseira, largamente utilizada, consiste na mistura de uma colher de cuminho com o conteúdo de uma garrafa pequena de Coca-Cola, tomada por três noites seguidas.

É possível que a escassez e a periodicidade dos recursos alimentares não permitam, objetivamente, uma maior manifestação de "desejo": é mais viável enjoar o que já existe do que desejar o inexistente.

O abuso pode recair sobre qualquer alimento, até mesmo a "água do pote". No entanto, verifica-se que quando uma mulher enjoa de vegetais (batata-doce, feijão, por exemplo) volta a comê-los passado algum tempo. O mesmo não acontece com o "abuso" do peixe[13]. As espécies tornam-se repugnantes para sempre, independentemente dos esforços que a própria mulher faça para voltar a aceitá-las. Como resultado, o "abuso" do peixe transforma-se numa marca de identidade social semelhante à "cisma" (Cf. página 5) mas, desta vez, restrita às mulheres: cada uma possui uma série de peixes que não come, por "abuso", acumulados gradativamente nos diversos períodos de gravidez, e que são do conhecimento não só de sua família, como de seu círculo de relações mais amplo. Devemos lembrar o fato que preferências alimentares constituem tópico constante de conversa, tanto entre homens quanto entre mulheres.

Resguardo. Depois do parto obedece-se a um período de restrições de trinta dias, denominado "resguardo". (A expressão "fazer resguardo" pode se aplicar também a menstruação e à purga.) Durante este período outra mulher é chamada para "tomar conta": substitui a parturiente nos seus afazeres domésticos e cuida do recém-nascido e da mãe.

Nos primeiros cinco dias a mulher fica deitada na rede, e algumas não se levantam nem para suas necessidades

---

13. Não registrei nenhum caso de abuso de carnes de animais terrestres: carne de gado ou "miunça".

fisiológicas. No penúltimo dia, antes de sair da "camarinha", banha-se com água morna da cintura para baixo, o que continua a fazer diariamente até o décimo quinto dia, quando toma um banho frio.

Durante os trinta dias todos os alimentos reimosos lhe são proibidos, além de outras restrições: feijão só pode comer sete dias após o parto (feijão não é "reimoso", é "forte")[14]; batata-doce, seis dias (contanto que não tenha mais o "leite" que desprende quando é arrancada). A carne de pato, "reimosa", ultrapassa o resguardo e deve ser evitada por seis meses. Desta forma, a alimentação da mulher mobiliza, mais do que nunca, o seu grupo familiar restrito: ela deve comer, nos primeiros dias, apenas galinha e arroz e, durante o resto do período, peixe descarregado: "Aqui, mulher de resguardo, mesmo pobrezinha é bem tratada..."

Não pode tomar vento, sereno ou chuva; nem levar um susto nem sentir raiva. Não se aproxima da água do mar nem entra em salgadeira. Relações sexuais são também proibidas[15]. Quem desobedece a qualquer restrição, alimentar ou não, "quebra o resguardo" e fica sujeita aos mesmos males, embora em grau mais elevado nos casos de desobediência a proibições menstruais. Os maridos procuram colaborar para que as mulheres observem as restrições, evitando sair de casa desnecessariamente e procurando ajudar nos afazeres domésticos.

---

14. O feijão é também "quente" (Cf. página 38) mas esta qualidade não é mencionada para explicar a restrição.

15. Contam o caso de uma mulher que morreu porque o marido forçou-a a uma relação sexual no último dia do resguardo.

Tudo indica que as proibições do resguardo são proporcionais (mesmo não sendo justificáveis pela medicina ocidental) aos riscos a que as mulheres estão sujeitas. Por serem freqüentes os casos de morte durante o parto e resguardo (qualquer mulher menciona de dez a doze casos ocorridos nos últimos oito anos) e por estarem periodicamente obrigadas a este risco, verifica-se uma verdadeira angústia em relação à hora de dar à luz: "Mulher só tem medo de uma coisa no mundo: morrer de parto".[16]

c. "ferida"

"Ferida", em Icaraí, é um termo genérico que designa qualquer descontinuidade no tecido cutâneo: assim, um corte é uma "ferida", sarna é "ferida", qualquer machucado, erupção, "papoca roxa" (inflamação na pele sob a forma de bolhas arroxeadas), impingem, prurido, etc. Homens e mulheres feridos não devem comer alimentos reimosos. Não devem, da mesma forma, apanhar sol em demasia nem aproximar-se de qualquer coisa quente. Algumas pessoas dizem ser recomendável a água do mar, enquanto outras evitam este contato.

A desobediência às proibições causa inflamação ou faz a ferida "recolher": o machucado passa a ter uma aparência externa saudável, mas continua a se desenvolver de forma progressiva internamente. Neste caso, as conseqüências são imprevisíveis, podendo ocasionar a morte. Assim, quando alguém se fere, espera pacientemente a cura, que deve ser

---

16. Diz-se que a mulher é "avisada" quando vai morrer de parto. Mas como, durante a gravidez, sempre se queixa que tal fato vai acontecer, quando um caso se sucede, a crença é confirmada.

lenta e contínua. Uma melhora muito rápida pode ser sinal de piora futura.

d. purga

Leite de magnésia, óleo de rícino,"cachaça alemã", "sal amargo", "aguardente", são purgas utilizadas para o tratamento de males internos. São todas compradas nas "bodegas" locais. Seu efeito consiste numa brusca descarga intestinal e é tomada tanto pelos homens quanto pelas mulheres, para um mal-estar no peito, por exemplo, uma dor não identificada, falta de menstruação, "quenturão" (hemorróida ou doença do fígado), catarro, ou simplesmente por quem sente o "corpo reimoso" ou algum sintoma físico anormal.

Diz-se que purga "refina" (limpa) o sangue. Nos dias subsequentes à sua ingestão deve-se obedecer a várias restrições cujo rigor depende da purga tomada. (Há purgas mais "finas" que outras.) Geralmente a pessoa fica inativa por três a cinco dias, alimentando-se de peixe descarregado e arroz. Contudo, o alimento ideal para "tirar a purga" é carne de gado ou "miunça".

Ficam proibidos os alimentos reimosos, a proximidade com a água do mar, a entrada em "salgadeira", banho, relações sexuais, susto ou raiva repentina. Além dessas prescrições (que igualam os homens purgados às mulheres menstruadas) não se deve comer alimentos "quentes": carne de porco e feijão. Evita-se, mesmo, temperar o peixe com o leite do coco[17].

---

17. Este foi o único caso de restrição ao tempero do coco observado durante a pesquisa. O coco é "quente",mas des

Desta forma, a purga é um medicamento *sui-generis:* quem dele se utiliza corre um risco. Tanto pode ficar definitivamente bom do mal como piorar por desobediência às proibições que decorrem de sua ingestão. (Assim, sempre que a doença progride a causa é imputada à inobservância de alguma restrição.)

Os quatro contextos

"O sangue que a mulher bota, num sendo por meio de doença, esse sangue num faz falta à mulher". Uma mulher menstruada ou em resguardo pós-parto não é uma pessoa doente, embora se trate de um período em que se pode "apanhar um mal". Doente é a pessoa que precisa se medicar: "Tando tomando remédio, já sabe que tá doente".

O mesmo aplica-se aos demais casos: uma pessoa não se sente doente por causa de uma ferida, nem tampouco por uma purga. Esta última, contudo, apresenta uma variação, já que há casos em que a purga é utilizada como medicamento para uma enfermidade. Deve-se ter em mente, no entanto, que as restrições que passa a obedecer nos dias imediatamente posteriores à sua ingestão não são devidas ao mal que sofre, mas ao estado purgativo. Estas restrições, devidamente obedecidas, farão que o medicamento produza os efeitos desejados, trazendo a pessoa de volta a seu estado normal de saúde.

---

carregado de reima. Considera-se que a "água-do-coco" possui, inclusive, propriedades medicinais: é tomada por quem tem febre e utilizada por quem quer curar uma "ressaca".

Desta maneira, todos os estados mencionados (menstruação, resguardo, ferida, purga) correspondem a um período em que a pessoa, se não se encontra doente em razão destas mesmas situações, também não está em perfeitas condições de saúde. Trata-se de uma situação intermediária, instável e delicada, na qual um descuido ou uma estravagância podem prejudicar o estado precário de equilíbrio, permitindo a instauração de uma enfermidade. Admitindo-se a existência deste estado, outra característica se faz notar: em todos os casos mencionados são expostos humores internos do corpo. Fluxo sanguíneo na menstruação e resguardo; pus, sangue ou tecido interno na descontinuidade cutânea da "ferida"; matéria fecal na purga. É como se o corpo se "abrisse" em todas estas situações e, expondo-se, se tornasse vulnerável.

Agrupando estes contextos ritualmente, os icaraienses mostram que categorizam o estado de saúde *sadio*, o *doente* e um "intermediário", que não designam por um nome específico. O fato de que é uma proibição cultural que favorece este tipo de manifestação não deve surpreender, se se aceita que padrões rituais servem como armazenamento de informações. Neste caso, a expressão destas informações não se realiza através de palavras mas através de ações.[18]

Além disso, não se deve esquecer que o simples fato de ser intermediária a duas categorias definidas já propicia o aparecimento de proibições: "Se A e B são duas categorias verbais, tal que B é definida como 'o que não é A' e vice-versa, e se existe uma terceira categoria C que me

---

18. Dentan (1970) mostra como "categorias encobertas" (Cf. Berlin et al. 1968) podem ser expressas através de proibições culturais.

deia esta distinção, em que C partilha atributos de A e B, então C será tabu" (Leach 1972: 212).

É este o caso do estado físico "intermediário" que estamos estudando, devendo-se ainda lembrar que esta categoria se caracteriza por ser uma situação em que dominam exudações do corpo: estas são, reconhecidamente, objetos de intenso poder ritual (Leach, 1972; Turner, 1965; Douglas, 1970[19] e 1973).

Em diagrama. Um diagrama de Venn[20] pode ajudar a visualizar tais considerações:

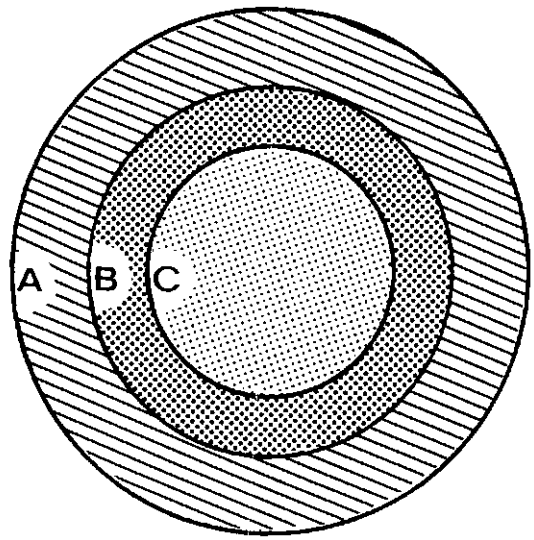


Diagrama 1:
OS CONTEXTOS DA REIMA

19. Por exemplo, Douglas (1970: 65) menciona as conotações sagradas da guerra na cultura israelense: "todas as exudações do corpo humano desqualificam um homem para a batalha (...) Um combatente que tivesse sido ferido à noite deveria manter-se afastado do campo de batalha durante todo o dia (...). As necessidades fisiológicas deveriam ser satisfeitas fora do campo. Em suma, a idéia de santidade recebia uma expressão externa, física, na integridade do corpo, visto como um recipiente perfeito."

20. Os Diagramas de Venn permitem ilustrar as relações existentes entre conjuntos. Representa-se um conjunto por uma área simples, plana, limitada. As delimitações de áreas internas demarcam sub-conjuntos do mais abrangente.

Legenda: A - conjunto dos seres humanos

B - seres humanos não-doentes

C - seres humanos sadios (ou ▒)

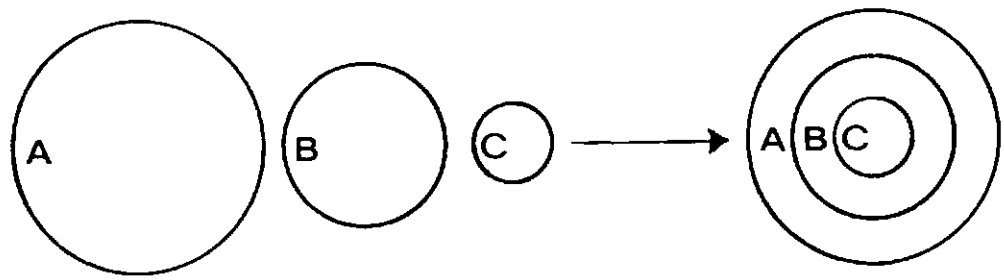
(A-B) - seres humanos doentes (ou ▨)

(B-C) - seres humanos em estado "intermediário (ou ▒)

isto é, A corresponde ao círculo maior, mais inclusivo, e representa o conjunto de todos os "seres humanos"; B corresponde ao círculo de tamanho médio e representa o conjunto de "seres humanos sadios". Assim, A inclui como sub-conjunto B, que por sua vez inclui como sub-conjunto C.

Assim, uma pessoa em estado "intermediário" (área [B-C] no diagrama acima) deve se abster de ingerir alimento reimoso a fim de que retorne, normalmente, a seu estado sadio (área C central). A não observação da proibição acarretará o agravamento da precariedade do estado de saúde, permitindo a instauração de uma doença (mudança para área [A-B] do diagrama).

Assim, por exemplo, considerando-se três conjuntos A, B e C, em que B é sub-conjunto de A, e C é sub-conjunto de B, teríamos, graficamente:



Para noções básicas sobre os Diagramas de Venn-Euler consultar Lipschutz, 1972.

A purga. Como vimos, a purga é, por vezes, utilizada como medicamento para uma doença já instaurada. Além disso, no "resguardo" de que deve seguir-se, proibem-se alimentos reimosos e também alimentos "quentes", tradicionalmente evitados em contextos de doenças (Cf. página 38). Por estas características, podemos supor que a purga, dos quatro estados "intermediários", é aquele que estaria mais próximo ao estado "doente" e, por sua vez, mais afastado do estado "sadio". (Já a "ferida", embora partilhe com a purga a característica de um estado eventual e não regular, como a menstruação e o resguardo pós-parto, não é, em nenhum momento, relacionada com "doença".)

Assim, a posição da purga, numa ampliação parcial do Diagrama 1, seria a seguinte:

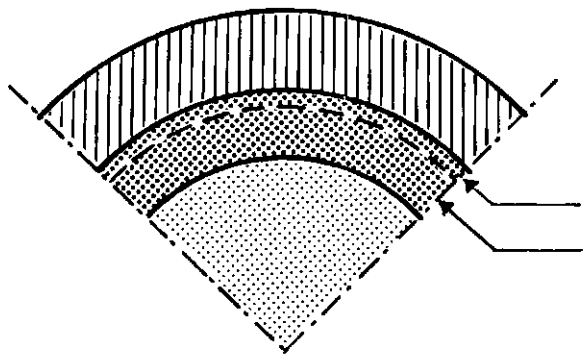


Diagrama 1a: A PURGA

A reima e as mulheres. Finalmente, deve-se mencionar o fato que quando se fala em reima, em Icaraí, a primeira associação que vem à mente das pessoas tende a ser relativa aos estados físicos regulares das mulheres (menstruação e resguardo): "Prá homem num tem nada reimoso... só tando ferido ou purgado".

A inserção destas duas condições regulares femininas aos estados físicos "intermediários" constitui uma manifestação comportamental daquilo que é frequentemente verbalizado: a mulher possui excesso de sangue em seu corpo, que deve ser expelido periodicamente. É, portanto, concebida como diferente e mais frágil do que o homem, devendo ser alvo de cuidados especiais. Talvez esta seja mais uma razão por que as mulheres se sentem tão à vontade em manifestar seus caprichos alimentares: "cismas", "abusos", hiper-obediências, etc. Desta forma, as peculiaridades de sua condição (capacidade reprodutiva, perda sanguínea, etc.) são vivenciadas em termos de fraqueza física, oposta à concepção da força masculina. No entanto, efetivamente não se considera "fraca" uma mulher menstruada e, mesmo em relação ao resguardo, tal atribuição se restringiria aos primeiros dias pós-parto. Além disso, as jornadas femininas de trabalho tais como "farinhadas", plantio e colheita de batata-doce, etc. desconfirmariam a efetiva debilidade feminina.

Proibições culturais exclusivas às mulheres são frequentemente mencionadas na literatura antropológica, desde os estudos de Frazer (1969: 250-252), os mitos da "terra mater" citados por Eliade (?: 111-118) até as recentes proposições de Ardener (1972: 154), em que postula que a ambiguidade da posição da mulher é resultado de um modelo de humanidade criado pelos homens. Por sua peculiaridade reprodutiva a mulher é sempre alvo de ritos preceituais ou proibitivos que a vinculam, mais do que os homens, aos fenômenos naturais.

3. A REIMA DOS ALIMENTOS TERRESTRES

Como foi mencionado anteriormente, as relações de proibição cultural em Icaraí associam, de um lado, o ser humano, comportando seus estados físicos; de outro lado, os elementos do meio ambiente com os quais entra em contato. No item anterior focalizamos os aspectos relativos aos estados físicos do homem, concluindo-se que os contextos da reima são estados "intermediários" aos reconhecidos como "sadio" e "doente". Trataremos, agora, dos alimentos — o outro lado da relação. Primeiro, dos alimentos de origem terrestre e, posteriormente, daqueles de origem marinha.

Os dados

Registraram-se freqüentes discordâncias entre os informantes[21] a respeito da classificação de cada substância alimentar em "reimosa" ("carregada [de reima]") ou "descarregada [de reima]". Estes desacordos, contudo, não chegaram a comprometer o sistema classificatório já que, mesmo estatisticamente, mostraram um grau elevado de uniformidade. As diferenças baseavam-se, quase sempre, no desconhecimento e pouca familiaridade com determinado alimento ou, ainda, na origem do informante: depois de algumas entrevistas tornaram-se aparentes as desigualdades na classificação entre aqueles oriundos do sertão e entre os praianos de origem.

---

21. Na literatura antropológica são freqüentes as referências a desacordos entre informantes: por exemplo, Dentan (1965: 256), Turner (1967: 27), Beck (1969: 561), Rosaldo (1972: 85), Taylor (s.d.: 23), Sankoff (1971), Gal (1973).

Para prestar esclarecimentos sobre a reima dos alimentos de origem terrestre escolheram-se as mulheres como informantes. Os homens se esquivavam ou forneciam informações contraditórias, imediatamente retificadas pelas mulheres presentes, que tomavam a iniciativa de continuar a responder às questões propostas. Considerando-se que lá, como na maior parte do interior do País, a mulher não se manifesta quando em presença do chefe-da-casa, a aquiescência masculina a este comportamento das mulheres comprovou que, de fato e de direito, o domínio dos alimentos de origem terrestre é, para os que lidam com o mar, um domínio feminino. (O contrário ocorreu em relação a depoimentos sobre a reima do peixe, Cf. página 74)

Oito informantes mulheres (solteiras e casadas, de diversas idades) foram entrevistadas de forma exaustiva, isoladamente e em pequenos grupos. Adotou-se este segundo procedimento depois de se observar que as pessoas reunidas forneciam excelentes informações, já que ficavam à vontade num papel cotidiano de sua cultura: conversar sobre alimentos. Ao contrário, entrevistas formais isoladas cansavam rapidamente a pessoa que, em menos de meia hora, dava mostras de impaciência e procurava, por todos os meios, transformar a entrevista num bate-papo sobre outros assuntos.

Buscou-se, em primeiro lugar, determinar uma lista dos alimentosconhecidos pelos habitantes do lugar, pedindo-se à informante que esclarecesse se cada um era "reimoso" ou "descarregado". Construída a lista, iniciaram-se as entrevistas sistemáticas em que se pedia, para cada elemento, identificações classificatórias (através de perguntas como "x é um tipo de que?"; "x é do mesmo sistema[22] que?",

---

22. A expressão "do mesmo sistema que" é utilizada para de

etc.), finalidade ("para que serve x?"), procedência ("onde dá x?"), relações associativas ("se eu falar x do que você se lembra?") e relações combinatórias ("o que você gostaria de comer junto com x?").

Durante todos estes procedimentos, examinou-se o significado de novos termos que iam, pouco a pouco, surgindo nas respostas[23]. Por exemplo, observou-se que batata-doce, feijão, arroz, milho, eram, por vezes, classificados como "legume", outras como "massa". Posteriormente verificou-se que "massa" só se emprega para vegetais transformados pelo fogo[24]. Tapioca é um tipo de "massa", assim como pirão, canjica, etc. e quando se designa batata ou feijão por este termo é que está se tratando destes alimentos em seu estado cozido.

"Comida": o locus da reima

"Banana é reimosa porque é" — este o tipo de afirmação mais freqüente que se ouve a respeito de alimentos reimosos. Se se insiste, a informante recorre à primeira característica significativa que lhe vem à mente, para, em seguida, desconfirmá-la. Por exemplo, uma informante pode procurar explicar que "murici" é reimoso porque é azedo e, constatando que frutas doces (como a ata) também o são, voltar a insistir no mesmo ponto: não se sabe o porquê da reima.

---

signar semelhança entre elementos. Por exemplo, "meloi é do mesmo sistema que melão"; "tomate é do mesmo sistema que pimentão".

23. Ver "alimento", página 22.

24. Esta a provável razão porque muitas vezes se mencionava que farinha era "massa" (passa pelo fogo no processo de transformação da mandioca.)

Desta forma, como ninguém a explica, as regras que regem esta classificação só puderam ser construídas analiticamente. A partir dos dados coletados e da observação geral do comportamento relacionado à alimentação, procurou-se determinar os critérios considerados significativos para tornar uma substância "reimosa" ou "descarregada".

"Comida". Em Icaraí, só a "comida" pode ser reimosa. O "tempero", que junto à "comida", forma o conjunto dos "comestíveis, não tem reima. Também os líquidos são "descarregados". As pessoas de Icaraí chegam mesmo a estranhar quando se pergunta sobre a reima de temperos e bebidas. Para elas é ponto pacífico que tais substâncias são tão banais em termos alimentares que não merecem tal consideração. Dizem imediatamente que "é tudo descarregado".

Justificam tal concepção a respeito dos líquidos dizendo que "bebida é mais ligeiro" — pouco permanecem no corpo: água, chá, café, leite[25], bebidas alcoólicas (cachaça, "ginebra", etc.). Os "temperos" são simples auxiliares no preparo da "comida" e são inofensivos: "tempero não é nada, não tem reima, não é forte nem fraco". São "temperos" o sal[26], coco, óleo, colorau, pimenta, alho. São "temperos verdes": tomate, pimentão, couve, alface, cebola verde, cuentro, quiabo, cobrão.

Excluindo das considerações de reimosidade os temperos e os líquidos, os icaraienses mostram que, dentre os

---

25. Apesar de descarregados, café e leite são considerados "sustanciosos" e "alimento" (Cf. página 22).

26. Sal é inofensivo como tempero, em pequena quantidade, mas é reimoso quando utilizado na conservação do peixe (Cf. página 109).

alimentos, só a "comida" — o "de-comer" — é significativa em termos de reima. Vejamos, então, na comida de origem vegetal e na de origem animal que atributos definem o alimento reimoso.

"Comida" de origem vegetal

Em Icaraí alguns alimentos de origem vegetal são ingeridos só crus, outros só cozidos, outros ainda crus ou cozidos. Os primeiros são classificados como "reimosos"; os segundos, descarregados se não desprendem "leite" (neste caso, mesmo cozidos, são reimosos); os terceiros são reimosos quando crus, descarregados quando cozidos. Por exemplo, jerimum só se come cozido — é "descarregado"; melancia só crua — é "reimosa"; banana, crua ou cozida. A banana crua é "reimosa"; quando cozida "perde a reima" — é "descarregada".

A reima, desta forma, diferencia a forma de ingestão da comida, mostrando que o alimento "bom-para-comer" é aquele que foi transformado pela ação do fogo. Também discrimina vegetais que desprendem "leite" como relativamente inadequados para a alimentação.

Através de um diagrama de Venn podemos visualizar melhor tais considerações:

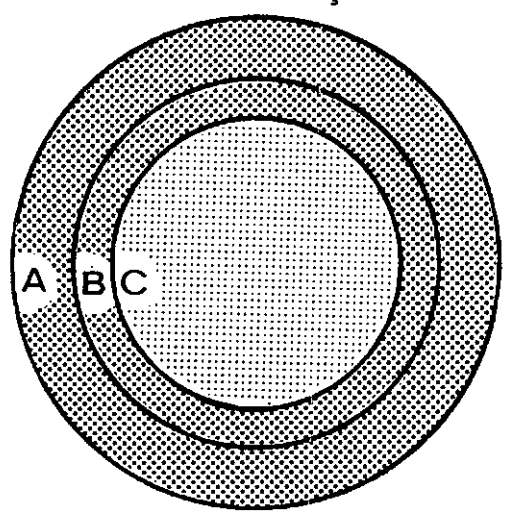


Diagrama 2:

A REIMA DOS VEGETAIS TERRESTRES (COMESTÍVEIS)

Legenda: A - vegetais comestíveis terrestres
B - ingeridos cozidos
C - sem "leite"

(A-B) - ingeridos crus
(B-C) - que desprendem "leite"
▒ - reimosos (A-C)
▒ - descarregados (C)

"Legume" e "fruta". Distinguem-se "legumes" e "frutas", em Icaraí, mas tal classificação não corresponde às considerações sobre a reimosidade do alimento, por não se correlacionarem perfeitamente com a forma de ingestão crua ou cozida.

Em geral, há uma certa consistência em chamar de "fruta" o abacaxi, ata, banana, cajá, caju, cana, castanhola, confeito, goiaba, graviola, quajiru, guabiraba, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, melancia, melão, meloi, murici, panã, pitomba, puçá, tamarino, ubaia (que podem e são geralmente comidos crus — são "reimosos") e também o jerimum e o maxixe (que só se comem cozidos — "descarregados"). Como "legume" consideram o milho, o feijão, a batata doce e o arroz. A classificação da mandioca apresenta dificuldades já que, não sendo comestível em seu estado natural (trata-se da mandioca-brava), confunde os informantes que só a consideram sob a forma de farinha ou "goma" (polvilho), isto é, transformada. (Com exceção da batata-doce e do tipo jerimum-de-leite, que desprendem uma goma leitosa, todos os demais legumes são "descarregados".)

É difícil aos incaraienses estabelecer os atributos que justificam a distinção entre "fruta" e "legume": "fruta só dá por tempo, legume o ano todo", "fruta dá no cercado, legume no roçado", "fruta é o que dá em pé, legume

em rama", "fruta é o que dá de pouco, legume dá de alqueire", "fruta é o que se come cru, legume só cozido". Chegam, mesmo, a manifestar um certo desconforto quando precisam caracterizá-los, o que nos leva a considerar que a distinção não lhes é culturalmente relevante — com exceção da farinha, consomem tais alimentos periódica e ocasionalmente.[27]

As frutas cruas. Façamos um parênteses para resumir as proibições relativas às frutas que não são ingeridas cozidas.

Qualquer fruta crua é: (a) termicamente fria e (b) "reimosa". Na qualidade de fria, é proibida após alimento quente; como "reimosa", é vedada aos quatro contextos já mencionados. Se, no entanto, é crua, mas foi aquecida pelo sol, deve ser evitada em qualquer circunstância. É provável que esta reunião de várias proibições num mesmo tipo de alimento explique a ansiedade que os icaraienses sempre manifestam sobre sua ingestão. Com freqüência ouvem-se relatos de doenças e de mortes, relatos esses que se iniciam fazendo-se referência a uma fruta qualquer: "Minha fia morreu cum três ano e um mês. Ninguém sabe contá de que que ela morreu porque cum um ano e dois mês ela cumeu um meloí, um tal de meloí, que nós nem num conhecia". (Cf. página 30)

"Comida" de origem animal

A carne dos animais selvagens, não criados pelo homem, é "reimosa". A carne dos animais domesticados é des

---

27. Recentemente Perchonock e Werner (1969) mencionaram que os Navaho consideram como uma só categoria de alimento o conjunto das frutas e dos legumes, distinguidos pela língua inglesa.

carregada se provêm de animais revestidos de couro que vivem na superfície da terra. É reimosa se provêm de "bichos-de-pena" que, potencialmente, voam. A galinha constitui exceção pelo fato de sua carne ser clara, com pouco sangue. É portanto, descarregada e especialmente recomendada como alimento de parturientes (ver página 51).

Os animais de couro, domésticos, recebem o nome de "carne" depois de mortos. O mesmo não sucede com os animais de casco, de pena, de couro (mas selvagens) e peixes, que são referidos pelo mesmo nome que recebem quando vivos. (Ao tipo de pergunta: "Galinha é carne?" a resposta é "Não, que eu num digo 'vou cumê carne', eu digo 'vou cumê galinha'".)

Novamente, utilizemos um diagrama:

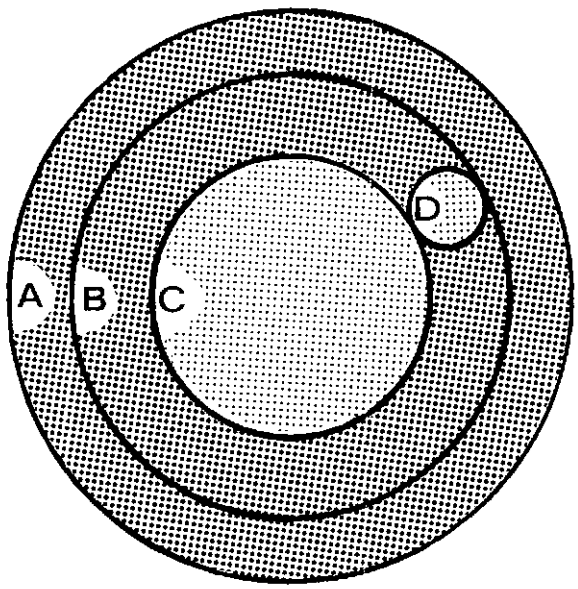


Diagrama 3:

REIMA DOS ANIMAIS TERRESTRES (COMESTÍVEIS)

Legenda: A - carnes de animais terrestres comestíveis
B - domesticados
C - de couro
D - de pouco sangue

(A-B) - selvagens
(B-C) - de pena
- descarregado
- reimoso

Quais são. Animais selvagens comestíveis, chamados de "caça" ou "bicho-do-mato" são: preá, cassaco (de couro), peba e tatu (de casco), galinha-dágua, socó, marreca, siricora, teteo, maçarico, galo-campina, pomba-do-bando, jacu, carão, juriti (de pena)[28]. Animais domésticos de pena são a galinha, o capote, o pato e o peru ("criação"). De couro, o boi e a vaca ("gado"), cabra, bode, carneiro, ovelha, porco e porca[29] ("miunça"). (Para a "falsa reima" da carne de porco ver página 39).

Como no caso dos vegetais terrestres, também aqui as espécies consideradas inofensivas para ingestão se mostram pela supressão daquelas que fornecem carnes reimosas. *Habitat* e revestimento externo[30] são os critérios que explicam a reima, podendo-se dizer que o *habitat* do animal se define em relação ao do homem: discriminam-se como "reimosos" os animais que vivem longe dos homens, são caçados por este e moram em nível diferente (os voadores). Aceitam-se os que vivem perto e no mesmo nível[31].

---

28. Não houve qualquer referência de que alguém houvesse comido animal "selvagem" durante os quatro meses de estadia no campo.

29. Principalmente as mulheres têm cisma de algumas fêmeas: porca ("vive no vício") e cassaco-fêmea (é marsupial).

30. *Habitat* se correlaciona frequentemente com vários traços distintivos dos animais (Bulmer 1967: 6). Para considerar a reimosidade, a associação *habitat*-revestimento externo surgiu como o mais relevante entre os mencionados pelos icaraienses.

31. Proibições semelhantes constam das "abominações de Leviticus", Cf. Douglas, 1970: 54-72.

Além do mais, consideram os icaraienses que seres terrestres são sanguíneos. Ter muito sangue é um estado "normal". Mas, por comparação, a ausência de sangue numa categoria de animais reimosos (de pena) pode fazer com que a carne de uma espécie (no caso, a galinha, cf. conjunto D no Diagrama 3) seja considerada descarregada. Distingue-se, assim, um elemento "diferente", atribuindo-se-lhe um valor de reima diverso daquele partilhado pelos membros do conjunto do qual faz parte.

Natureza dos atributos

Lévi-Strauss (1970: 126) lembra que "proibir certas espécies não é mais que um meio, entre outros, de afirmá-las como significativas". Uma maneira de se observar em que sentido determinadas espécies são especialmente marcadas consiste na apreciação dos vários atributos, ou critérios, pelos quais se realiza esta afirmação.

Antes, porém, façamos um retrospecto da localização, entre os alimentos, das espécies reimosas:

A "comida" de origem terrestre dos icaraienses provêm, como vimos, dos domínios naturais botânico e zoológico. Nem todos os elementos destes domínios, mas apenas alguns, são utilizados como alimento: cultivados ou criados especialmente para consumo, ou apenas coletados ou caçados. Pode-se considerar esta a primeira partição do universo potencialmente alimentar.[32]

---

32. Não tratamos desta partição no caso dos alimentos de origem terrestre consumidos em Icaraí por ela ser idêntica à do pesquisador e da maioria da população brasileira — não se justificaria fazer este estudo especialmente en

Uma segunda partição consiste numa discriminação interna ao conjunto dos elementos considerados comestíveis: os "reimosos" e os "descarregados", isto é, aqueles ocasionalmente proibidos e os constantemente aceitos. Este mecanismo explicita, através da negação eventual, o padrão dos alimentos consistentemente aprovados: o descarregado é o alimento "ótimo"; o reimoso, o "duvidoso" — a meio caminho entre o não-comestível e o "ótimo".

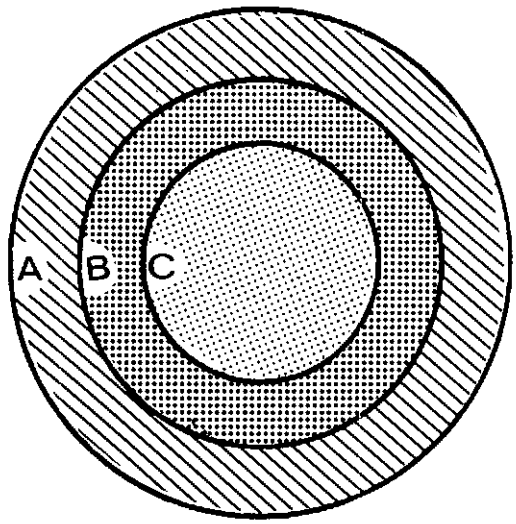


Diagrama 4:

O ALIMENTO REIMOSO

Legenda: A - universo potencialmente alimentar
B - conjunto dos alimentos
C - alimentos descarregados
= não-comestíveis (constantemente rejeitados)
= reimoso (eventualmente rejeitados)
= descarregado (constantemente aceitos)

---

tre pescadores. (Não se comem cavalos, burros, cachorros, ratos, lagartixas, etc.) O mesmo não sucede no domínio dos peixes, inclusive porque a distinção entre as as espécies consideradas comestíveis e as impróprias apresentam variações temporais (numa mesma comunidade) e espaciais (em comunidades diferentes). Ver Capítulo IV, especialmente página 78.

Os atributos. Então, qual a natureza dos atributos que realizam esta última partição, no caso dos alimentos de origem terrestre?

Consideremos duas possibilidades: (a) que os atributos sejam intrínsecos, isto é, percebidos como inerentes ao próprio vegetal ou animal: cor, formato, tamanho, etc; e (b) que os atributos sejam extrínsecos, isto é, percebidos contextualmente: comportamento da espécie considerada, sua relação com o ser humano, função cultural do alimento, etc.

Nas considerações sobre a reima terrestre encontram-se atributos intrínsecos na distinção que se faz entre os líquidos (automaticamente considerados descarregados) e os sólidos (sujeitos à novos critérios). Atributos intrínsecos também são levados em consideração na verificação da presença de "leite" em vegetais (o leite animal é benéfico, o vegetal é perigoso) e no revestimento externo do animal (os de couro são "descarregados" enquanto os de pena são "reimosos").

Atributos extrínsecos estão presentes quando se compara o *habitat* do animal com o do homem (em termos de proximidade e nível); quando se distingue culturalmente os "temperos" (descarregados) da "comida" e, ainda, quando se estabelece uma forma de preparo dos alimentos como a mais apropriada para a ingestão (vegetais crus são "reimosos"; cozidos, "descarregados").

Assim, a discriminação dos alimentos que devem ser eventualmente evitados — os reimosos — é resultado de várias condições: desde aquelas que o homem percebe como intrínsecas até as que, arbitrariamente, estabelece. Estas condições, por sua vez, deixam transparecer o que é considerado o alimento "ótimo": vegetal cozido que não desprenda lei

te; animal de couro, criado pelo homem.

Vejamos, agora, o que ocorre entre os seres marinhos.

Capítulo IV

A REIMA DO PEIXE

As várias espécies de seres marinhos constituem-se na única fonte de variação gustativa acessível aos icaraienses que não dispõem de outros recursos regulares além do peixe-e-farinha.

Não se comem vegetais nem aves do mar. Durante o período da pesquisa iniciou-se, nas praias da região, a coleta do "lodo" (um tipo de alga) para ser vendido aos comerciantes locais que o renegociavam posteriormente. A utilização destas algas foi assunto muito especulado em Icaraí, mas mal se acreditou que pudesse servir de alimento.

Os dados

Os primeiros dias no campo foram dedicados a conversas informais com homens e mulheres na procura de uma familiarização com o fenômeno da reima do peixe[1]. Ficou logo patente que, como era de se esperar, os homens possuíam um conhecimento muito mais profundo e enraizado sobre o assunto, principalmente aqueles que lidavam diretamente com o mar. O conhecimento feminino era filtrado pelo dos homens — pais ou maridos — e as mulheres só reconheciam e classificavam como "reimoso" ou "descarregado" aqueles peixes que costumeiramente chegavam à sua casa. (Se pertenciam à família de curraleiros só conheciam peixes de curral, etc.)

Dar informações sobre aparência e/ou comportamento dos peixes era privilégio masculino e as mulheres sempre

---

1. Pela saliência na vida da comunidade, a reima do peixe foi a primeira pesquisada, além do que se desconhecia inteiramente o conceito de "reima" antes da chegada ao campo.

se esquivavam de o fazer. Assim, quando se desejava entrevistar uma mulher sobre o assunto, era necessário que se escolhesse uma ocasião em que nenhum homem estivesse em casa, do contrário ela aproveitava a oportunidade para se afastar: assuntos do mar são sempre masculinos.

Procedimentos. Como parte da tentativa de compreender a reima, procurou-se imediatamente levantar uma lista exaustiva dos seres marinhos conhecidos localmente[2]; saber quais os mais frequentemente consumidos; aprender, com os habitantes, a distinguir as várias espécies através das características para as quais eles próprios chamavam a atenção, etc. A chegada de uma canoa ou a hora da despesca de um curral eram situações muito propícias a tal aprendizado.

Neste processo, verificou-se que variava o conhecimento dos pescadores, dependendo do tipo de captura a que se dedicavam. Por exemplo,os curraleiros possuiam melhor conhecimento sobre os peixes da costa; os pescadores de linha conheciam mais os peixes de alto mar embora pudessem, eventualmente, ter bom conhecimento de peixes costeiros, etc.

Apesar destas diferenças, constatou-se a dominação de um sistema partilhado por todos os habitantes: o das pessoas que lidam com curral. É possível que tal fato se deva à tradição desta modalidade de pesca, com a transmissão, através de gerações, dos seus conhecimentos particulares. Assim, mesmo considerando-se a decadência progressiva deste tipo de captura, a ideologia permanece com a mais enraizada

---

2. Lembrar nomes de espécies de seres marinhos tornou-se uma atividade tão atrativa que os pescadores disputavam, entre si, para ver quem tinha melhor memória e mais vasto conhecimento.

na comunidade: as proibições relativas às espécies costeiras mostraram-se de forma mais sistemática e coerente que as demais[3].

A partir destas observações, escolheram-se dois informantes-chave para prestar esclarecimentos sobre a reima dos seres marinhos: um curraleiro, pertencente à família mais tradicional de Icaraí, e um velho pescador de linha, morador na comunidade desde 1930. Procurou-se, posteriormente, observar o conhecimento de pessoas ligadas a outras modalidades de pesca, de agricultores e de mulheres. Ao todo, dezessete pessoas discriminaram os não-comestíveis, os "reimosos" e os "descarregados" numa lista de 121 espécies de seres marinhos, perguntando-se, para cada uma delas, a razão da classificação. Insistiu-se neste procedimento mesmo depois de se constatar respostas evasivas para a explicação da reima, respostas contraditórias e, na maioria dos casos, total ausência de explicação.

Diferentemente das entrevistas sobre a reima de alimentos terrestres, não se fizeram perguntas de tipo classificatório, já que outro pesquisador procurava construir a

---

3. É, inclusive, freqüente que curraleiros tenham "cisma" de peixes de alto mar, fazendo que várias pessoas da comunidade partilhem este tipo de rejeição. A relação entre "cisma" e modo de captura é justificada pela morte mais ou menos espontânea do peixe: o curral é construído de madeira, material "natural" e aí o peixe morre sem sofrimento e sem muita intervenção do homem. No anzol, feito de aço, o peixe morre com raiva, mas é na caçoeira que ele mais se debate, quando fica emaranhado nas malhas de nylon. O nylon é o material de pesca mais artificial e acredita-se que ele inflame os cortes que provoca nas mãos dos pescadores. Enfim, na medida em que o peixe morra mais naturalmente e menos enfurecido, será mais saudável como alimento, e *vice-versa*.

taxonomia nativa dos seres marinhos (ver Maranhão, 1975b). Restringiram-se as perguntas aos atributos sobre os quais havia indícios de serem criteriais para a determinação da reima. Tal processo foi longo e cansativo para pesquisador e informante: a cada novo critério potencial que surgia era necessário testá-lo em todas as espécies conhecidas.

Procedeu-se, também ao controle das diferentes espécies chegadas à praia. Não foi possível, contudo, anotar as quantidades, tarefa dificultada pelo tempo que era necessário para sua consecução e pelo freqüente desconhecimento do pescador para avaliar a produção. Além do mais, era relativamente fácil obter-se, de qualquer pessoa presente à chegada da embarcação, os nomes das espécies capturadas, mas, praticamente impossível, a quantidade de cada.

1. COMESTIBILIDADE

Na medida em que se foi construindo a lista dos peixes conhecidos e discriminando-se os "reimosos", verificou-se que certas espécies não eram consideradas próprias para consumo[4]. Nestes casos não se notava tanto a preocupação com a proibição e os efeitos negativos que adviriam de uma possível infração, mas percebiam-se, de forma mais marcante, reações de repugnância.

O pescador pode proceder de várias formas quando captura uma destas espécies não-comestíveis: por exemplo, tratando-se de peixe apanhado em anzol, corta a linha se se trata de *boto* ou *toninha;* transforma em isca o *jundiá*, a *sôia* ou o *uniquin*, joga de volta ao mar o *piolho*, o *baiacu*, etc.

Algumas vezes, peixes não-comestíveis podem chegar à praia se, depois de separados para isca, não foram utilizados. Neste caso, o pescador faz o mesmo que o curraleiro: ou devolve os espécimens ao mar ou deixam-nos na areia, disputados por cachorros, porcos e urubus. Desta forma, por não chegarem à "rua", muitas pessoas são incapazes de reconhecer estas espécies de seres marinhos, sendo este desconhecimento característico das mulheres, que nem à beira da praia chegam.[5]

---

4. Como já foi mencionado no capítulo anterior, a reima só se aplica às espécies comestíveis. À pergunta: "*Boto* é reimoso?" a resposta provável é "Não sei, que ninguém come *boto*".

5. Desta forma, apesar da grande familiaridade com os peixes através do seu preparo, o conhecimento das mulheres é sempre filtrado pelo acesso que os homens lhes propiciam ter.

Variações. Os icaraienses sabem que se aprecia, em outras praias, muitos dos seres marinhos que eles consideram impróprios para consumo. Mencionam estes casos, aceitam-nos como curiosidade e permanecem imperturbáveis:

> "Na cidade [Fortaleza] dizem que aquela bicha *moréia* é peixe de primeira: bota no sol, tira o couro e manda torrá pra tira-gosto."

As fontes deste tipo de informação são geralmente pescadores que passaram algum tempo pescando fora de Icaraí e, voltando, relatam os hábitos e suas experiências pessoais.

Os icaraienses mencionam, também, certos costumes de seus antepassados: não comiam arraia, caranha, alguns tipos de cação e tubarão, etc, hoje comestíveis.

Desta forma, as pessoas percebem, através das variações espaciais (em diferentes comunidades) e temporais (em Icaraí mesmo), que os critérios da não-comestibilidade são mutáveis e podem, a longo prazo, transformar-se. Tal consciência, no entanto, não modifica suas atitudes de repugnância e ansiedade em relação à possibilidade de consumo destas espécies. É mesmo possível que, ante tal ameaça, estas reações tornem-se mais necessárias, fazendo que se explicite, para cada caso em particular, a razão pela qual se evita comer o peixe[6].

Justificativas. Várias considerações justificam a não-comestibilidade de um ser marinho:

a) em primeiro lugar, o fato elementar de que espécies conhecidas mas raras (*peixe-boi*, *peixe-prego*), inaces

---

6. Constitui-se, portanto, numa atitude diferente da reima: aqui a justificativa é explicada e afirmada pelos informantes.

síveis *(baleia)* ou excessivamente ferozes *(tubarão-sombreiro, tubarão-areré, tubarão-jaguara, tubarão-espelho,* etc.) não são consumidas, por não serem capturadas;

b) a identificação de um gosto ou odor desagradável: neste caso não há proibição, apenas evitação destes peixes considerados "catingosos": *salemussu* (que tem gosto de madeira de cedro), *parum-dourado* (com sabor de semente de mamona); etc.

c) o tamanho reduzido (aproximadamente dois centímetros de comprimento) de alguns peixes, classificados como "pilocaia" ou "caiquim". Somente pessoas muito necessitadas utilizam-nos como alimento mas, em geral, considera-se que eles não alcançam o tamanho mínimo para que se justifique comê-los. "Esses peixe é uns peixe que é de-comê dos peixe, num é pra gente não": *aren, batato, macasso, budião, manjuba, moré, sabiré, calango, carapicu, sabão, ferrugem, fuxico, cará.* Porisso, capturados em curral, são soltos de novo ao mar ou, ainda, dados para os "miseráveis" (necessitados). Algumas espécies podem ser utilizadas como isca.

d) a pouca carne também é a razão alegada para não se comer o *cação-viola*[7] ("só tem o couro em riba dos osso") e o *voador-padrasto.* (São duas variedades que aparecem raramente nas águas de Icaraí.) Comenta-se também que o *cavalo-marinho* e a *estrela-do-mar* são seres vivos, mas tão pequenos que "não tem o que comê". No entanto, é perfeitamente possível englobar tal evitação ao desagrado que manifestam aos seres marinhos revestidos de casco. Não se comem os crustáceos *sororô, preguiça, guajá, guaxinim, sié, aratu,*

---

7. Diz-se também que o *cação-viola* costuma, quando apanhado, dar um choque na mão do pescador.

guaiamum, maria-de-farinha, tesoureiro e *graussá* e, mesmo o *caranguejo*, considerado comestível, é relegado pela maioria das pessoas[8];

e) "peixe de liso não se come" e os pescadores nem mesmo os trazem até a praia: *jacundá, traíra, sôia* e *uniquin*. Consideram como "liso" a região onde o fundo do mar é plano e arenoso, caracterizada por escassez de peixes. Porisso, quando matam um exemplar das espécies mencionadas, localizam imediatamente o "liso" e mudam a embarcação de lugar, à procura de melhores pontos de pesca. Estes exemplares capturados são, então, transformados em isca.

O fato de existirem em pequena escala e não serem pescados pode explicar a sua evitação mas ocorrem, também, justificativas isoladas: *jacundá* e *traíra* têm gosto desagradável, amargo; *uniquin* possui um esporão tão perigoso que quando o capturam, esmagam-no; a *sôia* (linguado) não parece peixe, "é uma alpragata" que, por ter arremedado Nossa Senhora, tem dois olhos "de uma banda só";

f) também a aparência "diferente" permite que se recuse comer *pacamom* e *cachimbo*, por se parecerem com sapo; *moreia*[9] e *muriongo* por imitarem cobra ("eu num como cobra, vou lá comê moreia?"). (Mas a *agulha*, o *agulhão* e a *espada*, também anguiliformes, são comestíveis. Ver página 90)

Por sua aparência esférica, estranha à maioria dos seres marinhos conhecidos, não comem o *baiacu*. Das qua

---

8. Estes "mariscos" (crustáceos) não-comestíveis são frequentemente utilizados como medicamento, sob a forma de chá ou "caldo insoso" (sem sal).

9. Apesar disso, há alguns pescadores que apreciam *moreia* assada. (Cf. "peixe assado", página 18)

tro variedades que distinguem — *baiacu-garajuba; baiacu-caixão; baiacu-de-espinho; baiacu-pintadinho* — ouvem-se referências ao fato de algumas pessoas comerem as duas primeiras, mas a reação geral é de que "só se fô gente de fora que, do meu conhecimento, filho natural da terra num come *baiacu*". Justificam a aversão chamando a atenção, também, para outras características desta espécie: a variedade *de-espinho* incha-se quando se lhe toca com a mão ("chupa vento"), geralmente corta e come o anzol; o fígado do *garajuba* é venenoso para rato, etc. Enfim, como disse um velho pescador: "o bicho é nojento mesmo";

g) "quem tem corage de matá uma *toninha* ou um *boto* tem corage de matá uma muié": assim se explica porque se corta a linha quando alguma destas espécies morde o anzol do pescador, o que é extremamente raro. Incluem na lista o *baleiote*, difícil de ser visto na região, por ser "do mesmo sistema". O que lhes chama a atenção nestes mamíferos marinhos é que tanto o *boto* quanto *toninha* fêmeas menstruam-se, deixando nódoas de sangue na água, e possuem seios para amamentar os filhos, gerados apenas um por vez. Além disso, o esqueleto (a "ossada") de ambos é semelhante ao dos homens: "*boto* e *toninha* é mais do sistema de gente e dos bicho da terra".[10]

---

10. Na literatura antropológica são freqüentes as referências à proibições de pesca de mamíferos: *boto*, *toninha* e *baleia*. Câmara Cascudo (1964: 12) fala sobre os cuidados que o pescador deve ter com a *toninha*, considerada a madrinha dos jangadeiros; Wagley (1957: 323) relata a crença nos poderes mágicos e sobrenaturais do *boto* no Amazonas que, inclusive, tem a capacidade de se transformar em um ser humano, encantando as mulheres virgens e menstruadas. Anderson (1967, 1969) também mostra que a *baleia* e a *toninha* são considerados "peixes sagrados" (junto ao *esturjão*, o *peixe-serra* e a *tartaruga*) para os pescadores cantoneses de Hong-Kong.

A *toninha* possui um lugar privilegiado na concepção dos pescadores. Diz-se que é a proteção ideal do homem no mar: estando naufragado ela o carrega, vindo deixá-lo na beira da praia. Durante a viagem evita que tubarões se aproximem:

> "Todo *tubarão* tem medo de *toninha*. Ela corta e acaba cum ele. Quando aparece uma toninha num se vê um tubarão por perto. O que não desce à pique, tá boiando em riba dágua [fingindo de] morto. Agora, vai ele se bulir pra vê se ela num tora ele todinho, se num acaba cum ele..."

h) o tipo de ofensividade que os seres marinhos manifestam entre si e em relação ao homem é também critério de comestibilidade. Não se come *piolho-de-peixe* por ser um peixe parasita que se fixa em outro para sobreviver. Quando algum morde o anzol, aí sim, é a vez dos pescadores manifestarem sua agressividade: divertem-se arrancando-lhe a lixa que o prende aos outros, tirando-lhe os olhos,batendo-o contra a canoa e devolvendo-o ainda vivo ao mar, para que sofra bastante antes de morrer.

Por sua ferocidade traiçoeira não se come o *mero:* possui boca descomunal, capaz de engolir inteiro um homem, que muitas vezes é enganado porque o peixe dorme de olhos abertos e fica acordado de olhos fechados. Contam-se vários episódios ocorridos nas despescas de curral. "Deus me defenda de cumê *mero*, que carne de *mero* é carne de gente..."[11] Indagados se qualquer *tubarão* também não ataca o homem e, apesar disso, é considerado comestível, respondem que tubarão apenas "corta" o homem e, se o come, "ninguém tem notícia". Apesar disso, é frequentemente rejeitado: tanto a carne de *tubarão* como a do *mero*, são qualificadas como carne

---

11. Quando o *mero* é morto o pescador o salga e o vende no interior como *garoupa*. Na praia não consegue fazer o mesmo porque as pessoas reconhecem as espécies mesmo depois de cortadas em pedaços: pela cor, consistência, textura da carne, etc.

"salvajada" e repugnam as pessoas.[12]

Natureza dos atributos de comestibilidade

Se o homem e o que lhe serve de alimento são categorias antitéticas[13], nesta distinção estão presentes requisitos culturalmente estabelecidos. Tendo várias espécies de seres marinhos acessíveis, mas decidindo eliminar algumas de sua dieta, o icaraiense mostra que o alimento vindo do mar deve ser de qualidade determinada (muitas vezes, variável em relação ao que se julga apropriado como alimento de origem terrestre). Em linhas gerais, o alimento marinho deve provir de um ser vivo, morto de forma "natural", de razoável gosto ou odor, de tamanho suficiente para saciar a fome de um ser humano, viver em pedra e não sobre o chão de areia, não se assemelhar a répteis e batráquios, não se alimentar de carne humana nem parecer com o próprio homem. Não preenchendo tais requisitos, não são apropriados como alimento de origem marinha.

Se se observa a natureza destes requisitos, percebe-se que ela é variável: ora se trata de características intrínsecas[14] — tamanho, percepção de traços próprios de um mamífero, semelhança a réptil ou batráquio —; ora se trata de características extrínsecas — o habitat do peixe, sua

---

12. É interessante notar que é a ferocidade do animal, isto é, seu comportamento em relação ao homem, que implicará na qualificação de sua carne, como um atributo intrínseco.

13. "O homem e o alimento são categorias antitéticas. O homem não é alimento." (Leach, 1972: 45)

14. Conforme definido na página 71.

ferocidade ou, mesmo, uma reação antropofágica do homem — comer sua própria espécie via peixe. Mostrando o que lhe serve de alimento, o ser humano deixa entrever a concepção que possui de si e da natureza que o cerca, através dos atributos que privilegia para realizar esta discriminação.

Comestibilidade e reima

Os critérios de comestibilidade recortam o universo dos seres marinhos conhecidos em dois tipos: aqueles que são aceitos como alimento e os considerados impróprios para consumo. Os alimentos sofrem nova subdivisão, quando se considera sua qualificação de remosidade. Aí distinguem-se as espécies comestíveis sobre as quais existe algum tipo de restrição — são as "reimosas" — e as espécies inócuas como alimento — as "descarregadas".

O problema que se coloca, então, é saber-se se existe algum tipo de relação entre critérios de comestibilidade e reima e, havendo, qual sua natureza. Tal questão pode ser esclarecida levando-se em consideração que sempre que uma espécie não-comestível passa a ser consumida por algum membro da comunidade, é considerada por ele como "reimosa": quem já comeu ou come *baiacu-garajuba, jacundá, traíra, morêia, sôia,* etc. classifica-os como "reimosos".

Tal fato nos esclarece e afirma a natureza dos alimentos reimosos: sua situação intermediária entre os elementos da natureza desprezados como alimento e aqueles considerados mais apropriados e inofensivos.[15]

15. Exceção é feita aos "caiquim": alguns dizem que são reimosos mas outros, descrendo que peixes tão diminutos possam ser prejudiciais, os consideram descarregados.

Em diagrama. Observemos, em diagrama, os dois momentos: no primeiro, uma determinada espécie não é comestível; no segundo, quando é aceita, torna-se reimosa.

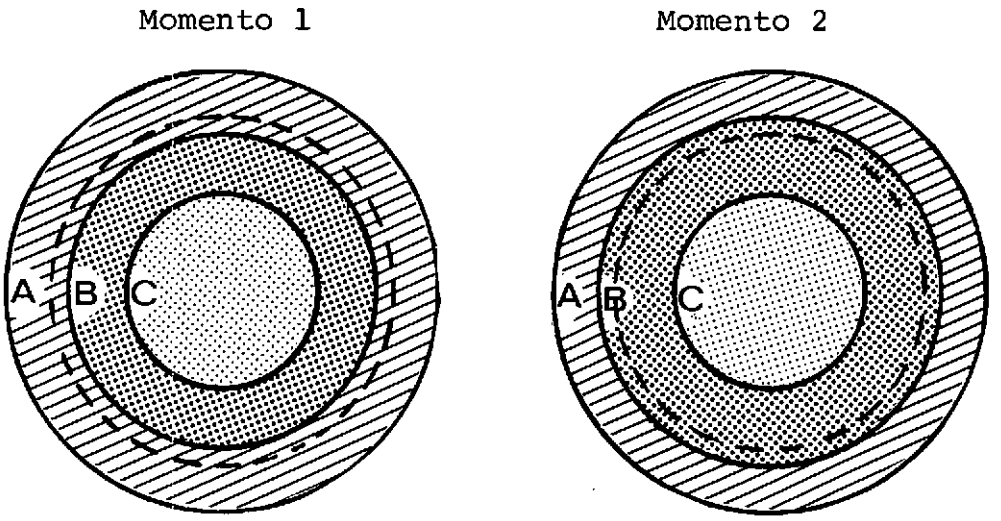


Diagrama 5: COMESTIBILIDADE E REIMA

Legenda: A - universo potencialmente alimentar
B - elementos considerados "comestíveis" (no Momento 2 houve uma absorção de uma área anteriormente considerada não-comestível)
C - alimentos "descarregados"
- não comestíveis
- comestíveis reimosos
- comestíveis descarregados

Assim, confirma-se a hipótese de que os alimentos reimosos são o resultado observável e a expressão conceptual da tensão que existe na distinção, dentre os elementos da natureza, do que deve ser aproveitado como comestível e do que deve ser desprezado como alimento. Dada a relação entre

os critérios de comestibilidade e a reima é de se supor, inclusive, que muitos dos seres marinhos hoje considerados "reimosos" tenham sido, em algum momento remoto, rejeitados como alimento.

2. A REIMA DO PEIXE

Desde que se estabeleceu como tema de pesquisa o estudo da reima, a primeira preocupação consistiu em tentar levantar algum indício do que poderia fazer com que determinado peixe fôsse proibido para certos contextos. Sob a forma de perguntas diretas, tais tentativas foram inúteis. Mesmo depois de se tomar conhecimento de que o *bonito* era um dos peixes "mais reimosos", saber qual a diferença dele para os demais recebia respostas do tipo:

> "Todo peixe tem uma diferença, sabe? Linha de costura a gente sabe que tudo é linha, mas o peixe, a gente fala: peixe — mas é tudo diferente. Pode sê a qualidade que fô. Agora, o *bonito* é reimoso eu num sei por quê é não. Porque a carne é reimosa mesmo."

As indicações só surgiram através da observação do comportamento das pessoas e participação em conversas informais. O primeiro passo consistiu em observar uma mulher "consertando" (Cf. página 14) o *bonito* e aproveitando-se a oportunidade para conversar sobre as características do peixe. Desta forma, conseguiu-se apurar que este era considerado o mais sanguíneo dos peixes comestíveis. Como resultado de tal reconhecimento fizeram-se entrevistas para verificar a presença desta qualidade nos peixes constantes da lista já elaborada. Nesta ocasião, o principal informante curraleiro, depois de responder a perguntas sobre a reima e a quantidade de sangue, observou que a correlação entre os dois critérios era bastante elevada quando se consideram os peixes da costa. Entusiasmou-se com aquilo que considerou sua descoberta e passou a divulgá-la na comunidade. Foi, no entanto, rapidamente desconfirmado por contra-exemplos, princi

palmente pelo fato do *polvo* não ter nenhum sangue e ser alimento muito reimoso. Tal fato contribuiu para reforçar, em todos, o santimento de que a reima não possui uma explicação coerente.

Constatado, não só para o informante, mas também para o pesquisador, que só a presença de muito sangue não explicava todos os casos de reima dos peixes, tratando-se apenas de um atributo criterial entre muitos, procuraram-se novos indícios. Estes foram surgindo através de um esforço e mobilização constantes para apreender e aprender, em seus mínimos detalhes, a percepção que os icaraienses, principalmente pescadores, possuíam dos seres marinhos e,ainda mais, da relação que se manifestava entre estes e os peixes.

Tal tentativa resultou em um modelo em que vários atributos dividem, sucessivamente, o conjunto formado pelos seres marinhos considerados "comestíveis".

A reima entre espécies. Embora os icaraienses classifiquem os seres marinhos em várias categorias inclusivas,quando se fala em reima, imediatamente vem à mente das pessoas o nível das espécies[16]. Assim, fala-se costumeiramente na reima

---

16. Dependendo do objetivo do estudo — bio-sistemático ou folk — ainda hoje não há um consenso na utilização dos conceitos de "espécie" e "sub-espécie", ou "variedade". (Comparar, por exemplo, Simpson, 1968; Berlin et al, 1973; Kay, 1971; Lévi-Strauss 1969). Assim, serão consideradas aqui como "espécie" as categorias mais salientes, mais frequentemente empregadas em determinado grupo social (as primeiras a serem aprendidas pelas crianças) e aquelas que os indivíduos consideram como a principal manifestação da discontinuidade da natureza (seguindo o queBerlin et al. 1973: 216 chamam de "generic category" e o que Lévi-Strauss denomina, também, de "espécie", 1970: 162-163). Por sua vez, "variedade" será empregado para as várias categorias que formam uma "es-

da *cavala*, da *serra*, do *bonito*, e só em contextos específicos, da reima de variedades de uma mesma espécie, como, por exemplo, da *cavala-impingem*, *cavala-boca-larga*, *cavala-sardinheira* e *cavala-verdadeira*. (Mencionam-se as variedades apenas quando há diferença de reima entre elas, o que abordaremos no item a seguir.)

Os atributos que explicam porque algunas espécies são "reimosas" e outras "descarregadas" são os seguintes:

Em primeiro lugar distingue-se, em Icaraí, o "peixe" (ser marinho que respira através de guelra) dos demais, estes descritos como "não-peixe" (que vivem no mar mas não respiram por guelra). Esta distinção já permite dizer que todos os "não-peixe" são reimosos, independentemente de sua classificação como "marisco" (crustáceo) — *tartaruga*, *uruanã*, *camarão*, *lagosta*, *lagostin*, *siri*[17] — ou "lesma" — *polvo* e *polvo-pena*.

Aqueles que se considera "peixe" são novamente subdivididos, de acordo com seu revestimento externo, em peixe-de-couro e peixe-de-escama. Os primeiros são considerados reimosos, independentemente do fato de que alguns têm couro "lisinho" e outros um couro "ariento". O que importa, em última instância, é que não possuam escama[18]. Esta subdi-

---

"espécie". Por exemplo, *cavala* é "espécie"; *cavala-impingem*, *cavala-sardinheira*, etc., "variedades" da "espécie" *cavala*.

17. A maioria dos "mariscos" não são comestíveis, cf. página 80.

18. Turner (1968: 77) menciona que, entre os Ndembu da Rodésia, se proibe a ingestão de peixes sem escama em certos rituais. Também Lévi-Strauss (1970: 122) relata que o rapaz luvale, durante a iniciação, não deve comer peixe de pele viscosa.

visão em peixe-de-couro e peixe-de-escama e sua correlação com a reima é explícita para os informantes: "peixe-de-couro é peixe reimoso" contrastando com os outros critérios, que não são explícitos (ou "conscientes").

Na categoria "peixe-de-couro" estão incluídos a *cavala*, a *serra*, o *bonito*, a *valcora*, o *bagre*, os anguiliformes[19] *agulha*, *agulhão* e *espada* (todos de couro "lisinho") e mais a *arraia*, os *cações* e os *tubarões* (de couro "ariento").

Aqui, algumas considerações devem ser feitas: as pessoas mais idosas consideram o *cação*, qualquer que seja a espécie (discriminam-se quinze, cf. Apêndice III), como "reimoso", mas os mais jovens dizem que "tirou o couro, tirou a reima" numa tentativa — já largamente aceita — de transformá-lo em "descarregado". O mesmo mecanismo se verificou em relação ao *cangulo*, um peixe cujas escamas são implantadas no couro, muito freqüente em algumas pedras do litoral icaraiense. Sobre este raramente se faz referência à reima derivada do seu couro, especialmente desde que se divulgou a crença de que se trata do peixe com "mais vitamina". Assim, dizendo-se que "a reima está no couro" permite-se sua ingestão indiscriminadamente: ninguém come *cação* ou *cangulo* com o couro.

Ainda em relação ao peixe-de-couro, alguns pescadores afirmam que a *cavala*, o *serra*, o *bonito* e a *valcora* são revestidos de uma "escuminha" (escama quase imperceptível). No entanto, a classificação geral é de que são peixes de couro. Ocorre, mesmo, que na comercialização dos peixes

---

19. A *moreia* e o *muriongo*, também anguiliformes, por sua excessiva semelhança aos répteis terrestres, são considerados não-comestíveis, cf. página 80.

faz-se uma distinção entre "peixe-branco" (sem escama) e "peixe-preto" (com escama): os quatro mencionados são peixes-brancos por excelência, principalmente a *cavala* e o *serra*. (Diz-se que todos fazem parte de um mesmo conjunto, um "mesmo sistema".)

O tamanho relacionado à ofensividade é também atributo decisivo na reima: todo peixe pequeno ("caíco"), que tenha um esporão prejudicial ao homem, é reimoso. Neste critério se enquadram o *craúno*, a *mariquita*, o *pirá*, o *tibiro* e o *bagre*[20]. O fato de peixes maiores atacarem o homem cortando-o (como se diz que fazem os *cações* e os *tubarões*), penetrando-lhe a carne com esporadas ou incisões perigosas e mortais (como a da *arraia*) ou mordendo-o (como a *xancarona*), não constitui critério significativo: o estranho é a ofensividade e o perigo que constituem certos peixes pequenos[21].

Os pescadores temem a ofensividade dos peixes, grandes ou pequenos (embora só a dos últimos torne um peixe "reimoso"), e mostram sua aversão a ela através de um comportamento peculiar: qualquer pescador de linha ou curraleiro corta e joga fora, sempre, as partes do peixe que atacam o homem, mesmo que ele já esteje morto e, em alguns casos, não apresente mais perigo. Assim, além de cortarem os esporões dos peixes mencionados — *craúno*, *mariquita*, *pirá*, *tibiro* e *bagre* — cortam a cabeça da *espada*, o bico do *agulhão* e, talvez pelo mesmo motivo, a cabeça de qualquer *cação*. (Desta forma, não se cozinha nem se come a cabeça de *cação-de-*

---

20. O *bagre* é reimoso pela presença de couro e também por ser um caíco que espora.

21. No entanto, se se afirma a critério de que o couro não define totalmente a reima, mesmo assim é possível que a *arraia* continue a ser reimosa, tão violento é o preconceito à sua ingestão, devido, provavelmente, ao veneno mortífero do seu esporão.

couro ou *tubarão*, em oposição ao que se faz em relação à qualquer peixe de escama.)[22]

Finalmente, um último atributo distingue os peixes "reimosos": aqueles sanguíneos, em oposição aos peixes de carne clara e de pouco sangue[23], considerados "descarregados".

Este atributo é estabelecido tanto em relação ao tamanho do peixe quanto em relação ao seu habitat (na costa ou em alto mar). Assim, por exemplo, a *sardinha* é considerada um peixe reimoso por excesso de sangue relativo ao seu pequeno tamanho. É como se fôsse normal encontrar-se muito sangue em um peixe grande, mas é de se estranhar tal traço num peixe diminuto.

A concepção de muito ou pouco sangue também varia em relação ao habitat do peixe e, neste caso,determinar sua classificação torna-se, por vezes, tarefa problemática. Em primeiro lugar, deve-se levar em consideração que os peixes da costa são menos sanguíneos do que os de alto mar. Assim sendo, um curraleiro responde à pergunta sobre a quantidade de sangue de uma espécie comparando os peixes da costa entre si, dentre aqueles que ele está mais familiarizado.No entanto, um pescador de linha, que costuma pescar também na c o s t a, poderá responder às questões propostas de duas maneiras: ou comparando os peixes de alto mar entre si,ou comparando peixes de alto mar com os da costa. Nesta última alternativa, a maioria dos peixes costeiros serão sempre "pouco sanguíneos" e não se poderá observar pequenas variações.

---

22. Assim como peixes de esporões ofensivos são considerados reimosos em Icaraí, Tambiah (1968: 196) diz que Malinowski encontrou, entre os trobriandeses, a proibição de mulheres grávidas se alimentarem de peixes de barbatanas pontiagudas e venenosas.

23. A quantidade de sangue é considerada no momento em que se "conserta" o peixe, e não depois de cozido.

No momento em que se percebeu tal fato ocorrendo, propiciando ampla variação nas respostas, pediu-se aos pescadores de linha que procurassem obedecer à primeira alternativa. Contudo, o resultado nunca foi totalmente satisfatório, haja vista que várias espécies reconhecidas pelos pescadores vivem tanto na costa quanto em alto mar.[24] Mesmo assim, foi possível observar um consenso na consideração das seguintes espécies: de muito sangue: *arabaiana, bonito*[25], *camurupim, dourado, enchova, garajuba, garapau, garaximbora, ubarana, pampo, sardinha* e *xaréu*. De pouco sangue (e descarregados): *ariacó, barbudo, branquinha, beijupirá, biquara, boca-mole, boi-de-carro, camurim, coruvina, coró, carapitanga, cioba, chila, cangulo* (ver página 90), *dentão, galo*[26], *pilombeta, golosa, garoupa, judeu, guaiúba, parum, pena, pescada, pamparreão, pirambu, salema, tainha, piraroba, sapuruna* e *xancarona*.

Finalmente, deve-se mencionar que, à medida em que se foram fazendo perguntas sobre a reima e as características dos peixes, algumas famílias, ou "sistemas", de es

---

24. Como critério adjunto fizeram-se perguntas sobre a cor da carne, considerado um correlato da quantidade de sangue. Neste caso, os peixes sanguíneos correspondiam à carne "preta", "roxa", "corada", enquanto os de menos sangue correspondiam a carne "branca" ou "branca-réia". (Aqui, a expressão "branca-réia" faz referência não só à cor, mas inclui também consistência e textura da carne. A carne "branca-réia", além de branca, é mole e pouco espessa.) Para cor da carne do peixe, ver nota 21 da página 21.

25. A reima do *bonito* se explica tanto pelo excesso de sangue quanto por ser revestido de couro (ver página 90).

26. O *galo* e a *pilombeta* são caícos brancos ora classificados como de couro "lisinho", ora como de escama. A maioria qualificou-os como "descarregados".

pécies foram sendo isoladas. Por exemplo, sempre que se falava na *garaximbora*, o informante tendia a se referir também à *garajuba* e ao *xaréu*, dizendo que os três formavam um "sistema". Como os membros de um tal conjunto partilham traços semelhantes tornou-se possível "prever" a reima de uma espécie das quais já se conhecia a das outras. (No entanto, houve casos de diferença de reima entre espécies de um mesmo "sistema", cf. página 99)

Em diagrama. O diagrama a seguir mostra a discriminação entre espécies reimosas e descarregadas, obedecendo-se, aqui, à ordem apresentada dos atributos. Pela observação do comportamento dos icaraienses, considera-se que esta seja a ordem operante atualmente: por exemplo, diríamos que a *biquara* é um peixe "descarregado" porque, sucessivamente, é considerada um ser marinho comestível, é "peixe" (tem guelra), tem escama, é "caíco" mas não é ofensivo, e possui carne clara, de pouco sangue. No entanto, a ordem dos atributos aqui apresentada não é a única possível. Poderíamos, por exemplo, ter considerado em primeiro lugar o atributo de sangue, depois ofensividade, depois escama ou couro,etc. (O Apêndice II fornece os dados que permitiriam as outras combinações referentes aos "peixes).

Se se optou por esta ordem específica é porque, como foi dito, intuitivamente foi a que se mostrou a mais coerente com as observações feitas no campo e a mais recorrente entre os membros da comunidade. Mas não podendo sofrer uma confirmação formal e não sendo a única logicamente possível, não se a considera como o modelo "psicologicamente real" mas, tão simplesmente, um modelo "estruturalmente real" (Cf. Wallace e Atkins, 1969[27]).

---

27. Entre as análises que permitem prever o comportamento

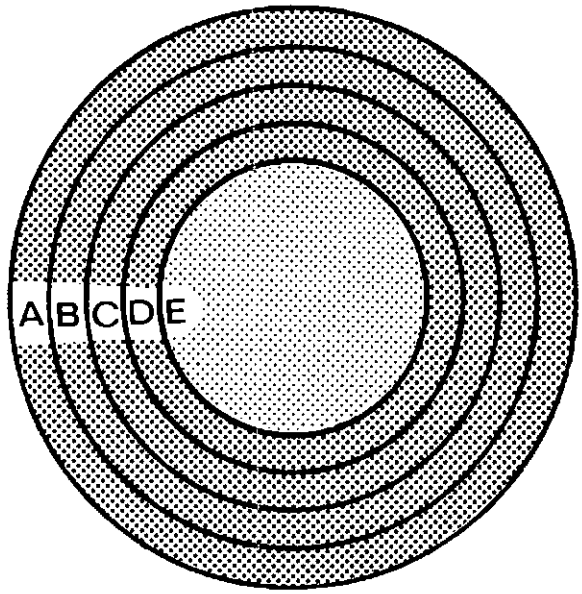


Diagrama 6:

REIMA DAS ESPÉCIES DE PEIXE

Legenda: A - seres marinhos comestíveis

B - com guelra ("peixe")

C - de escama

D - caícos inofensivos e demais

E - de pouco sangue

(A-B) - sem guelra ("não-peixe")

(B-C) - de couro

(C-D) - caícos ofensivos

(D-E) - de muito sangue

reimosos (A-E)

descarregados (E)

---

dos indivíduos de uma dada sociedade, Wallace e Atkins (1969) distinguem dois tipos: a análise "psicologicamente real" e a "estruturalmente real".
"Uma descrição 'psicologicamente real' de uma cultura é uma descrição que reproduz aproximadamente o mundo dos significados dos usuários nativos desta cultura. A 'realidade estrutural', por outro lado, é o mundo dos significados da forma como é aplicado a uma dada sociedade ou indivíduo, real para o etnógrafo, mas não necessariamente o mundo que constitui o 'mazeway' de outro ou outros indivíduos" (:364).

A reima entre variedades. Como já foi mencionado, normalmente se fala de reima associando-a às espécies de peixe conhecidas. Contudo, algumas vezes ouve-se referência ao fato de que a pescada é descarregada, "mas a *pescada-amarela* é reimosa". Sabendo-se que se discriminam cinco variedades de *pescada* — a *pescada-branca* ou *perna-de-moça*, a *pescada-amarela*, a *pescada-curuca*, a *pescada-dentuça* e a *pescada-traíra* —, concluiu-se (e confirmou-se posteriormente) que quando se fala que "a *pescada* é descarregada" é que se trata de *pescada* como espécie, fazendo-se a exceção para uma das variedades conhecidas: a *amarela*.

Observado este e outros casos semelhantes procuraram-se as diferenças na aparência ou comportamento entre todas as variedades de uma espécie em que havia uma qualificação diferencial de reima, concluindo-se que ela resulta da enfatização de determinados atributos presentes em apenas alguns casos. Contudo, não se pode estabelecer regras gerais e a presença de reima numa situação específica não implica na sua difusão a todas as situações semelhantes de que se tem conhecimento.

Cor do peixe e *habitat* são os dois atributos que mais favorecem este tipo de diferenciação. Como exemplos do primeiro temos a *salema*, que é peixe com todas as características de "descarregado": de escama, caíco-inofensivo, pouco sangue. No entanto distinguem-se duas sub-espécies: a *salema-branca*, que é descarregada, e a *salema-preta* (ou *salemussu*), reimosa. A principal característica que distingue as duas são as cores branca e preta.

Da mesma forma, o *parum-branco* é descarregado e o *parum-preto*, também chamado de *parum-dourado*, é reimoso. O mesmo ocorre em relação ao *coró*: o *coró-branco* é descarrega

do e o *coró-amarelo*, reimoso. (Neste caso específico deve-se levar em consideração, também, que o *amarelo* possui um esporão que produz ferimentos numa pessoa desavisada.)

Assim, entre os membros de uma espécie, a variedade de cor mais clara será a descarregada e a de cor mais escura, mais "fechada", será reimosa, o que nos mostra que a relação é de comparação recíproca somente entre as variedades de uma mesma espécie, e não do conjunto de peixes em geral.

Como exemplo de consideração de habitat na distinção de sub-espécies temos o exemplo da espécie *galo:* o *galo de-fita* e o *galo-verdadeiro*, capturados na costa (geralmente em curral) são considerados descarregados; o *galo-do-alto*, que vive em alto mar, é reimoso. O *galo* é um peixe branco, que respira por guelra, inofensivo, de carne clara, e de couro "lisinho" (Cf. página 93).

Apesar da presença destes casos, nota-se atualmente uma tendência a não mais considerar as diferenças entre variedades de uma espécie, observada principalmente em conversas com pescadores mais jovens. Assim é que hoje a tendência é de se dizer que "qualquer *pescada* é descarregada" levando-se em consideração apenas os atributos que discriminam as espécies (Cf. diagrama 6). Outro exemplo desta mudança que parece estar ocorrendo é que velhos pescadores dizem ser a *garajuba-amarela*, descarregada, e a *garajuba-preta*, reimosa, enquanto a maioria das pessoas simplesmente afirma que qualquer *garajuba* é reimosa (é peixe de escama da carne "corada").

O mecanismo de marcar uma variedade de uma espécie descarregada como reimosa possui outras facetas: por exemplo, ele se inverte quando se considera o *bagre*. Aqui,

trata-se de uma espécie de couro, sendo um caíco ofensivo. Possui, portanto, todos os requisitos necessários que fazem um peixe reimoso. Contudo, por comparação entre as diversas variedades, o *bagre-branco*, distinto apenas pela cor dos demais, é considerado descarregado, enquanto todos os outros são reimosos: o *bagre-costeiro*, o *bagre-de-fita*, o *bagre-amarelo* (em todos predomina a coloração externa amarela)[28].

Como já foi mencionado, tais diferenciações de reima não ocorrem sempre que se verificam distinções de cor ou *habitat* entre variedades. Durante a pesquisa registraram-se apenas os exemplos que foram mencionados. Assim, as distinções de cor entre o *barbudo-branco* e o *barbudo-roxo* não implicam em modificação na qualificação da reima (os dois são descarregados); o mesmo acontece entre *biquara-branca* e *preta*, entre *enchova-verde* e *enchova-preta*, etc.[29]

Casos inexplicados

Alguns casos mostraram-se inexplicados pelo modelo apresentado ou por falta de unanimidade entre os informantes. Por exemplo, as espécies *piranema*, *piraúna*, *siri-gado* e *bicuda*, foram ora qualificadas como reimosas, ora como descarregadas. A razão para este desacordo pode se dever ao fato de serem espécies pouco freqüentes em Icaraí. Além dis-

---

28. Sobre o *bagre* recai forte "cisma" feminina, explicada pelo fato de o macho recolher as ovas geradas pela fêmea para incubá-las na boca, até que se transformem em filhotes e possam sobreviver sozinhos.

29. Por esta razão não se mencionam as variedades de todas as espécies comestíveis. Para tal informação ver Apêndice III.

so, são peixes capturados em alto mar e, como já se mencionou, não possuem uma tradição firmada entre os habitantes do lugar.

Também a reima do *olho-de-boi* permaneceu inexplicada: chama a atenção a cor de um vermelho forte de suas escamas e o olho desproporcionalmente grande em relação ao seu tamanho. É do mesmo "sistema" que a *mariquita*, cuja reima é explicada por ser um caíco que provoca um ferimento doloroso com seu esporão.

Ainda outros casos sem explicação foram os das espécies *pargo*, *tamatarana*, *curimã* e *sargo*. Todas as quatro espécies são consideradas reimosas, mas possuem os atributos de "descarregadas". Pelo fato de se comentar que em outras praias não são consideradas prejudiciais (tal afirmação sendo posteriormente confirmada em Fortaleza), é possível que se trate de casos particulares ou idiossincrasias locais[30].

De qualquer forma, é interessante observar que o *pargo*, espécie que junto à *cioba*, ao *ariacó* e ao *dentão*, forma um "sistema", é aquele que, dentre estas espécies, vive mais distante da costa e em águas mais profundas.

A *tamatarana* e a *curimã*, por sua vez, fazem parte do "sistema" da *tainha*. As duas primeiras possuem um "chei

---

30. Um exemplo deste tipo de idiossincrasia foi observado em relação à suposta qualidade curativa do *pargo*, relacionada à inflamações oculares. Por acaso, um pescador contou o fato que originou a crença: estando no mar há vários dias com os olhos inflamados, foi obrigado a comer esta espécie, por falta de outra (tratava-se de uma "ferida" para a qual se proibe peixe reimoso). Como o restabelecimento foi rápido, considerou o *pargo* o responsável pela cura e, voltando à terra, divulgou o fato na comunidade, e hoje é uma crença geral.

ro enjoento" enquanto a *tainha* tem "cheirinho agradável". Já o *sargo*, "sistema" da *salema* e *carapeba* é, dos três, o de cor mais escura. Os outros dois são revestidos de escama branca.

É certo que não se pode afirmar serem estes os atributos diferenciadores de espécies de um mesmo "sistema" e aqueles responsáveis pela sua qualificação como reimoso. Mas se se aceita que distinções entre atributos de variedades provocam qualificações diferenciais em reimosidade, é possível que o mesmo ocorra entre espécies de um mesmo "sistema".[31] Se tal fato se comprovasse (o que só poderia se fazer num estudo comparado em várias comunidades litorâneas cearenses, visto os poucos exemplos que ocorrem em Icaraí), chegaríamos à conclusão de que a reima consiste numa discriminação interna a conjuntos discretos, qualquer que seja o nível classificatório: em primeiro lugar e de forma mais observável, entre todas as espécies que constituem o conjunto dos seres marinhos, mas também entre variedades de uma mesma espécie e entre espécies de um mesmo "sistema"[32].

Natureza dos atributos da reima

Recordemo-nos, aqui, mais uma vez, que a reima se processa por níveis: em primeiro lugar, dado o conjunto maior de espécies comestíveis, a reima discrimina, através

---

31. O Apêndice III fornece os "sistemas" agrupados pelos pescadores.

32. Aqui o "sistema" de que falam os icaraienses equivaleria, talvez, ao conceito de "genera" ou "família" na biosistemática.

de determinados atributos, os peixes "reimosos" dos "descarregados" (Cf. Diagrama 6, página 95) Depois, deixa de atuar em relação ao conjunto dos comestíveis para se localizar em conjuntos mais restritos: o das variedades que compõem cada espécie, marcando, aí, algumas delas diferencialmente. Se a espécie tem características de "reimosa", aquela variedade que se discrimina do conjunto será "descarregada" (ver exemplo "a" do Diagrama 7), se a espécie tem características de "descarregada" a variedade discriminada será "reimosa" (exemplo "b"). (Aceitando-se a possibilidade de diferenciação de espécies dentro de "sistemas", observar-se-ia o mesmo mecanismo.)

Em diagrama. O Diagrama 7 mostra, então, as considerações relativas à reima entre variedades de espécies, exemplificando com o caso do *bagre* (exemplo "a") e da *pescada* (exemplo "b").

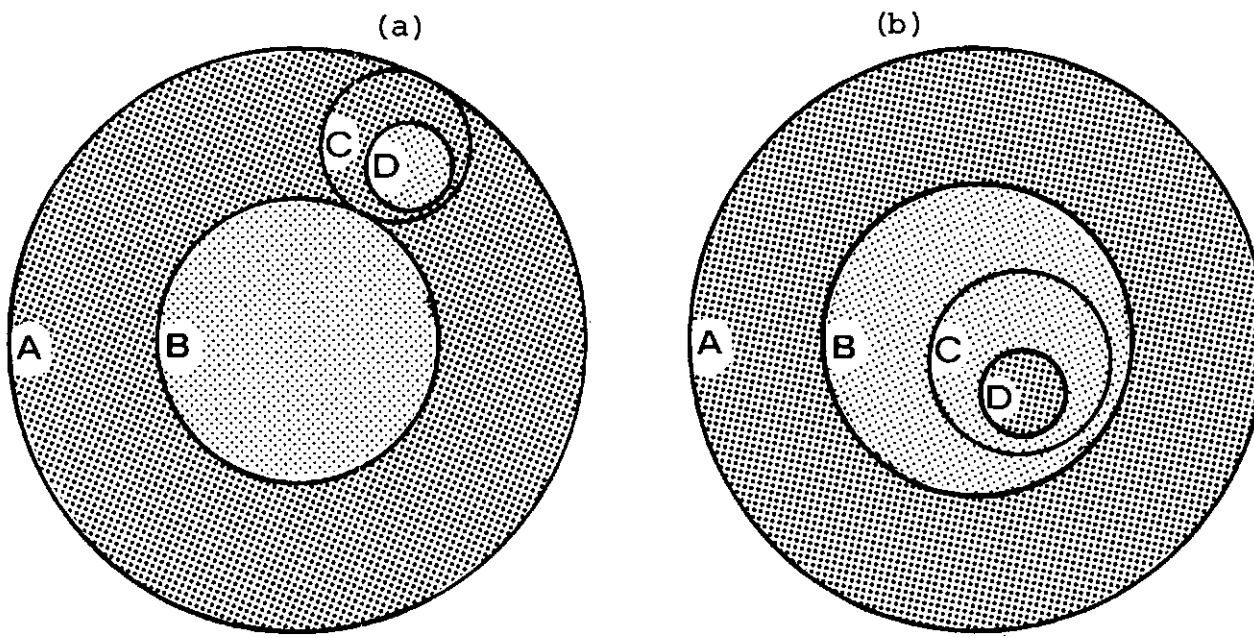


Diagrama 7: REIMA ENTRE VARIEDADES DE PEIXES

(a): exemplo - *bagre*

Legenda: A - seres marinhos comestíveis
B - espécies descarregadas
C - espécie "x" (reimosa): *bagre*
D - variedade da espécie "x" (descarregada): *bagre branco*

(b): exemplo - *pescada*

Legenda: A - seres marinhos comestíveis
B - espécies descarregadas
C - espécie "y" (descarregada): *pescada*
D - variedade da espécie "y" (reimosa): *pescada-amarela*

Trata-se, portanto, de uma primeira partição geral, realizada discriminando espécies, que é submetida, posteriormente, a um refinamento classificatório, ao nível das variedades (e, se se aceita a hipótese, ao nível dos "sistemas").

Enfim, tudo gira em torno da noção de espécie, desempenhando o papel central da classificação. Este papel, Lévi-Strauss já postulava em *O Pensamento Selvagem:* "... o nível das espécies não constitui um limite, ou ponto de parada, do sistema: sem cair na inércia, este continua a progredir, por meio de novas destotalizações e retotalizações" (1970: 173). E ainda: "Classificador médio (e, por isso, o de mais rendimento e o mais frequentemente empregado), o nível das espécies pode ampliar sua rede para o alto (...) ou restringi-la para baixo" (:176).

Os atributos. Estas discriminações são realizadas através

da enfatização de determinados atributos, como já vimos. Considerando-se que os atributos podem ser intrínsecos ao ser marinho ou extrínsecos (Cf. definição da página), os dois tipos ocorrem na determinação da reima.

Por exemplo, a observação da presença ou ausência de guelra em um ser marinho, do revestimento de escama, de couro ou de casco, e da quantidade de sangue na carne do peixe são atributos intrínsecos (inerentes). Também a cor externa do peixe é resultado de uma percepção direta e é levada em consideração quando se diferenciam variedades entre si.

Atributos extrínsecos entram em jogo quando se faz a combinação do tamanho do peixe com sua ferocidade em relação ao homem (o ser humano é oponente natural de peixes grandes, mas não de "caícos"). Também é este mesmo tipo de atributo que se leva em consideração quando se distinguem variedades reimosas de descarregadas pelo fato de uma viver na costa e outra em alto mar (menos e mais distante do *habitat* do homem).

Por sua vez, os atributos dos peixes reimosos, considerados como as qualidades "negativas" de um ser marinho que serve de alimento ao homem, deixa entrever o padrão ideal-normal: é ele o peixe de escama, não ofensivo, de pouco sangue, cor externa clara, vivendo próximo à costa. Este é o peixe que, como alimento saudável, preenche todas as expectativas culturalmente formuladas. No entanto, tal concepção não impede que os peixes "reimosos" sejam geralmente mais apreciados do que os "descarregados", principalmente quando se trata de um peixe da "carne corada". (Cf. "gosto do peixe", página 20).

Por estas características observa-se a concepção, diferente e mesmo oposta, que os icaraienses possuem a respeito do alimento de origem animal, terrestre e marinho. Se os animais revestidos de couro são descarregados na terra, no mar serão reimosos; se o sangue é atributo característico dos animais terrestres, ele transformará um peixe em reimoso, se encontrado em excesso. Assim, os "bichos-do-mar" devem ser peixes de escama e, de preferência, com pouco sangue, nitidamente distintos dos "bichos-da-terra". (Note-se que a relação do *habitat* do animal ao do homem está presente nos dois domínios: é sempre mais saudável o que se cria perto do ser humano.)

Transformações históricas. Sistemas culturais não são imutáveis[33] e, em Icaraí, as transformações podem ser observadas principalmente a partir das informações que se obtêm dos velhos pescadores.

Já se mencionou a tendência a se eliminar as variações entre espécies, principalmente em se tratando de diferenciação de cor. Também já se falou nas transformações da reima decorrentes do revestimento de couro do peixe: apesar de se constituir em critério explícito para os informantes, o que atestaria seu enraizamento cultural, o *cação*, por exemplo, deixa de ser considerado reimoso pelos mais jovens, sob a alegação de que não se come sua parte externa (Cf. página 90). Sendo assim, aplica-se-lhe o critério da quantidade

---

33. "As sociedades que pretendem formar um sistema coerente e articulado são também coletividades de seres vivos. (...) A história e a evolução demográfica transformarão, sempre, os planos concebidos pelos sábios". (Lévi-Strauss, 1970: 183).

de sangue e, considerando-se que sua carne é branca, "num vale nada", é classificado como descarregado.

Parece, portanto, que atualmente se processa uma transformação dos atributos da reima, dando-se mais importância à quantidade de sangue que ao revestimento externo[34]. Prova disso é a consideração do *bonito* como o "mais reimoso", qualificação esta que não se explicaria pelo seu revestimento de couro (não é o peixe de "mais couro") mas, sim, pela quantidade de sangue:

> "O *bonito* é só sangue: pode consertá um *bonito* e pendurá ele, pra ele escorrê o sangue, a carne dele se acaba todinha em sangue."

Contudo, estas modificações não alteram, por enquanto, o quadro geral. Deparando-se com uma espécie conhecida, mas pouco familiar, se é de couro, a regra logo vem à mente do informante: "'x' deve sê reimoso, que é de couro...".

O reimoso: mau para comer, bom para pensar

"A impureza não é um evento único. Onde há impureza há sistema." (Douglas, 1970: 48). E se a reima é uma manifestação de impureza, se se constitui no lado negativo de um padrão aprovado de alimentos, qual o sistema que, por negação faz surgir?

Em Icaraí, os peixes não existem, obviamente, só para serem proibidos ou para causarem mal-estar à mulheres menstruadas e em resguardo, à pessoas feridas e purgadas.

---

34. Neste caso, mudaria a ordem dos atributos do Diagrama 6: logo após a classificação entre "peixe" e "não-peixe" se consideraria a quantidade relativa de sangue.

Os peixes existem e se fazem presentes em várias áreas da vida: desde o momento em que se constrõem embarcações e se levantam armadilhas para capturá-los, em que se desenvolvem técnicas de navegação, em que se associam pescadores ou curraleiros para matá-los, em que se reunem os homens na praia esperando as embarcações ou a "despesca", em que, chegados à praia, os peixes são limpos, distribuídos entre familiares, presenteados a amigos ou vendidos, até aquele momento em que são, finalmente preparados pelas mulheres e comidos e, apreciados ou rejeitados pelo seu paladar, saciando a fome das pessoas.

Para cada uma destas atividades, determinadas características dos peixes tornam-se mais significativas do que outras: ora é a distinção entre peixe da costa e peixe de "fora", ora entre peixe da água limpa e peixe do "grõ"[35], ora ainda entre peixe inteligente e peixe estúpido, peixe redondo e comprido ou "atabuado", "peixe-preto" e "peixe-branco"[36], peixe salgado e peixe fresco. Quando é preparado para ingestão, distingue-se o peixe "gostoso" do "desenxavido", o gordo do magro, o substancioso do fraco, o de muito do de pouca espinha, etc.

Note-se que nesta lista não constaram os atributos presentes nos diagramas 6 e 7, isto é, os atributos criteriais para a reima. Sendo assim, surge a pergunta: porque estes agora mencionados não são também levados em considera

---

35. O "grõ" é a água turva resultante da mistura da água doce (da chuva ou de córregos) com água salgada.

36. "Peixe-preto" é o peixe com escama, "peixe-branco" é o peixe sem escama, de couro "lisinho". Este o critério utilizado na comercialização do pescado (ver página 91). (O peixe branco é mais valorizado que o preto.)

ção? Em que sentido os anteriores são especialmente importantes?

Se se recorda, tratava-se de atributos de duas naturezas: de atributos intrínsecos, isto é, características morfológicas que os homens percebem como inerentes ao peixe (presença de guelra, de couro ou escama, cor, etc.) e de atributos extrínsecos, isto é, aqueles contextuais, relativos ao comportamento do peixe (seja comparado ao de outras espécies, seja comparado ao do próprio homem).

Dependendo da natureza dos atributos que se levam em consideração para a classificação de um domínio, variará o tipo do sistema classificatório. Atributos intrínsecos ou "critérios originados das qualidades inerentes às entidades" (Taylor, s.d.: 19) estabelecem as categorias e a classificação do tipo taxonômico. Já os atributos extrínsecos são de menos, ou nenhuma, importância para este tipo de classificação e se relacionam mais com o papel ou a função desempenhada por determinada entidade. Desta forma, a aparência estaria ligada aos atributos intrínsecos e o comportamento aos contextuais, os primeiros sendo aqueles levados em consideração numa classificação de tipo taxonômico.

A observação minuciosa dos atributos que fazem um peixe reimoso nos mostram, portanto, que o sistema da reima, embora não negando critérios próprios de uma classificação taxonômica (os atributos intrínsecos: presença de guelra, revestimento externo, cor, quantidade de sangue[37]), diferencia-se de uma classificação deste tipo porque: a) marca particularmente categorias que partilham determinados atribu

---

37. Para a observação da quantidade de sangue como um atributo contextual ver "Explicação Nativa", Capítulo V.

tos — por exemplo, a categoria dos peixes de couro é distinguida por ser reimosa (uma taxonomia não "marca", apenas estabelece que há peixes de couro e peixes de escama); e b) só os critérios intrínsecos não são suficientes para se determinar a reima: é necessário que se leve em consideração os atributos contextuais.[38] Estes atributos referem-se ao comportamento das diversas espécies de peixe entre si e entre os peixes e o ser humano: a ferocidade aliada ao tamanho do peixe relacionada com estas qualidades no homem; o *habitat* do animal versus o *habitat* do homem.

Conclui-se, portanto, que o "sistema da reima", como outros sistemas classificatórios, funciona como um repositório cultural de conhecimentos. Sua peculiaridade reside no fato de que armazena informações sobre como deve o homem perceber os elementos da natureza (enfatizando os critérios classificatórios taxonômicos) e também, informações sobre a maneira pela qual deve o homem conceber a sua relação com o meio que o cerca.

Desta forma, na medida em que o peixe reimoso está sujeito a restrições, permite que, através dele, se desvendam sistemas cognitivos e concepções cosmológicas. O sistema de que fala Mary Douglas, que se mostra através das proibições culturais é, portanto, o sistema que tem o homem como centro[39], confirmando a hipótese de que fenômenos sim-

---

38. Bulmer (1967:21): "A respeito de fenômenos como o status de um alimento, não é possível, penso,satisfazer-se com simples explicações em termos de taxonomia, nem a respeito de taxonomia em termos de status de alimentos."

39. Firth (1966) chama a atenção para o fato de que comportamento rituais se dirigem, sempre, aos próprios seres humanos: "Quando os Tikopia reverenciam seus deuses o que eu concluo é que estão reverenciando a idealização de si próprios." (:15).

bólicos armazenam e transmitem, de geração para geração, os conhecimentos sobre a natureza, sobre as relações do homem com a natureza e sobre as relações entre homens e homens.

O peixe salgado

Todo peixe salgado, independentemente de sua espécie, é um peixe reimoso. "A reima é o sal", costuma-se dizer, e é ele a única fonte de reima sobre a qual se possui total controle.

A proibição ao peixe salgado é parte de um complexo cultural anti-sal que afeta as categorias sujeitas às proibições da reima. No entanto, é principalmente às mulheres que se interdita o contato com o sal, mesmo externo ao corpo. Em Icaraí não se guarda sal em grande quantidade onde existam mulheres, nem peixe salgado, nem algas marinhas ("lodo"). Coloca-se tudo nas "salgadeiras", pequenas construções destinadas a este fim. Proibe-se também, durante os períodos menstruais, a ida à beira da praia, passar por água salgada e, mesmo entrar nas salgadeiras. Em todas estas situações o alvo da proibição é o contato com o sal[40]. No entanto, não se obtêm respostas objetivas quando se procura saber a razão da evitação. Procurou-se, então, partir de indicações fornecidas pelo comportamento que se observou na vida cotidiana das pessoas.

Sal e sangue. Em Icaraí, costuma-se fazer referência ao fato de uma determinada combinação ser prejudicial ao ser hu-

40. Frazer (1969: 677) menciona vários casos de proibição ao sal durante a primeira menstruação.

mano através da evocação de alguma experiência externa ao corpo.[41] Especulando-se sobre este tipo de raciocínio, sabe-se que o sal é lá utilizado quando se precisa estancar o sangue de um ferimento no corpo: estando no mar e se machucando o pescador sempre joga no corte um punhado de sal,que leva para conservar o peixe. O sal é também utilizado no abate de animais, principalmente de "miunça". Dá-se uma paulada na cabeça do animal para tonteá-lo e dependura-se-o em uma árvore, cortando-se-lhe as veias do pescoço. O sangue que daí jorra é recolhido em uma bacia na qual se colocou previamente sal: o sangue assim coalhado é depois comido cozido.

Sabe-se, portanto, que os icaraienses reconhecem e se utilizam da reação química entre o sangue e sal para diversas finalidades. Sabe-se, também, que se concebe a mulher como o ser humano mais delicado por seu excesso de sangue. É possível, portanto, especular-se sobre o temor da aproximação (por ingestação ou contato) da mulher com o peixe salgado, ou com qualquer outra forma pelo qual se apresente. Tratar-se-ia de uma precaução à reação das duas substâncias — o sangue da mulher e o sal do peixe ou do mar — principalmente nas situações em que a mulher o expele regularmente (menstruação e resguardo). Assim, as conseqüências esperadas seriam coagulação e retenção sanguínea e, conseqüentemente, falta de menstruação. (É certo, no entanto, que também se admite hemorragia ou qualquer outro mal como conseqüência: inchação do corpo, manchas roxas, etc.)

---

41. Por exemplo, explica-se que a ingestão seguida de manga e leite produz efeitos negativos mencionando-se o que acontece quando ambos são misturados em um prato: a manga fica escura e se desmancha.

O mesmo mecanismo poderia explicar a proibição de proximidade e ingestão do limão, a ser obedecida por mulheres menstruadas e em resguardo. A reação sangue & limão é utilizada também no abate de aves para impedir que o sangue se coalhe, tornando-o mais líquido e próprio para se misturar à carne no preparo "à cabidela". Assim, o temor a hemorragias justificaria a proibição.

A despeito desta solução analítica, arbitrária se quisermos, mas já postulada por Ortner (1972)[42], procurou-se verificar o que os pescadores tinham a dizer sobre a reação do peixe ao sal. Como não há consenso explícito, muitas e variadas foram as respostas: "o sal tira o sangue do peixe"; "o sal enfraquece a carne do peixe"; "chupa a força do peixe"; "o sal dá 'russara' (coceira)", etc. Um pescador, contudo, explicou detalhadamente seu ponto de vista: segundo ele o peixe morre antes da morte de sua carne, que ocorre quando ela começa a apodrecer. O efeito do sal consistiria, portanto, em provocar a morte prematura da carne, evitando o seu apodrecimento. Neste processo, o sal cozinharia a carne, matando "a força do peixe" e tornando-o um alimento fraco.

Patogenia da reima[43]

A medicina das sociedades industriais não confirma as crenças nos efeitos maléficos dos alimentos reimo -

---

42. "Na ausência de exegese direta (...) pode-se ainda procurar evidências indiretas de que a cultura tenha, pelo menos, notado a propriedade em questão de alguma maneira formal" (Ortner, 1972: 335).

43. Ver "O caráter persuasivo-convencional da reima", página

sos[44]: dismenorréia ou hemorragia, "recolhimento" das feridas, agravamento da doença no caso da purga. Aceita-se, tão somente, que algumas pessoas possam manifestar reações de origem alérgica a determinados peixes e crustáceos, independentemente do estado de saúde em que se encontrem no momento da ingestão.

Tal sintomatologia é, pelo menos, curiosa. Frazer, em 1890, já citava vários casos em que violações a tabus alimentares resultavam em doenças de pele. Entre os povos que menciona estão os nativos da Nova Guiné, os índios Omaha norte-americanos, os Bush Negros do Surinam, certas castas indianas. As conseqüências variavam desde pústulas e manchas brancas pelo corpo até mesmo a lepra (Frazer 1969: 538).

Tais exemplos nos indicam que o assunto mereceria um estudo comparativo do ponto de vista cultural, seguindo, talvez, o caminho aberto por Fisher et al (1959). Demonstraram eles que, freqüentemente, a alergia possui origem psicossomática e que, em muitos casos,pode ser explicada como resultado da violação de um tabu de natureza psicológica e moral.Tratar-se-ia, então, de se observar, em várias culturas, a relação existente entre tabus alimentares e manifestações alérgicas cutâneas.

---

44. Alguns pescadores de Fortaleza ficam desconcertados quando mencionam que em hospitais servem-se peixes reimosos aos doentes. Comentário de um: "é pra dar logo lugar pros outro [doentes]".

Disponibilidade ecológica

A hipótese de Dentan (1965: 493) de que o número de situações em que um alimento é objeto de proibição varia na proporção inversa à sua importância na dieta não tem sua confirmação em Icaraí se se consideram as diversas fontes de alimento. Como vimos, são os peixes, alimento de consumo constante, o alvo principal das restrições alimentares, de uma forma incomparável às relativas aos animais da terra.

Este quadro sofre variações se se considera apenas o domínio dos seres marinhos. Aqui é possível se postular que as espécies consideradas não-comestíveis são mais raras que as aceitas como alimento. *Moreia, muriongo, pacamon, cachimbo, baiacu, piolho, boto, toninha,* etc. não existem em grande quantidade nas praias de Icaraí.

Se, diferentemente, se fixa na relação entre espécies de peixe, reimosas e descarregadas, observa-se aí uma predominância das segundas: das trinta e cinco espécies mais freqüentemente chegadas à praia durante a pesquisa[45], vinte e duas eram descarregadas. Infelizmente tal informação é de pouca significação por não levar em conta a quantidade capturada de cada espécie, o que poderia, inclusive, inverter a relação. Além do mais, o simples fato de que o peixe, quando salgado, torna-se reimoso, faz com que grande parte do alimento disponível seja prejudicial à saúde.

---

45. Foram elas: *beijupirá, serra, cavala, camurupim, arraia, sardinha, cangulo, cação, bonito, pelombeta, xaréu, tibiro, parum, pescada, galo, camurim, agulhão, carapeba, garajuba, piraroba, garaximbora, corô, bagre, biquara, dentão, ariacó, cioba, barbudo, golosa, canguito, xancarona, boca-mole, judeu* (ou *batoque*), *chila, polvo.*

Desta forma, a relação dos alimentos proibidos aos alimentos disponíveis deve ser observada com cautela. Seria temeridade afirmar que, em Icaraí, a proposição de Dentan é indiscutível. Atualmente parece se constatar que as constrições psicológicas relacionadas com a percepção da aparência ou comportamento do ser marinho ainda predominam sobre a disponibilidade ecológica. No entanto, é possível se levantar a hipótese de que as variações observadas nos critérios da reima, aceitando-se, por exemplo, as diferentes espécies de *cação* como "descarregadas", resultem de uma pressão ecológica.

Tal fato seria confirmado na observação da alimentação de origem marinha em Fortaleza, onde são mais drásticos os esforços necessários à subsistência. Lá, os pescadores, oriundos de outras praias do litoral, não conseguem manter-se fiéis a seus princípios de origem. Como disse um pescador, comentando as restrições alimentares de Icaraí: "trás o pescador pra cá que passa uns dia e já tá tudo cumendo *mero* e *baiacu*".

Capítulo V

O SIMBOLISMO DA REIMA

Na Introdução afirmamos serem as proibições a alimentos reimosos um tipo de "proibição cultural" ou "tabu", sendo este tipo de fenômeno definido por se constituir em uma norma fixa, proibitiva e de natureza simbólica. Resta-nos, agora, justificar a natureza simbólica da reima.

Recordemo-nos que, no Capítulo anterior, verificamos que a reima se manifesta como uma relação de proibição que envolve seres humanos, de um lado, e alimentos, de outro. Menstruação, resguardo, ferida e purga formam um conjunto de situações "intermediárias" entre o estado de saúde normal (*sadio*) e o anormal (*doente*). Por outro lado, os alimentos reimosos inserem-se entre as substâncias do meio não comestíveis e as consideradas mais apropriadas como alimento do homem, o que pode se comprovar pelos critérios fluidos da comestibilidade do peixe, cf. página 84.

Tendo em mente tais observações, procuremos, então, verificar a natureza simbólica da reima, como é vivenciada peloshhabitantes de Icaraí, e, finalmente, quais as características deste tipo de sistema simbólico.[1]

---

1. De agora em diante, nos fixaremos nos peixes para falarmos de alimentos reimosos. Tal procedimento se justifica pelos dados apresentados nos capítulos anteriores que, acredita-se, mostraram ser o domínio dos peixes o mais elaborado, complexo e de maior significação em Icaraí.

1. A NATUREZA SIMBÓLICA DA REIMA

"Símbolo", "simbólico", "simbolismo" são termos usados com tanta freqüência e em tão variados contextos que, falando-se de "simbolismo", é necessário que se defina previamente o significado que se lhe deseja atribuir. Uma das principais dificuldades encontradas por quem deseja manipular tal conceito reside no fato que "simbolizar" é frequentemente utilizado no sentido mais amplo de "representar o real", isto é, estabelecer uma relação de significação entre duas coisas (Borba, 1971: 129). Nesta acepção, Radcliffe-Brown relacionou símbolo e significado:

> "Tudo que possui um significado é um símbolo e o significado é o que é expresso pelo símbolo". (1973: 179)

Mas, neste caso, como aplicar este conceito para definir "evitação ritual", como era sua intenção?

Este problema definitório há muito vem preocupando os antropólogos que procuraram solucionar o impasse através da contribuição de filósofos e linguistas: por exemplo, Turner (1967: 28) utilizou o conceito de Jung na sua abordagem ao símbolo ritual. Para este filósofo, o *signo* é uma expressão análoga ou abreviada de algo conhecido, e o *símbolo*, por contraste, é a melhor expressão de um fato relativamente desconhecido, embora reconhecido como existente.[2] Langer (1971) foi a inspiração de Geertz (1966) e Lamphere (1969),

---

2. É possível que Gluckman (1962) tenha sofrido a mesma influência: distingue *signos* de *símbolos* considerando que os primeiros operam no nível racional e consciente. *Símbolos*, ao contrário, proliferam significados na mente inconsciente e nos sentimentos.

através da diferença que postula entre signo e símbolo: *signo* indicando a existência de uma coisa, evento ou condição, *símbolo* constituindo-se em veículo para a concepção de objetos.

Também os linguistas contribuiram para elucidar o significado do conceito de forma a permitir sua utilização na antropologia: a definição de Sapir transformou-se no verbete "simbolismo" da *Encyclopaedia of the Social Sciences*, editada em 1962. Nele, Sapir faz a distinção entre "simbolismo referencial" e "simbolismo condensado", novos rótulos para distinções semelhantes entre aquelas de *signo* e *símbolo*.

Que o conceito deva ser buscado em outras ciências, não resta dúvida. A Antropologia, apesar de se interessar pelo símbolo em seu aspecto sócio-cultural, ainda não desenvolveu uma definição que limite e restrinja seu uso. Isto, contudo, não significa que tenha sido impossível aos antropólogos desenvolver análises sem o auxílio de uma definição explícita. Também não significa que desconheçam o tipo de fenômeno simbólico que lhes interessa — sistemas culturais e não símbolos individuais. Basta mencionar o exemplo de Lévi-Strauss analisando o totemismo e levantando hipóteses sobre a natureza de um 'pensamento selvagem' (1969; 1970) e dos inumeráveis estudos e controvérsias que se seguiram.

Na tentativa de mostrar a posição a ser aqui adotada a respeito do assunto, reconhecendo-se as dificuldades presentes neste tema complexo, seguem-se algumas considerações sobre o mecanismo de simbolização.

O processo de conhecimento e a simbolização

A concepção que os homens possuem da realidade diverge de cultura para cultura: a realidade é socialmente construída. No entanto, é universal o fato de que a primeira etapa do conhecimento humano reside na percepção sensorial de objetos e eventos, realizada através de processos eletroquímicos que ocorrem no cérebro. Mas cada objeto ou evento possui uma unicidade que transformaria a mente humana num caos se o homem não procurasse organizar o conjunto de percepções (ou "perceptos") e estímulos sob algum critério, o que ele efetivamente faz aprendendo a não reter tudo o que percebe mas apenas alguns atributos daquilo que percebe. Estes atributos especialmente enfatizados sofrem uma categorização, dando origem aos conceitos, que permitirão que novas experiências sejam percebidas em termos destas construções mentais já realizadas. Conceituando o mundo que o rodeia o homem não perde a especificidade de cada objeto ou evento, mas trata, por exemplo, um conjunto deles como se fôssem equivalentes, na base da similaridade observada dos atributos escolhidos[3].

Contudo, o ser humano não se contenta em conceituar o que o cerca, pois chega um momento em que ele precisa comunicar-se com outros homens. Para isso ele precisa manipular os conceitos que cria, precisa construir mundos conceptuais desligados da experiência sensorial. Para realizar esta tarefa, tornando-a simples e possível, o homem lança mão de uma classe de objetos empregando-os para substituir

---

3. Ver Spradley (1972) para o desenvolvimento destas colocações.

os conceitos. A relação entre esta classe de objetos substitutivos dos conceitos e os próprios conceitos forma a categoria mais geral dos *signos*.

Os signos, assim, constituem-se na relação entre uma imagem e um conceito (a imagem podendo assumir a forma de som, objeto, sinal, etc.). E, desta perspectiva, diferencia-se o signo de símbolo através de um critério de motivação: quando a relação entre imagem e conceito é *imotivada*, temos um *signo;* quando é *motivada*, isto é, quando existe uma função comum que une as duas entidades, fala-se de *símbolo*[4]. Por exemplo, não havendo como justificar a relação da palavra (imagem) "mesa" ao conceito que se possui do objeto "mesa", trata-se de um signo. Ao contrário, alguns atributos do fogo (o fogo ilumina, aquece, queima) podem transformá-lo na imagem do conceito de amor passional — um exemplo clássico de símbolo. Neste último caso, a relação entre fogo e amor não é necessária, isto é, ambas as entidades existem independentemente uma da outra como signos — por um artifício colocam-se-nas em conjunção, uma simbolizando a outra.

A motivação no processo simbólico. Baseando-se nas considerações anteriores podemos, portanto, isolar como característica do processo simbólico a presença de uma motivação na associação de duas entidades significativas, previamente existentes numa determinada cultura. Neste caso, deve-se men

4. Cf. Saussure (1971: 97-103). Ver Ducrot e Todorov (1972: 131-138), Barthes (1964: 103-114), Dineen (1967:201-204). Deve-se mencionar que, como na relação de simbolização, aquela que se estabelece entre signo e referente pode ser motivada (os casos de onomatopéia). No entanto, Ducrot e Todorov (op. cit.: 135) chamam a atenção para o fato que, mesmos nestes casos, não se verifica motivação entre a imagem e o conceito.

cionar, necessariamente, dois tipos de associação: por contiguidade (base da metonímia) e por similaridade (base da metáfora).

Em 1956 Jakobson utilizou os conceitos de "contiguidade" e "similaridade" para expressar a idéia de que o ato da fala implica "na seleção de certas entidades linguísticas e sua combinação em outras unidades de grau mais elevado de complexidade" (1971: 69). Procurava mostrar que, de uma matriz composta de entidades que se ligam por diferentes graus de *similaridade*, algumas são selecionadas e combinadas numa cadeia sequencial, onde se relacionam por *contiguidade*. Desta maneira, formam-se palavras com fonemas retirados de uma matriz cultural de fonemas; formam-se sentenças com palavras retiradas de uma matriz de palavras, etc. (Para cada cadeia *in praesentia* haveria sempre uma matriz *in absentia*, que forneceria seus elementos.[5])

Seguindo esta formulação, a relação metonímica se constrói pela associação entre elementos contíguos[6] e a relação metafórica pela associação de elementos similares mas, no entanto, culturalmente "diferentes"[7], como no exemplo já citado de fogo-amor.

---

5. Cf. Saussure, cit. por Jakobson (1971: 75).

6. Verón (1970: 125) chama a atenção para a necessidade de se desenvolver uma tipologia de vínculos metonímicos: relações parte/todo, conteúdo/recipiente, antes/depois, fora/dentro, atrás/avante, componente funcional/todo funcional, acima/abaixo, etc.

7. "Uma metáfora consiste numa palavra que designa um tipo de coisa aplicada a outro tipo, de forma que a palavra metáfórica é aplicada de forma diferente da palavra literal: é utilizada em virtude de características diferentes". Partindo desta colocação, McCloskey (1964) levanta hipóteses sobre a natureza das "diferenças" entre entidades relacionadas metaforicamente.

A analogia. Compatível com as colocações anteriores, Maranda (1971a, 1971b) propõe investigar a relação entre associações metonímicas e metafóricas através da focalização de uma operação mental, formulada inicialmente por Aristóteles: a *analogia*. Nela (ou no *diagrama*, conforme termo utilizado por Todorov, 1972, seguindo Pierce e Jakobson), quatro entidades (ou sistemas de entidades) se relacionam da seguinte maneira:

$$\frac{a}{A} = \frac{b}{B}$$

Maranda estabelece que a e A; b e B devem manter uma relação de associação por contiguidade, isto é, metonímica; e a e b; A e B, uma relação por semelhança, tipo metafórica. Introduz também (1971b: 120, 124) a necessidade de uma "premissa constante" para permitir a construção da relação de equivalência horizontal — metafórica. Esta "premissa constante" se estabelece pela observação da similitude entre uma (ou mais) característica(s) específica(s) de a e b, ou de A e B.

A analogia "mágica". Ao longo destas colocações procuramos mostrar o processo de formação simbólica enfatizando, como principal mecanismo, a motivação realizada por associações metonímicas e associações metafóricas entre entidades previamente existentes numa determinada cultura. Introduziu-se a noção de *analogia* para mostrar como este tipo de relação pode documentar a identidade conceptual — metafórica — entre dois domínios distintos. Como veremos, este aspecto é de especial interesse para o nosso caso. No entanto, pode-se argumentar a existência de vários tipos de analogia.

Utilizando o mesmo modelo de Maranda para falar

sobre o significado dos atos mágicos, Tambiah (s.d.) elaborou a distinção entre dois tipos: a analogia "preditiva-científica" e a "persuasiva-convencional"[8]. No primeiro caso as relações verticais (entre a e A; b e B) são causais e a relação de similaridade de um dos pares horizontais (a e b, por exemplo) permite predizer a relação entre o outro par (A e B). No segundo caso, o "persuasivo-convencional", a similaridade horizontal só existe pelo fato dos dois pares serem postos lado a lado e pela *presença de uma mesma relação vertical* nos dois lados da equação (op. cit.: 20). Neste tipo "persuasivo-convencional" o objetivo não é predizer mas, diferentemente, transferir ou evocar as propriedades de um lado da igualdade para o outro lado. Este seria o tipo de analogia utilizada nos atos mágicos, sendo a sua lógica a de um efeito antecipatório e não preditivo[9].

Como se percebe, não se trata aqui de duas posições antagônicas mas, sim, de proposições diferencialmente enfatizadas: Tambiah estabelece a necessidade de relações verticais equivalentes como condição fundamental para o estabelecimento da analogia (sem especificá-las como metonímicas), mostrando a diferença entre a analogia "científica" e

---

8. Para falar sobre os tipos de analogia, Tambiah se baseia em Mary Hesse (Ver TAmbiah, s.d.: 16).

9. Neste trabalho, Tambiah procura mostrar em que sentido a "racionalidade" da magia é distinta da "racionalidade" científica, denunciando a falta de propriedade em se tentar medir e verificar a validade de ambas pelos mesmos padrões. A natureza dos atos mágicos é também tema de trabalhos anteriores do mesmo autor (1968, 1969): "Se pudermos demonstrar que a magia primitiva está baseada num pensamento relacional metafórico, explodiremos a teoria clássica que postula que a magia se apóia na crença da identidade real entre palavra e coisa" (1968: 188).

a "mágica" (reformulando e contribuindo, assim, para o fim das velhas controvérsias a respeito das relações entre magia e ciência[10]); Maranda enfatiza, na analogia correspondente ao tipo "mágico" de Tambiah, a exigência de uma "premissa constante", considerando que a relação vertical deve ser metonímica. Tanto Tambiah quanto Maranda, porém, concebem a analogia como modelo de produção de metáforas[11].

O simbolismo da reima

Voltemos à reima. Aqui, o fato de que se proibe um comportamento cotidiano — a alimentação — favorece uma modificação na relação existente entre dois domínios culturais: o domínio dos seres humanos e o domínio dos seres marinhos.

Como se observou no contexto das proibições alimentares em discussão, tais domínios são afastados no nível comportamental, isto é, a interação "natural" numa cadeia de comportamento sequencial (seres humanos comem peixes) é parcialmente sustada. Tal fato permite que, de domínios conceptualmente independentes um do outro, passe a ocorrer uma relação de aproximação "marcada": a negação comportamental permite a aproximação ideacional[12]. Vejamos como ela se realiza:

---

10. Ver Yalman (1968) para visão geral das posições clássicas de Tylor, Spencer, Lévy-Bruhl, Durkheim, Evans-Pritchard, Malinowski, Mauss, até as recentes proposições de Lévi-Strauss.

11. Exemplos de trabalhos antropológicos que, explicitamente ou não, utilizaram procedimentos de análise analógica: os já mencionados de Maranda e Tambiah; Milner, 1969; Ellen, 1971; Rosaldo, 1972; Ortner, 1972.

12. Implicitamente estão se usando os conceitos de "nível fenomênico" (ou comportamental) e nível "ideacional", cf. Goodenough, 1964.

Consideremos, em primeiro lugar, mulheres menstruadas e em resguardo, pessoas feridas e purgadas como um conjunto de seres humanos. Este conjunto assim formado constitui-se num sub-conjunto se se consideram todos os seres humanos, em quaisquer estados físicos. Desta forma, o sub-conjunto de pessoas em estado "intermediário" (cf. capítulo III) está contido no conjunto maior (ou o domínio) dos seres humanos. Consideremos, num segundo momento, o conjunto dos seres marinhos reimosos (proibidos à pessoas em estado "intermediário") e observemos que este conjunto é parte do conjunto maior de todos os seres marinhos conhecidos: mantém-se, também aqui, a mesma relação entre o sub-conjunto dos seres marinhos reimosos e o conjunto maior dos seres marinhos conhecidos. A equivalência destes sub-conjuntos e conjuntos, enfatizada na proibição alimentar, pode se expressar da seguinte forma:

$$\frac{\text{Seres humanos em estado "intermediário"}}{\text{Seres humanos}} = \frac{\text{Seres marinhos reimosos}}{\text{Seres marinhos}}$$

isto é, os seres humanos em estado "intermediário" estão para o domínio dos seres humanos, assim como os seres marinhos reimosos estão para o domínio dos seres marinhos conhecidos[13]. Explicita-se, portanto, uma relação de homologia entre os dois domínios culturais independentes. Esta homologia é construída no processo analógico, é "forjada" e, portanto, simbólica.

---

13. Conforme foi mencionado, permaneceremos restritos aos seres marinhos, embora se pudesse considerar, no caso específico, alimentos reimosos/elementos do meio potencialmente comestíveis.

Os pressupostos estabelecidos para uma analogia (a *motivação*) estão aqui preenchidos: as duas entidades verticais de cada lado da igualdade mantêm, entre si, relações equivalentes que permitem, através da aproximação ideacional, a formação de uma relação metafórica entre as correspondentes entidades horizontais: seres humanos em estado "intermediário"/seres marinhos "reimosos" e seres humanos/seres marinhos.

Estas relações verticais se estabelecem entre subconjuntos e conjuntos, em que os sub-conjuntos "marcados" são não só parte dos conjuntos maiores, mas também anômalos e ambíguos[14] na sua relação interna aos conjuntos de que fazem parte. Ambos representam áreas de tensão classificatória: de um lado, os estados "intermediários" situam-se entre os estados *sadio* e *doente* (o "normal" e o "anormal"); de outro, os seres marinhos reimosos são comestíveis (vs. uma concepção de não-comestibilidade), mas aceitáveis sob restrições.

Além disso, deve-se considerar que, em ambos os casos, trata-se de domínios de seres vivos da natureza, uma "premissa constante" em todas as entidades relacionadas.

<u>O caráter persuasivo-convencional</u>. Admitindo-se que se trata de uma analogia não-científica, isto é, de que as relações entre os elementos verticais não podem ser explicadas por um mecanismo de causação, parece interessante examiná-la como possivelmente um tipo de analogia "persuasiva-convencional", procurando-se observar se as características

---

14. Douglas (1970: 50) define e distingue "anomalia" de "ambiguidade", mas considera, através de exemplos, que na aplicação prática a separação não traz vantagens.

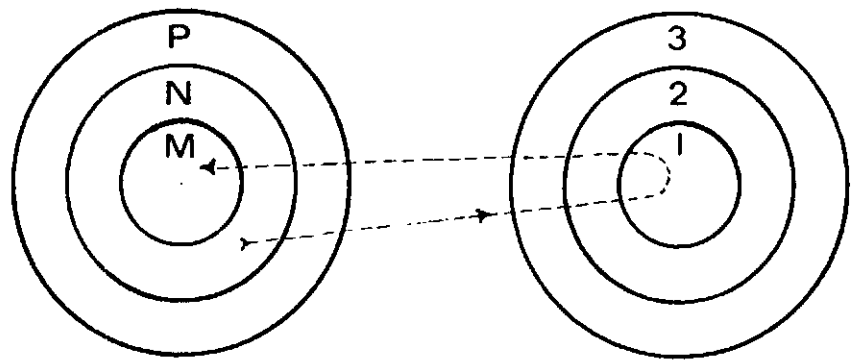
de tal tipo estão presentes.

Neste caso, segundo Tambiah (op. cit.), não se justifica nem cabe questionar a eficácia empírica das proibições aos alimentos reimosos, isto é, não cabe procurar na sua patologia a correspondência efetiva entre o estado do indivíduo ferido ou purgado, da mulher menstruada ou de resguardo e seus agravamentos correspondentes *por não ser este o objetivo do pensamento analógico-persuasivo*. Este objetivo se explica, não pelas qualidades prejudiciais ou medicinais inerentes aos alimentos, mas, ao contrário, pelos processos que ocorrem na mente dos indivíduos. Estes processos resumem-se em transferir e evocar, de forma persuasiva, as propriedades observadas. Não se trata, portanto, da procura de um efeito externo, mas, diferentemente, de uma tentativa de reorganizar e reestruturar os mecanismos psíquicos do homem.

O raciocínio por analogia persuasiva-convencional é, com efeito, uma forma de produção de conhecimento através do método indutivo, diferente da pesquisa empírica dos mecanismos de causação, — *leit-motif* da ciência conforme praticada nas sociedades industriais contemporâneas. Vejamos, num exemplo concreto, como se operacionaliza a analogia no raciocínio "mágico", pela confrontação de dois domínios conceptuais, através do pareamento de suas subdivisões internas:

Diagrama 8:

O CARÁTER PERSUASIVO-CONVENCIONAL DA REIMA



Seres humanos	Seres marinhos
M - "sadios"	1 - comestíveis-descarregados
N - "intermediários"	2 - comestíveis-reimosos
P - "doentes"	3 - não-comestíveis

(OBS: Aqui a nomenclatura não faz referência aos círculos inclusivos mas aos setores independentes de cada domínio.)

observemos que, toda vez que um ser humano se encontra em N, isto é, no que consideramos um estado "intermediário", estará proibido de comer um alimento correspondentemente classificado como 2, isto é, reimoso. Estando em N o indivíduo só pode comer, pela negação das outras possibilidades, 1, isto é, seres marinhos comestíveis descarregados.Caso contrário, não só manterá sua posição ambígua N como, também, correrá o risco de cada vez mais se afastar do estado desejável — M —, indo para P. P, por sua vez, é o estado de saúde limite, porque, além dele, só a ausência de vida — a morte. Assim, alguém em N deve comer 1 evocando, para si, as proprieda - des intrínsecas de 1 como alimento: a "normalidade" do ali

mento será a "normalidade" desejável para seu próprio estado de saúde, permitindo o retorno ao estado 1.

Enfim, o ser humano deve comer o alimento que se encontra no estado que se deseja para si próprio. Trata-se, portanto, de um mecanismo evocativo que visa agir sobre a mente humana mais que, propriamente, uma prevenção de conseqüências fisiológicas. (O mesmo raciocínio poderia ser aplicado à proibição de aproximação do sal por mulheres menstruadas e em resguardo, cf. página 109).

2. A EXPLICAÇÃO NATIVA

Mas o que diriam os icaraienses desta colocação? Poderiam aceitar que uma proibição vivida por eles como condição de bem-estar físico, em que se misturam e se confundem sentimentos de ansiedade e expectativa, fôsse analisada como um caso de analogia?[15]

Repetidas vezes já se mencionou o fato que os icaraienses não explicam porque um alimento é reimoso, o que não implica, necessariamente, que não possuam idéias sobre o funcionamento do sistema. Embora não verbalizadas diretamente, algumas destas idéias são perceptíveis através da observação do comportamento cotidiano dos membros da comunidade.

Desta forma, julga-se difícil que aceitem a formulação de que a reima do peixe se resume numa identificação lógica entre seres humanos e seres marinhos, motivada pela analogia entre as relações ambíguas que parte destes conjuntos mantêm com os conjuntos gerais. No entanto, é perceptível a consideração de que peixes reimosos são peixes "diferentes". Algumas afirmações sobre a reima de espécies a respeito das quais o informante não se sente seguro insinuam esta possibilidade:

> "Num tenho muita experiência cum exe peixe, mas o *canguito* deve sê reimoso, que por si só já é diferente dos otro peixe";

---

15. Milner (1969) discute os modelos lógicos do pesquisador e as concepções vividas pelos membros de uma cultura: "Para nós que estamos fora da cultura e precisamos enfrentar o *iceberg* do significado, os dados intelectivos permanecerão centrais e os dados intuitivos, periféricos".

> "*Sôia* só pode é sê reimoso que basta que tem dois olho de uma banda só, que ela arremedô Nossa Senhora";
>
> "*Baiacu*, aquilo parece é uma montanha. (É reimoso?) Sei lá, que eu num como aquilo, mas só pode é sê".

A incompatibilidade. No entanto, no dia-a-dia, estes tipos de relações lógicas não são as mais presentes. Ao contrário, aí são as conseqüências imediatas da situação comportamental que ficam mais explicitadas. Assim, se uma mulher menstruada não pode comer *xarêu* pressupõe-se que a menstruação feminina deve ser incompatível com as qualidades reimosas desta espécie de peixe, embora não se expressem as razões.

Desta forma, incorpora-se a proibição aos alimentos reimosos ao modelo mais frequentemente empregado para explicar, em qualquer esfera da vida, o contato entre entidades diversas. Assim, por exemplo, diz-se, em Icaraí, que se se recolhe água para beber da chuva e da lagoa, as duas não devem ser misturadas, caso contrário apodrecem. Da mesma forma, a água salgada do mar não se mistura com a água doce de córregos: no mar ficam separadas. Quem toma remédio "do mato" não deve tomar remédio de "butica" (industrializado), que faz mal. Numa relação sexual em que a mulher está menstruada, se o sangue de um dos dois fôr mais forte que o do outro, o homem adoecerá: sangues diferentes não se combinam. Homem branco não se casa com "cunhã" (cabôcla) que casamento deste tipo não dá certo. Também não se deve manter juntos os filhos de dois casamentos de uma só pessoa — terminam por brigar entre si. Nunca se deve pedir a dois rezadores que tratem de um doente — cada rezador é diferente e as duas rezas seriam inúteis ou, mesmo, maléficas. O que se procura, em última instância, é o perfeito estado de equilí

brio: objetos e eventos se combinam se possuem uma natureza semelhante, caso contrário, "não se unem".[16]

Em relação à reima, é possível se perceber, em algumas pessoas, a tendência a associar o "peixe reimoso" ao "peixe forte" sendo, por esta razão, considerado incompatível para quem se encontra em estado "intermediário", estado este que torna as pessoas mais ou menos "fracas" (cf. página 59). Caso significativo foi o de uma informante que, respondendo a perguntas sobre a reima de peixes pouco familiares, expressava seu pensamento em voz alta: "exe é um peixe forte, deve sê reimoso; ixo num vale nada, só pode é sê discarregado". No entanto, esta associação entre peixe reimoso — peixe forte só se manifestava no caso dos peixes sanguíneos.

A relação entre a força de um ser vivo e a quantidade de sangue está sempre conscientemente presente para os icaraienses:

> "Quanto mais sangue, mais [o peixe] dá sustância. Mesmo nós, quando tamo pálido, fica o sangue pouco, a gente fica fraco. Mas logo que a gente tá forte, o sangue é forte. Assim é o peixe."

No entanto, a relação sangue (forte) — reima (for

---

16. Deve-se recordar que a proibição do quente-frio, focalizada no Capítulo II, é o exemplo típico da "incompatibilidades de diferentes": o homem normal não é tão forte que resista ao calor. A "normalidade" térmica do ser humano aproxima-se mais da temperatura fria do que da quente. Assim, relações de contato com fontes aquecidas são proibidas, o que não ocorre com elementos frios — o corpo humano não se incompatibiliza com entidades semelhantes a ele. Ainda da mesma forma, o ser humano não deve se sujeitar a mudanças bruscas de temperatura: seu organismo pode não resistir a choques entre temperaturas opostas — o calor e o frio.

te) nunca é totalmente confirmada, já que os exemplos dos outros peixes reimosos impedem o estabelecimento definitivo deste modelo: a *tamatarana*, o *bagre*, a *agulha*, entre outros, são peixes reimosos, mas não são considerados fortes como alimento.

De qualquer forma, mesmo não totalmente confirmada, a sugestão está presente no discurso dos informantes. O modelo de incompatibilidade entre forte e fraco poderia justificar especificamente a proibição de mulheres menstruadas e de resguardo (que perdem sangue, portanto, potencialmente "fracas") e de pessoas purgadas comerem peixes de muito sangue ("fortes" como alimento), mas não os demais peixes reimosos. Mas, mesmo assim, a insinuação da presença deste mecanismo tem sua comprovação no fato de que, atualmente, nota-se que algumas pessoas passam a estender as proibições da reima a quaisquer doenças: hiperobediência, talvez, mas, quem sabe, rejeição à uma incompatibilidade que se acredita existente entre o ser humano "fraco" *versus* alimento "forte". Além do mais, não se deve esquecer, conforme já mencionado (página 24), que às crianças e aos anciãos — "fracos" — procura-se sempre alimentar com peixes descarregados — também "fracos".[17]

---

17. Mas, pode-se perguntar, por que ao ser humano "forte" não se proibe alimentos "fracos"? A provável resposta é que é o próprio homem a medida e o centro vital da incompatibilidade: se ele está normal ("forte") pode comer qualquer tipo de alimento; mas se está "fraco", deve se sujeitar aos critérios dos elementos externos.

3. A REIMA COMO SISTEMA

Na primeira parte deste capítulo justificamos a consideração da reima como fenômeno símbólico. Procuremos, agora, aprofundar a observação de suas características como sistema cultural.

Em primeiro lugar, voltemos à argumentação de que a reima, por um afastamento prescrito, realiza, no nível do comportamento, a dissociação de dois domínios que normalmente interagem na cultura. Concretamente, as pessoas de Icaraí comem peixe; sob determinadas circunstâncias algumas são proibidas de ingerir certos peixes.

Isto é o que ocorre no nível do comportamento.Mas o que acontece no nível ideacional? Aí, a proibição propicia uma enfatização da relação dos dois domínios: se eles possuíam uma existência independente, aproximados apenas em cadeias de comportamento (uma aproximação sintagmática),agora, a negação desta aproximação coloca em justaposição os dois domínios — seres humanos e seres marinhos são logicamente distintos para os icaraienses, mas a proibição provoca um relacionamento simbólico.

Uma segunda característica deve ser mencionada. Além da aproximação de domínios, deve-se lembrar que somente partes deles são postos em "contato". Com isso, a reima realiza um duplo movimento: ao mesmo tempo que aproxima domínios simbolicamente, distingue-os internamente, separando uma parte de cada um deles. Portanto, pode-se dizer que se trata de dois movimentos classificatórios: um interno,outro externo. E aqui, quando se necessita analisar como ocorre o desmembramento interno, é o momento de se afirmar as idéias

de Douglas e Leach: marcam-se as categorias ambíguas decorrentes do processo de percepção interna de cada domínio.[18]

Uma terceira particularidade deve ser ainda relembrada: na relação analógica entre os domínios considerados, cada elemento de um sub-conjunto relaciona-se com todos os outros do outro sub-conjunto, e *vice-versa*. Por exemplo, uma mulher de resguardo é proibida de se alimentar de todos os peixes reimosos; por outro lado, cada peixe reimoso é proibido como alimento para todas as pessoas em estado físico "intermediário".[19]

Em diagrama. Vejamos, graficamente, estas três características da reima como sistema simbólico.

No Diagrama 9 consideramos o que ocorre no nível comportamental; no Diagrama 10 a situação como se manifesta no nível ideacional; no Diagrama 11 como, neste último nível, os elementos dos sub-conjuntos se relacionam reciprocamente. Nos Diagramas 9 e 10 consideramos dois momentos: o

---

18. Neste caso, a análise de Leach sobre as palavras ofensivas (Leach, 1972) mereceria uma retificação: não só a ambiguidade dos animais deve ser levada em consideração, mas as próprias palavras de abuso; ambas, classificando, implicitamente, seres humanos:

$$\frac{\text{Palavras ofensivas}}{\text{Palavras da língua}} = \frac{\text{Animais "ambíguos"}}{\text{Animais}} = \frac{\text{Seres humanos "ambíguos"}}{\text{Seres humanos}}$$

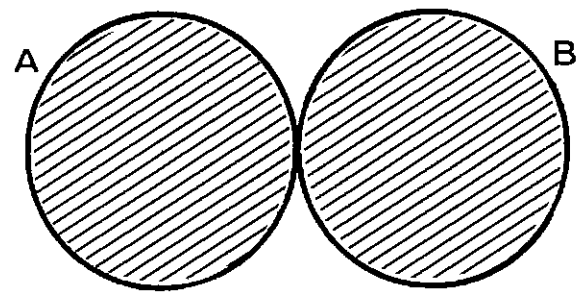
19. Lévi-Strauss (1970) menciona vários casos em que as proibições alimentares se estabelecem um a um: por exemplo, entre um indivíduo ou um grupo e uma espécie de planta ou animal. (op. cit.: 99-104).

"momento 1" representa os domínios em sua existência costumeira e o "momento 2" representam-nos na proibição alimentar. O conjunto dos seres humanos será denominado A; B o conjunto dos seres marinhos; a, o sub-conjunto dos seres humanos em estado "intermediário" e b, o sub-conjunto dos peixes considerados reimosos. (A relação entre A e a; e entre B e b foi apresentada nos diagramas dos dois capítulos anteriores.)

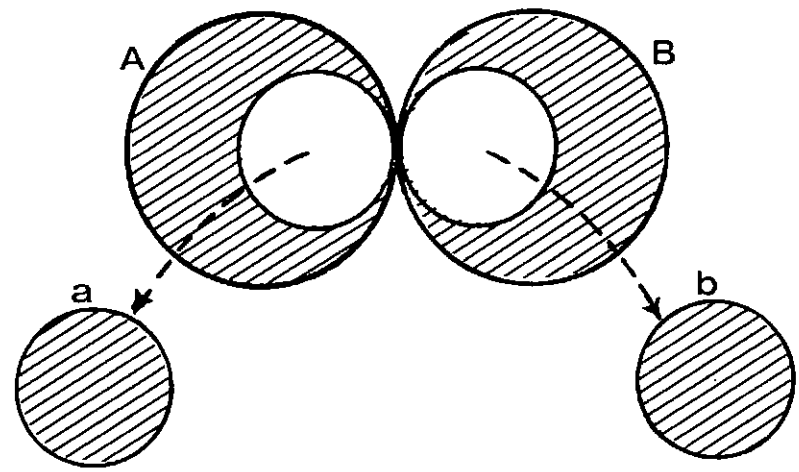
Diagrama 9[20]

A REIMA COMO SISTEMA (NÍVEL COMPORTAMENTAL)

"momento 1" (seres humanos comem seres marinhos): aproximação sintagmática



"momento 2" (algumas pessoas são proibidas de comer certos peixes): afastamento sintagmático

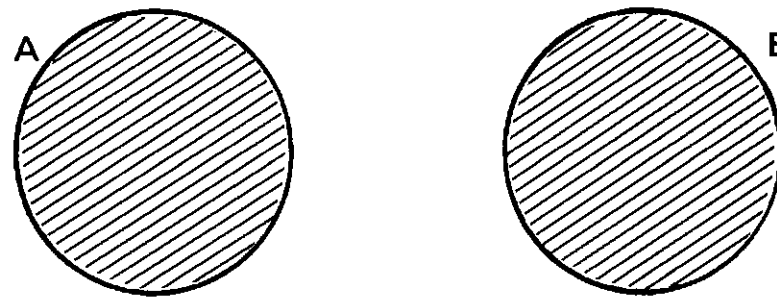


20. Durante a discussão de um primeiro esboço deste capítulo (cf. Peirano, s.d.) Kenneth Taylor também chegou a reconhecer esta propriedade das proibições alimentares

Diagrama 10

A REIMA COMO SISTEMA (NÍVEL IDEACIONAL

"momento 1" (seres humanos e seres marinhos são domínios distintos): independência conceptual



"momento 2" (partes dos domínios são postos em relação): aproximação conceptual

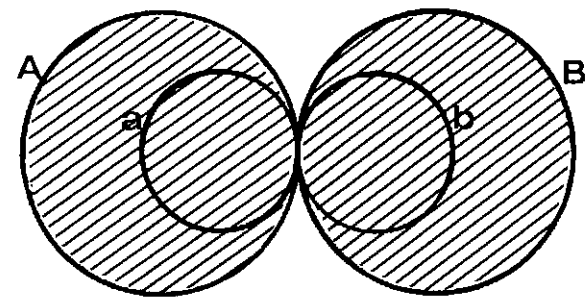
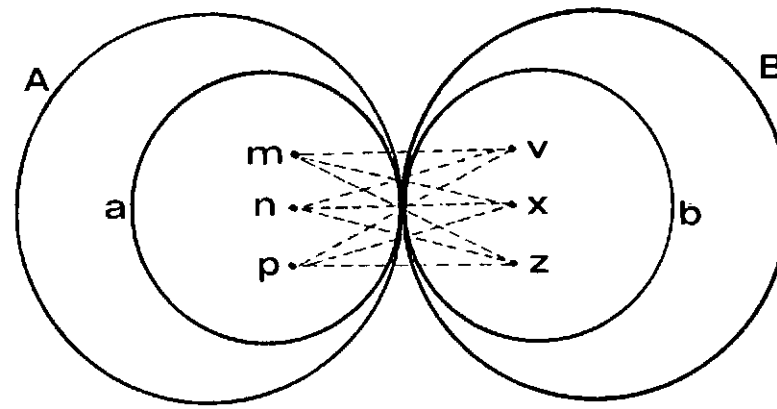


Diagrama 11

A RECIPROCIDADE NO SISTEMA DA REIMA

"momento 2" do nível ideacional



m, n, p - pessoas em estados físicos "intermediários"
v, x, z - peixes reimosos

---

no nível comportamental, sugerindo quatro tipos de relações entre ritos e tabus, para os níveis comportamental e ideacional. Aqui são apresentadas duas.

Maleabilidade do sistema. Todas estas características permitem que se constate a pouca rigidez do sistema, possibilitando uma maleabilidade no seu funcionamento. Esta maleabilidade justifica, por exemplo, a inclusão ou exclusão de elementos de cada sub-conjunto de domínio sem que o sistema, por esta razão, venha a se romper ou perder sua unidade. As modificações devem obedecer apenas a uma exigência: a de que se sustente a compatibilidade entre os elementos sujeitos à proibição — entre os seres humanos ou entre os seres marinhos.

Tal compatibilidade pode ser alcançada através de dois procedimentos: a) pela observação da natureza do elemento incorporado; e/ou b) pela alteração da motivação que une os elementos de um sub-conjunto. No decorrer do capítulo IV, observamos fenômenos de ambos os tipos: um ocorrido no domínio dos peixes, outro no de seres humanos. Através de depoimentos de velhos pescadores foi possível verificar a fluidez histórica dos critérios da reima: mostrou-se uma tendência a ampliar o número de peixes reimosos pela anexação de peixes anteriormente não-comestíveis. Manteve-se, portanto, a natureza (de ambiguidade) dos elementos introduzidos. (Tal modificação obedeceu ao procedimento a) do parágrafo anterior.) No âmbito relativo aos seres humanos é razoável pensar-se que hoje esteja em curso um processo de mudança: atualmente algumas pessoas, por precaução, obedecem às proibições ao peixe reimoso não só para os contextos "intermediários", mas para qualquer tipo de doenças. Se se afirmar o modelo de incompatibilidade entre a fraqueza do ser humano *versus* o valor nutritivo do peixe reimoso (Cf. "Explicação Nativa"), é possível se prever a extensão do campo de atuação da reima para todas as doenças que provocam a debilidade do corpo. O peixe reimoso não será, então, evitado

por hiperobediência à proibição, mas por coerência a um sistema.[21] Neste caso, ocorrerá a alteração da motivação que une os elementos do sub-conjunto (cf. procedimento b)): deixará de ser a ambiguidade dos estados físicos, para recair na não-"normalidade", incluindo qualquer tipo de doenças.[22]

Totemismo

O termo *totemismo* "implica em relações,postuladas ideologicamente, entre duas séries, uma *natural*, outra *cultural*." (Lévi-Strauss, 1969: 84)[23]. Baseando-se nestes pressupostos gerais pode-se afirmar que o sistema de proibições que estabelece que determinados seres humanos devem se abster de ingerir certos peixes, qualificados como reimosos, é, portanto, uma manifestação totêmica. Nela, duas séries estão relacionadas: a série *cultural* dos seres humanos e a série *natural* dos seres marinhos. No nível comportamental o relacionamento "normal" é rompido (deixa-se de comer o peixe), favorecendo a aproximação simbólica, postulada no nível ideacional (ou "ideológico", segundo a citação acima).

---

21. Ver Apêndice IV, "A reima em Fortaleza".

22. Ainda no âmbito relativo aos seres humanos,pode-se inferir que a característica dos estados "intermediários" femininos (perda de sangue) e a associação marcante entre reima e mulheres (presente no discurso dos informantes) poderia ser um indício de que, em algum momento,as proibições teriam se estabelecido apenas para estas categorias. No entanto, é necessário mencionar, nenhum fato empírico, além destes, comprova esta hipótese.

23. Um sistema totêmico "puro" se baseia no "postulado de uma homologia entre dois sistemas de diferenças, situados um na natureza, o outro na cultura." Cf. Lévi Strauss, 1970: 140.

No entanto, o sistema das proibições alimentares em discussão difere dos exemplos clássicos do totemismo (cf. Lévi-Strauss, op. cit.) em alguns pontos: em primeiro lugar, aqui a aproximação simbólica se realiza através da conjunção metafórico-analógica de dois sub-conjuntos de domínios — os seres humanos em estado "intermediário" e os seres marinhos "reimosos" (cf. primeira parte deste capítulo). Em segundo lugar, estes sub-conjuntos são discriminados por manterem uma relação peculiar — de ambiguidade — com as outras partes constituintes dos domínios a que se referem. Finalmente, as categorias que compõem o sub-conjunto *natural* se definem por atributos intrínsecos (percebidos pelo homem em cada elemento) tanto quanto por atributos extrínsecos (isto é, contextuais), de forma a tornar explícita a relação homem-meio natural (cf. capítulo III e IV).

Apesar disso, pode-se, ainda assim, falar num sistema classificatório simbólico, já que, delimitando-se as proibições aos peixes "reimosos" a categorias específicas de seres humanos, mas sem um rótulo que designe este sub-conjunto (correspondente a "reimoso"), o sistema agrupa estas categorias num sub-conjunto (a que chamamos "intermediário"). Além disso, num segundo momento, favorece a distinção deste sub-conjunto daqueles explicitamente reconhecidos pelos icaraienses: o *sadio* e o *doente*[24]. Esta classificação implícita dos seres humanos, conseqüência da aplicação da proibição cultural, mais uma vez confirma, no âmbito dos estudos antropológicos sobre ritos sociais, duas hipóteses: a primeira, de que fenômenos simbólico-rituais sempre se di

---

24. Para os princípios gerais de uma classificação, ver Simpson (1961:1-13)

rigem, em última instância, aos seres humanos[25]. Através de regras culturais que se estabelecem para o relacionamento do ser humano com o meio ambiente, o homem procura ordenar a sua compreensão não só do meio natural, como do meio social e de sua posição em ambos. A segunda, refere-se à importância primordial do comportamento ritual como forma de perpetuar conhecimentos culturais. (Cf. Leach, 1966). Assim é que Mary Douglas chega mesmo a postular que

> "... não é suficiente dizer que o rito nos ajuda a experimentar mais vividamente o que experimentaríamos de qualquer forma. (...) O rito não desempenha um papel secundádio. Ele pode permitir um conhecimento daquilo que, de outra forma, poderia não ser possível" (1970: 79-80).

---

25. Cf. Firth (nota 1, página 108) e Tambiah: "... é possível argumentar-se que todo rito, qualquer que seja o idioma, se dirige aos participantes humanos..." (1968: 202).

APÊNDICES

APÊNDICE I

Nomenclatura da classificação zoo-sistemática

Fontes: (1) Lima, 1969
(2) Santos, 1952
(3) Caldas Aulete, 1964

AGULHA - Hemirhampus brasiliensis (1)
AGULHÃO - Istiophorus americanus (1)
ARABAIANA - Albula vulpes (1)
AREN - Odontognathus mucronatus (1)
ARIACÓ - Lutjanus synagris (1)
ARRAIA - Ordem Hipotramata (2)
BAGRE - Família Tachisuridae (2)
BAIACU DE ESPINHO - Chilomycterus spinosus, Diodon hystrix(1)
BAIACU RAJADO - Diodon hystrix (1)
BARBUDO - Polydactylus virginicus (1)
BEIJUPIRÁ - Rachycentron canadus (1)
BICUDA - Sphyraena barracuda (1)
BIQUARA - Haemulon plumieri (1)
BOCA-MOLE - Cynoscion petranus (1)
BONITO - Euthynus alletteratus, Thunnus obesus (1)
BRANQUINHA - Epicyrtus macrolepis (3)
BUDIÃO - Cryptotomus ustus (2)
CAÇÃO - Ordem selachii (2)
CALANGO - Synodus intermedius (2)
CAMURIM - Perca labrax (3)
CAMURUPIM - Tarpon atlanticus (1)
CANGUITO - Trachinotus glaucus
CANGULO - Balistes vetula, Cantherines pullus (1)
CARÁ DO MAR - Genyatremus luteus (1)
CARANHA - Lutjanus griseus (2)
CARAPEBA - Diapterus olisthostomus (1)
CARAPICU - Eucinostomus gulr (2)
CARAPITANGA - Rhomboplitos auronebeus (3)
CAVALA - Scomberomorus cavalla (1)
CAVALO MARINHO - Hippocampus punctulatus (2)
CHILA - Haemulon aurolineatum (Cuvier 1830) - xira (1)
CIOBA - Lutjanus analis (1)
CORO BRANCO - Genyatremus luteus (1)
CORO AMARELO - Conodon nobilis (1)

CORUVINA - Micropogon fournieri (2)
CRAUNO - Gen. Acanthurus (1)
CURIMÃ - Mugilcephalus (2)
DENTÃO - Lutjanus jocu (1)
DOURADO - Coryphaena hippurus (1)
ENCHOVA - Pomatomus saltatrix (2)
ESPADA - Trichiurus lepturus (1)
FERRUGEM - Anisotremus virginicus (1)
GALO - Vomer setapinnis (1)
GALO DO ALTO - Alectis ciliaris (1)
GARAJUBA - Caranx latus (2)
GARAPAU - Selar crumenophthalmus (1)
GARAXIMBORA - Caranx latus (1)
GAROUPA - Epinephelus morio (1)
GATO - Paralabrax devegeri (1)
GOLOSA - Genyatremus luteus (1)
GUIAUBA - Ocyurus chrysurus (1)
JACUNDA - Diplectrum Radiale (1)
JUDEU - Menticirrhus Martinicensis (1)
MACASSO - Haemulon steindachneri (1)
MANJUBA - Anchoviella hubbsi (2)
MARIQUITA - Holocentrus ascensionis (1)
MERO - Promicrops itaiara (1)
MORE - Labrisomus nuchipinnis (1)
MOREIA - Muraena helena, ramilia Muraenidae (2)
MURIONGO - Ophichthus gomesii (1)
OLHO DE BOI - Priacanthus arenatus (1)
PACAMON - Amphichthys cryptocentrus, Batrachoides surinamensis (1)
PAMPARREÃO - Perpilus paru (1)
PAMPO - Trachinotus glaucus (1)
PARGO - Lutjanus buccanella (1)
PARUM - Chaetodon striatus (1)
PARUM BRANCO - Chaetodipterus faber (1)
PARUM DOURADO - Holocanthus ciliaris (1)
PEIXE-BOI - Trichechus inunguis (3)
PEIXE PREGO - Gen. Echinorhinus (3)
PELADA - Perpilus Paru (1)
PELOMBETA - Chloroscombrus chrysurus (1)
PENA - Calamus calamus (1)
PESCADA BRANCA - Cynoscion leiarchus (1)
PESCADA AMARELA - Cynoscion acoupa (1)
PIOLHO - Echeneis naucrates (2)
PIRÁ - Malacanthus plumieri (1)
PIRAMBU - Haemulon parrai (1)
PIRANEMA - Dermatolepis inermis (1)
PIRAROBA - Trachinotus carolinus (1)
PIRAUNA - Cephalopholis fulvus (1)

SABÃO - Rypticus saponaceus (1)
SABIRE - Chaetodon ocellatus (1)
SALEMA - Kyphosus incisor (1)
SALEMA PRETA - Kyphosus incisor (1)
SAPURUNA - Haemulon melanurum (1)
SARDINHA - Opisthonema oglinum, Sardinella Anchovia (1)
SARGO - Archosargus probatocephalus (1)
SERRA - Scomberomorus maculatus (1)
SIRIGADO - Mycteroperca bonaci (1)
SOIA (solha) - Paralichthys triocellatus (2)
TAINHA - Mugil incilis (1), Mugil brasiliensis (2)
TAMATARANA - Mugil incilis (1)
TIBIRO - Gen. Oligoplites (1)
TRAIRA - Synodus foetens, Trachinocephalus myops (1)
UBARANA - Elops saurus (1)
UNIQUIM -
VALCORA - Neothunnus albacores (2)
VOADOR - Dactylopterus volitans (1)
XANCARONA - Lobotes surinamensis (1)
XAREU - Caranx lugubris (1)

APÊNDICE II

Características das espécies comestíveis de "peixe" (com guelra)

Legenda:

Coluna I - Reima
- + : reimoso
- - : descarregado
- ? : duvidoso
- +/- : em processo de transformação de reimoso para descarregado

Coluna II - Revestimento externo
- E : escama
- C : couro
- E/C : "escuminha" (escama quase imperceptível)

Coluna III - Tamanho normal
- C : "caíco" (corresponde aos peixes que pesam aproximadamente meio quilo.)
- P : "peixe-de-lombo", ou simplesmente "peixe" (corresponde a peixes que pesam, aproximadamente, entre dois e trinta quilos.)
- T : "tubarão" (trinta a cinquenta quilos para mais.) (Note-se que o termo "tubarão" é utilizado tanto para designar uma espécie de peixe-de-couro tanto quanto para designar tamanho de peixe.)

Coluna IV - Peso máximo que pode atingir

Coluna V - Ofensividade em relação ao homem
- - : inofensivo
- +1 : ofensivo que "espora", isto é, perfura a pele com o esporão.
- +2 : ofensivo que "corta", isto é, secciona partes com dentadas.
- +3 : ofensivo que "morde", isto é, morde sem tirar partes.
- +4 : ofensivo que "fura", isto é, penetra com parte cortante.
- +5 : ofensivo que "cabeceia" ou "dá tainhada", isto é, joga-se contra o corpo do homem.

Coluna VI - Quantidade de sangue em relação ao tamanho
- + : sanguíneo
- - : não sanguíneo

Coluna VII - Cor da carne
P : "preta" (vermelho forte)
R : "roxa"
C : "corada" (vermelha)
A : "amarelosa"
B : "branca" ou "clara"
BR : "branca-réia" (Cf. página

Coluna VIII - Habitat do peixe
C : costa, até 7 braças
S : até 12 braças (o "sumir dos morros")
D : até as 17 braças
F : até as 60 braças (a "parede")
O : depois das 60 braças
T : andam em todo o mar, sem localização precisa

OBS.: As informações que constam nas respectivas colunas estiveram sempre sujeitas a grande variabilidade por parte dos informantes. Procurou-se, tanto quanto possível, transcrever as características partilhadas pela maioria dos pescadores.

Espécie	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
AGULHA	+	C/E	C	300g	-	+	C	D
AGULHÃO	+	C/E	P	15 k	+4	+	C	D
ARABAIANA	+	E	P	70 k	-	+	P	F
ARIACÓ	-	E	P	8 k	-	-	B	D
ARRAIA	+	C	P e T	50 k	+1	-	R	T
BAGRE	+	C	P	5 k	+1	-	B	S
BARBUDO	-	E	C	400g	-	-	BR	C
BEIJUPIRÁ	-	E	P	30 k	-	-	B	C-F
BICUDA	?	C	C e T	50 k	+2	+	C	T
BIQUARA	-	C	C	500g	-	-	B	T
BRANQUINHA	-	C	C	500	-	-	BR	C
BOCA-MOLE	-	C	C	500g	-	-	BR	C
BOI-DE-CARRO	-	C	C	300g	-	-	B	C
BONITO	+	C/E	P	10 k	-	+	P	T
CAÇÃO	+/-	C	P e T	300k	+2	-	B	T
CAMURIM	-	E	P	12 k	-	-	B	C
CAMURUPIM	+	C	P	80 k	+5	+	C	S
CANGUITO	-	E	C	300g	-	-	B	S
CANGULO	+/-	C	C	3 k	-	-	B	T
CARANHA	?	E	P	6 k	+3	-	C	F
CARAPEBA	-	E	C	1 k	-	-	B	C
CARAPITANGA	-	E	P	8 k	-	-	B	F

Espécie	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
CAVALA	+	C/E	P	60 k	+3	+	R	T
CHILA	-	E	C	500g	-	-	B	D
CIOBA	-	E	C e T	5 k	-	-	B	F
CORÓ	-	E	C	300g	-	-	B	C
CORUVINA	-	E	P	2 k	-	-	B	C
CRAÚNO	+	E	C	500g	+1	-	B	C
CURIMÃ	+	E	P	2 k	-	-	B	C
DENTÃO	-	E	P	8 k	-	-	B	F
DOURADO	+	E	P	3 k	-	+	C	F
ENCHOVA	+	E	P	2 k	-	+	C	T
ESPADA	+	C	P	2 k	+2	-	B	T
GALO	-	C/E	C e P	3 k	-	-	B	C-F
GARAJUBA	+	E	P	6 k	-	+	C	T
GARAPAU	+	E	C	500g	-	+	R	F
GARAXIMBORA	+	E	P	6 k	-	+	P	F
GAROUPA	-	E	P	8 k	-	-	B	F
GOLOSA	-	E	C	600g	-	-	B	C
GUAIÚBA	-	E	C e P	1k	-	-	B	F
JUDEU	-	E	C	500g	-	-	BR	C
MARIQUITA	+	E	C	500g	+1	-	B	F
OLHO-DE-BOI	+	E	C	1 k	-	-	B	F
PAMPARREÃO	-	E	C	1 k	-	-	B	C

Espécie	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
PAMPO	+	E	P	10 k	-	+	R	T
PARGO	+	E	P	8 k	-	+	B	F-O
PARUM	-	E	C	2 k	-	-	B	C
PELOMBETA	+	C/E	C	300g	-	-	B	C
PENA	-	E	C	1 k	-	-	B	T
PESCADA	-	E	P	10 k	-	-	B	C
PIRÁ	+	E	C	500g	+1	-	B	F
PIRAMBU	-	E	C e P	2 k	-	-	B	C
PIRANEMA	?	E	P	6 k	-	+	R	F
PIRAROBA	-	E	P	2 k	-	-	B	C
PIRAÚNA	?	E	C	1 k	-	-	C	F
SALEMA	-	E	C	3 k	-	-	B	C
SAPURUNA	-	E	C	500g	-	-	B	C
SARDINHA	+	E	C	300g	-	+	R	D
SARGO	+	E	C	1 k	-	-	B	C
SERRA	+	C/E	P	3 k	-	+	R	T
SIRIGADO	?	E	P e T	100k	-	+	R	F-O
TAINHA	-	E	P	2 k	-	-	B	C
TAMATARANA	+	E	C	200g	-	-	B	C
TIBIRO	+	C	C	1 k	+1	-	B	C
UBARANA	+	E	C	2 k	-	+	R	C
VALCORA	+	E	P	60 k	-	+	P	F

Espécie	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
XANCARONA	-	E	P	8 k	+3	-	B	C
XARÊU	+	E	P	6 k	-	+	P	C

APÊNDICE III

A. Variedades de seres marinhos comestíveis reconhecidas pelos pescadores

ESPÉCIE	VARIEDADES
AGULHA	Agulha-branca, agulha-preta
AGULHÃO	Agulhão-listrado, agulhão-zamboque, Agulhão de-vela, agulhão-zambaio
ARABAIANA	Arabaiana-verdadeira, arabaiana-pintada
ARRAIA	Arraia-morcego, arraia-boca-de-gaveta, arraia-jamanta, arraia-couro-de-lixa, arraia de-fogo, arraia-pintada, arraia-de-pedra
ARUANÃ	Aruanã-chibirro, aruanã-avô, aruanã-capote
BAGRE	Bagre-ariaçu, bagre-branco, bagre-amarelo, bagre-costeiro, bagre-liseu, bagre-de-feita, bagre-mandi
BARBUDO	Barbudo-roxo, barbudo-francês, barbudo-branco
CAÇÃO	Cação-lombo-preto, cação-lombo-de-fogo, cação-bico-doce, cação-rabo-seco, cação-pimenta, cação-papa-terra, cação-uniquim, cação-arerê, cação-fidalgo, cação-lixa, cação-tintureira, cação-panã, cação-trevessa, cação-viola, (para alguns pescadores, também a arraia).
CAMARÃO	Camarão-branco, camarão-pitu, camarão-chifrudo, camarão-aratanha
CAMURIM	Camurim-branco, camurim-corcunda, camurim sovela
CAMURUPIM	Camurupim-verdadeiro, camurupim-urumaí, camurupim-parnaíba
CANGULO	Cangulo-fernande, cangulo-velho, cangulo papo-amarelo, cangulo-patriota
CARAPEBA	Carapeba-branca, carapeba-de-lista
CAVALA	Cavala-boca-larga, cavala-verdadeira, cavala-sardinheira, cavala-empingem

CHILA	Chila-branca, chila-de-lista
DOURADO	dourado-machado, dourado-pelombeta
ENCHOVA	Enchova-verde, enchova-preta
GALO	Galo-verdadeiro, galo-de-fita, galo-do-alto
GARAJUBA	Garajuba-amarela, garajuba-preta
GAROUPA	Garoupa-branca, garoupa-preta, garoupa-rajada
PAMPO	Pampo-piraroba, pampo-garabebel, pampo-cavalo
PARGO	Pargo-vidrado, pargo-roxo, pargo-cachucho, pargo-piranga, pargo-mulato, pargo-boca-negra, pargo-ferreira
PARUM	Parum-branco, parum-dourado (ou parum-preto)
PESCADA	Pescada-branca, pescada-amarela, pescada-dentuça, pescada-traíra, pescada-curuca
PELOMBETA	Pelombeta-uçu, pelombeta-verdadeira
SALEMA	Salema-branca, salema-preta (ou salemussu)
SARDINHA	Sardinha-verdadeira, sardinha-roliça, sardinha-manteiga, sardinha-do-olhão
SERRA	Serrinha, serra-pinicho
SIRIGADO	Sirigado-preto, sirigado-cherne, sirigado-capuã, sirigado-bico-fino
UBARANA	Ubarana-verdadeira, ubarana-boca-de-rato
VALCORA	Valcora-pequena, valcora-de-laje
XANCARONA	Xancarona-branca, xancarona-preta
XAREU	Xareu-verdadeiro, xareu-cavalo, xinxarro.

B. "Sistemas" de espécies agrupadas pelos pescadores

a) *tainha, tamatarana* e *curimã*

b) *aren, manjuba, sardinha*

c) *sabão, sirigado, batoque, budião, garoupa, mero*

d) *ariacó, cioba, dentão, guaiúba, pargo*

e) *pampo, garajuba, garaximbora, xaréu.*

APÊNDICE IV

A reima em Fortaleza

Dez dias de pesquisa em Fortaleza, após a estada no campo, permitiu que se verificasse que lá predominam idéias diferentes daquelas partilhadas pelos pescadores de Icaraí. Se se trata de uma modificação histórica, os dados disponíveis não nos permitem responder. De qualquer forma, é de se notar que as tendências de transformação observadas em Icaraí, explicariam, facilmente, o sistema "tipo Fortaleza".

Em Fortaleza a distinção entre espécies consideradas reimosas e espécies descarregadas é partilhada por todos os pescadores embora, como em Icaraí, ocorram espécies diferentemente classificadas. De qualquer forma, a pergunta "peixe 'x' é reimoso?" recebe sempre uma resposta, ou positiva, ou negativa, ou de dúvida ou desconhecimento. No entanto, estas mesmas respostas permitem que se entreveja outro sistema, que funciona acoplado ao primeiro, cuja principal característica reside em se constituir de variações individuais formuladas a partir do sistema geral. Assim, é freqüente ouvirem-se respostas do tipo: "Arabaiana é reimosa, mas pra mim num é não"; ou "Tainha é descarregada, mas, pra mim, é reimoso pra febre"; etc.

Neste tipo de manifestação, cada pessoa determina os peixes que lhe são particularmente reimosos, através de experiências acumuladas durante sua vida, apesar da classificação geral que também compartilha. Assim, paralelamente

à concepção *geral* do "peixe reimoso", existe aquela *individual* de "peixe reimoso *m* para situação *n* para indivíduo *p*". É possível se pensar que o desenvolvimento deste sistema paralelo se deva às pressões da vida em grande cidade, obrigando os pescadores oriundos de praias isoladas ao consumo de quaisquer espécies acessíveis, independentemente de considerações de reima.

Variações em Fortaleza. Observa-se, então, que comparado ao sistema icaraiense, aqui ocorrem variações: (a) no campo de atuação da reima; (b) na relação interna da parte proibida ao todo de cada domínio; (c) no tipo de relacionamento mútuo dos elementos proibidos:

(a) a reima em Fortaleza atinge a todas as pessoas em estado físico não-normal, em qualquer das duas versões do sistema (geral ou individual): em estados "intermediários" ou doentes. Atinge, também, na versão individual, a qualquer peixe, mesmo os considerados descarregados: basta uma experiência negativa para ser considerado reimoso para determinado indivíduo;

(b) a ambiguidade classificatória do sub-conjunto alvo da proibição só se faz presente no domínio dos peixes e na versão geral. Não se manifesta em relação aos seres humanos, em qualquer das versões, nem em relação aos peixes, na versão individual;

(c) a relação entre estado físico e peixe reimoso não é recíproca, como em Icaraí, mas específica para cada caso: por hipótese, o peixe "x" pode ser reimoso apenas para doença "a", o peixe "y" só para doenças "b", "c" e "d", etc.

BIBLIOGRAFIA

BOAS, Franz

1966 - *Kwakiutl Ethnography* (ed. por Helen Codere). The University of Chicago Press.

BORBA, F.S.

1971 - *Pequeno Dicionário de Linguística Moderna*, Cia. Editora Nacional. São Paulo.

BULMER, Ralph

1967 - "Why is the cassowary not a bird?" in *Man* vol. 2: 5-25.

CALDAS AULETE

1964 - *Dicionário Contemporâneo da Língua Portuguesa*, ed. Delta, 5 volumes.

CAMARA CASCUDO, Luis da

1964 - *Jangada, uma pesquisa etnográfica*. Editora Letras e Artes. Rio de Janeiro.

CHAVES, Luis de Gonzaga Mendes

1973 - *Trabalho e Subsistência*. Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

CLARK, Rex

s.d. - "Ecology and Values". Manuscrito (citado em Andersen e Wadel, op.cit.)

CURRIER, Richard

1966 - "The hot-cold syndrome and symbolic balance in Mexican and Spanish-American folk-medicine" in *Ethnology*, 5: 251-263.

DA MATTA, Roberto

1967 - "The Distinction between Alimento (food) and Comida (food) in Brazil". Manuscrito

1973 - "Panema: uma tentativa de análise estrutural" in DA MATTA, *Ensaios de Antropologia Estrutural*, Editora Vozes.

DENTAN, Robert

1965 - *Some Senoi Semai Dietary Restrictions*. Dissertação de doutorado apresentada à Yale University.

1970 - "Labels and Rituals in Semai Classification" in *Ethnology*, vol. 9: 16-25.

DINEEN, Francis

1967 - *An Introduction to General Linguistics*. Holt, Rinehart and Winston Inc.

DOUGLAS, Mary

1970 - Purity and Danger. Penguin Books (1a. edição: 1966)

1972 - "Deciphering a meal" in *Daedalus* (Winter).

1973 - *Natural Symbols*. Penguin Books (1a. ed.: 1970)

DOURNES, Jacques

1969 - "Modèle structural et réalité ethnographique (A propos du "Triangle Culinaire")" in *L'Homme*, tomo IX, nº 1: 42-48.

DRUCKER, Philip

1965 - *Culture of the North Pacific Coast*. Chandler Publ. Co, Scranton, Penn.

DUCROT, O. e Tzvetan TODOROV
1972 - *Dictionnaire Encyclopédique des Sciences du Langage*. Seuil.

DURKHEIM, Émile
1968 - *Les Formes Elementaires de la Vie Religieuse*. PUF. (1a. edição: 1912).

ELIADE, Mircea
? - *O sagrado e o profano*. Livros do Brasil. Lisboa (1a. edição: 1956).

ELLEN, Roy
1972 - "The marsupial in Nuaulu Ritual Behaviour" in *Man*, vol. 7, nº 2: 223-238.

FARIS, James
1972 - *Cat Harbour, a Newfoundland Fishing Settlement*, Memorial University of Newfoundland.

FIRTH, Raymond
1966 - "Twins, birds and vegetables: problems of identification in primitive religious thought" in *Man*, vol. 1: 1-17.

FISCHER, J. et al.
1959 - "Totemism and Allergy". *The International Journal of Social Psychiatry*. vol. 5, nº 1

FRAZER, James
1969 - *La rama dorada: magia y religión*. Fondo de Cultura Economica. Mexico (1a. edição: 1890)

FREEMAN, Robert
1968 - "Wanted: a journal in culinary anthropology" in *Current Anthropology*, 9: 62-64.

GEERTZ, Clifford

1966 - "Religion as a cultural system" in BANTON (ed.) *Anthropological Approaches to the Study of Religion*, Tavistock, London.

GAL, Susan

1973 - "Inter-informant variability in an Ethnozoological Taxonomy" in *Anthropological Linguistics*, vol. 15, nº 4: 203-219.

GALVÃO, Eduardo

1951 - "Panema. Uma crença do caboclo amazônico." *Revista do Museu Paulista*, N.S. vol. V.

GIFFONI, Maria Amália

1973 - *Danças Folclóricas Brasileiras*, Ed. Melhoramentos, MEC.

GLUCKMAN, Max

1962 - "Les rites de passage" in GLUCKMAN (ed.) *Essays on the Ritual of Social RElations*. Manchester.

GOODENOUGH, Ward

1964a- "Cultural Anthropology and Linguistics" in DELL HYMES (ed.). *Language in Culture and Society*. Harper and Row: 36-39. (1a.edição: 1957).

1964b- "Introduction" in GOODENOUGH (ed.) *Explorations in Cultural Anthropology*, McGraw-Hill.

HOLLANDA, Aurelio Buarque de

1964 - *Pequeno Dicionário da Língua Portuguesa*. Editora Civilização Brasileira.

IBANEZ-NOVIÕN, Martin

1974 - *El cuerpo humano, la enfermedad y su representación*. Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

INGHAM, John

1970 - "On Mexican Folk Medicine" in *American Anthropologist*, vol. 72: 76-87.

JAKOBSON, Roman

1971 - "Two Aspects of Language and Two Types of Aphasic Disturbances" in JAKOBSON, R. e Morris HALLE, *Fundamentals of Language*, Mouton, Paris (1a. edição: 1956).

KAY, Paul

1971 - "Taxonomy and Semantic Contrast" in *Language*, vol. 47(4): 866-887.

LAMPHERE, Louise

1969 - "Symbolic Elements in Navajo Ritual" in *Southwestern Journal of Anthropology*, vol. 25:279-306.

LANGER, Suzanne K.

1971 - A lógica dos signos e símbolos in *Filosofia em Nova Chave*, Editora Perspectiva. (1a. ed.: 1942).

LEACH, Edmund

1966 - "Ritualization in Man". Philosophical Transactions of the Royal Society of London.

1968 - "Ritual" in *International Encyclopedia of the Social Sciences*. The Macmillan Company & The Free Press.

1971 - "Kimil: a category of Andamanese thought" in MARANDA, P. e Elli MARANDA (eds.) *Structural Analysis of Oral Tradition*. Pennsylvania University Press.

1972 - "Anthropological Aspects of Language: Animals Categories and Verbal Abuse" in VOGT and LESSA (eds.) *Reader in Comparative REligion*, Harper and Row (1a. edição: 1964).

LÉVI-STRAUSS, Claude

1969 - *Totemism*, tradução de Rodney Needham, Penguin Books (1a. edição: 1962a)

1970 - *O Pensamento Selvagem*. Cia Editora Nacional. (1a. edição: 1962b)

LIMA, Hermina de Holanda

1969 - "Primeira contribuição ao conhecimento dos nomes vulgares de peixes marinhos do nordeste brasileiro" in *Boletim de Ciências do Mar*, nº 21, Fortaleza, Ceará.

LIPSCHUTZ, Seymor

1972 - *Teoria dos Conjuntos*. Editora McGraw-Hill do Brasil, Rio de Janeiro (1a. edição: 1963).

MARANDA, Elli Kongas

1971a- "The logic of riddles" in MARANDA,P. e Elli MARANDA (eds.) *Structural Analysis of Oral Tradition*. Univ. of Penssylvania Press.

1971b- "A tree grows" in MARANDA, E. e Pierre MARANDA (eds.) *Structural Models in Folklore and Transformational Essays* (Approaches to Semiotics). Mouton, Paris.

MARANHÃO, Tullio Persio

1975 - *Etnografia da Pesca em Icaraí, Ceará.* Tese de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília.

1975b- "Ensaios em Antropologia Cognitiva". Manuscrito.

McCLOSKEY, Mary

1964 - "Metaphors" in *Mind,* 73(290): 215-233.

McCULLOUGH, John

1973 - "Human Ecology, Heat Adaptation and Belief Systems" in *Journal of Anthropological Research,* 29(1): 32-36.

MEAD, Margaret

1962 - "Tabu" in *Encyclopaedia of the Social Sciences,* The Macmillan Company, N.Y.

MILNER, G. B.

1969 - "Siamese twins, birds and the double helix" in *Man,* 4: 5-23.

ORTNER, Sherry

1970 - *Food for thought: a key symbol in Sherpa Culture.* Dissertação de doutorado apresentada à University of Chicago.

1972 - "A kernel of truth: some notes on the analysis of connotation" in *Semiotica,* 6: 324-343.

PANOFF, Françoise

1970 - "Maenge remedies and the conception of disease", in *Ethnology*, 9: 68-84.

PEIRANO, Mariza Gomes e Souza

s.d. - "Sobre ritos e tabus". Manuscrito

PERCHONOCK, N. e Oswald WERNER

1969 - "Novaho Systems of Classification" in *Ethnology*, vol. VIII, nº 3.

POMPEU, João

1960 - "Reconhecimento em Embuaca" in *Boletim de Antropologia*, 4(1): 91-112. Fortaleza.

RADCLIFFE-BROWN, A. R.

1973 - "Tabu" in *Estrutura e Função na Sociedade Primitiva:* 167-190. Editora Vozes. (1a. edição: 1939).

RAMOS, A. e Mariza PEIRANO

1973 - "O Simbolismo da caça em dois rituais de nominação", Série Antropologia, nº 4, Universidade de Brasília.

ROSALDO, Michelle

1972 - "Metaphors and Folk Classification" in *Southwestern Journal of Anthropology*, vol. 28, nº 1: 83-99.

SANKOFF, Gillian

1971 - "Quantitative Analysis of Sharing and Variability in a Cognitive Model" in *Ethnology*, vol. X, nº 4: 389-408.

SANTOS, Eurico

1952 - *Nossos Peixes Marinhos*. Briguiet e Cia., Rio de Janeiro.

SAPIR, Edward

1962 - "Symbolism" in *Encyclopaedia of the Social Sciences*, The Macmillan Company, N.Y.

SAUSSURE, Ferdinand de

1971 - *Cours de Linguistique Générale*, Payot (1a. edição: 1915).

SIMPSON, George Gaylord

1961 - *Principles of Animal Taxonomy*. New York, Columbia University Press.

1971 - "The meaning of taxonomic statements" in FRIED (ed.). *Readings in Anthropology*, vol. I: 60-86., Thomas Y. Crowell Company, New York.

SPRADLEY, James

1972 - "Foundations of Cultural Knowledge" in SPRADLEY, J. (ed.) *Culture and Cognition*, Chandler Publ. Co.

STEINER, Franz

1967 - *Taboo*. Pelican Books. (1a. edição: 1956).

TAMBIAH, Stanley J.

1968 - "The magical power of words" in *Man*, nº 3: 175-208.

1969 - "Animals are good to think and good to prohibit" in *Ethnology*, 8(4): 423-459.

s.d. - "Form and meaning of magical acts: a point of view". Manuscrito.

TAVARES, Maria das Graças Pinho

1975 - *Um estudo de tomada de decisões (Decision-Making) da pesca artesanal: Icaraí (ceará)*. Tese de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília

TAYLOR, Kenneth Iain

1971 - "Sanuma (Yanoama) Implicit Classification and Derived Classification". Revised text of paper presented in A.A.A. meetings, San Diego, 1970.

s.d. - "Sanumá Food Prohibitions and Para-Totemic Classification". Manuscrito.

TODOROV, Tzvetan

1972 - "Introduction à la symbolique" in *Poétique*, nº 11: 273-308. Seuil.

TURNER, Victor

1965 - "Colour Classification in Ndembu Ritual" in BANTON (ed.) *Anthropological Approaches to the Study of REligion*. Tavistock Publ.

1967 - "Symbols in Ndembu Ritual" in GLUCKMAN (ed.) *Closed Systems and Open Minds: The Limits of Naivety in Social Science*. Aldine. Chicago.

1968 - *The Drums of Affliction*. Oxford University Press.

ULLMAN, Stephen

1970 - *Semântica, uma introdução à ciência do significado*. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa. (1a. edição: 1964).

VERDIER, Yvonne

1969 - "Pour une ethnologie culinaire" in *L'Homme*, 9(1): 49-57.

VERÓN, Eliseo

1970 - *Ideologia, estrutura e comunicação*. Editora Cultrix, São Paulo (tradução de Amélia Cohn).

WAGLEY, Charles

1957 - *Uma comunidade amazônica.* Cia Editora Nacional. Coleção Brasiliana vol. 290.

WALLACE, A. e John ATKINS

1969 - "The meaning of kinship terms" in TYLER, S. (ed.) *Cognitive Anthropology,* Holt, Rinehart and Winston: 345-368. (1a. edição: 1960).

YALMAN, Nur

1968 - "Magic" in *International Encyclopedia of the Social Sciences,* The Macmillan Company & The Free Press.