

**MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DIVERSIDADE SOCIOCULTURAL**

Adenilse Borralhos Barbosa



**REIMA, RESGUARDO E GÊNERO NA ETNOICHTIOLOGIA DA COMUNIDADE DE
ESPÍRITO SANTO DO TAUÁ-PA.**

ADENILSE BORRALHOS BARBOSA

Reima, Resguardo e Gênero na Etnoictiologia da Comunidade de Espírito Santo do Tauá-PA.

Dissertação apresentado ao Curso de Mestrado junto ao Programa de Pós-Graduação em Diversidade Sociocultural (PPGDS) do Museu Paraense Emílio Goeldi (MPEG), linha de pesquisa “Povos Indígenas e Populações Tradicionais”, com requisito para obtenção do Título de Mestra, sob a orientação do Prof. Dr. Glenn H. Shepard Jr.

Santo Antônio do Tauá

2023

B238r Barbosa, Adenilse Borralhos

Reima, resguardo e gênero na etnoictiologia da comunidade de Espírito Santo do Tauá-PA. / Adenilse Borralhos Barbosa. – Belém, 2023.
94 f. : il. color.

Orientador: Glenn Harvey Shepard Júnior
Dissertação (mestrado) – Museu Paraense Emílio Goeldi, Programa de Pós-Graduação em Diversidade Sociocultural.

1. Alimentação – Comunidades tradicionais. 2. Conhecimentos ecológicos tradicionais. 3. Etnoictiologia. 4. Reima. 5. Tabus alimentares. I. Shepard Júnior, Glenn Harvey. II. Barbosa, Adenilse Borralhos. III. Título.

CDD. 20 ed. 305.39815

Reima, Resguardo e Genero na Etnoictiologia da Comunidade de Espirito Santo do Tauá-PA.

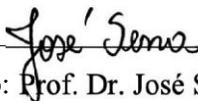
Adenilse Borralhos Barbosa

Disserta9ao apresentado ao Curso de Mestrado junto ao Programa de P6s-Gradua9ao em Diversidade Sociocultural (PPGDS) do Museu Paraense Emilio Goeldi (MPEG), linha de pesquisa "Povos Indigenas e Popula96es Tradicionais", com requisito para obten9ao do Titulo de Mestra, com requisito para obten9ao do Titulo de Mestra, sob a orienta9ao do Prof. Dr. Glenn H. Shepard Jr.

BANCA EXAMINADORA:



Orientador: **Prof. Dr. Glenn H. Shepard Jr**
PPGDS-Museu Paraense Emilio Goeldi.



Avaliador intemo: **Prof. Dr. José Sena da Silva Filho**
PPGDS-Museu Paraense Emilio Goeldi

Documento assinado digitalmente
b MARIA CANDIDA DRUMOND MENDES BARROS
Data: 05/08/2024 07:18:43-0300
verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Avaliadora/suplente intema: **Profa. Ora.Candida Barros**
PPGDS-Museu Paraense Emilio Goeldi

Documento assinado digitalmente
gov.br GUSTAVO GOULART MOREIRA MD URA
Data: 03/05/2024 11:31:39-0300
verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Avaliador extemo: **Prof.Dr. Gustavo G. Moura.**
UFPA-Instituto de Geociencias.

Santo Antonio do Taua-PA.
2023.

DEDICATÓRIA

Dedico esta dissertação aos meus filhos: Ronald Antônio, Rian Sales, Renato Heli. E aquelas e aqueles que resistem a colonialidade do poder.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiro a Deus por ter me dado forças e sabedoria para enfrentar os desafios ao longo da minha caminhada durante o curso e pesquisa.

À minha família (mãe, pai, minha avó Chica, irmãs, irmão, sobrinhas e sobrinhos), que me deram apoio.

À minha avó Anésia agricultora e meu avô Antônio pescador mesmo não estando mais aqui de corpo físico mais sempre estarão no pensamento e ao meu lado, foram os meus primeiros mestres, saudades eternas.

Ao meu esposo Ronaldo Soares por ter se abdicado de continuar no PPGDS por mim e pelos seus filhos. Grata, não por ter desistido, mas pela sensibilidade.

Aos meus filhos amados, peço desculpas pela ausência muitas vezes, mas tudo tem um propósito.

À Cândida Barros pela sua atenção.

Ao professor Márcio Meira por sua compreensão e respeito pelo meu pertencimento, que pela qual entrei no MPEG.

Ao meu querido professor José Sena, pelo carinho, aprendizado, dedicação, incentivo, por ter me ensinado, que devemos alcançar nossos objetivos e não ficar ocultado diante da colonialidade do poder.

As amigas que conquistei durante o curso.

Ao meu orientador e professor Glenn Shepard, pelo suporte acadêmico e me oportunizado novos olhares para estruturar minha dissertação.

À professora Jimena Beltrão pelas sugestões para construção dessa escrita.

Ao meu eterno professor Gustavo Moura que desde a graduação vem me acompanhando e contribuindo com minha formação acadêmica.

À Comissão Nacional de Ética em Pesquisa-CONEP, por ter aprovado minha pesquisa.

A FAPESPA pelo recurso durante o percurso do curso.

Agradeço imensamente a coordenação do Programa de Pós-graduação Diversidade Sociocultural - PPGDS, por nos acolher com o olhar da diversidade cultural e social.

Ao Programa Amazônia Legal e a CAPES pelo financiamento da Missão de Estudo.

Aos interlocutores da comunidade de Espírito Santo do Tauá, Vigia de Nazaré e São Raimundo do Borralho, muito grata por terem compartilhados os conhecimentos comigo, pois sem esse envolvimento não seria possível transformar as falas em letras, palavras e escrita dessa dissertação.

Às mulheres pescadoras, erveiras, benzedeiras, curandeiras, extrativistas, agricultoras, artesãs e guardiãs dos saberes das florestas, rios e campos, muitíssimo obrigada, por ter tirado um pouco do seu tempo para contribuir com a minha pesquisa.

A todas, todos e todes minha GRATIDÃO!

RESUMO

A alimentação vai além de saciar a nossa fome, nela tem história, sabores, técnicas, respeito, crença, ritos, oferendas, celebrações etc. Este trabalho investiga as práticas tradicionais envolvidos na categoria de “reima” aplicada a peixes na comunidade de Espírito Santo do Tauá-PA. Reima é um conceito complexo que se refere a qualidades sensoriais e alimentícias de diferentes espécies de peixes e outros alimentos, que tem impactos nocivos em pessoas em certas condições de vulnerabilidade de saúde. Os conceitos em volta da reima são ativadas especialmente nas práticas de “resguardo”, que envolvem restrições alimentares em momentos vulneráveis do ciclo da vida, especialmente entre mulheres. Para bem entender esses conhecimentos que herdamos dos nossos ancestrais, desenvolvemos uma metodologia inspirada nos métodos da etnociência e da autoetnografia participativa descritiva. A metodologia envolve “listagem livre” com mulheres e homens (criança, jovens e idosos) da comunidade a cerca dos peixes reimosos e as situações que requerem resguardo, visando entender as variações por gênero e pelas mudanças entre as gerações. Os resultados serão analisados usando o “Índice de Saliência cognitiva”, que oferece uma medida do grau de consenso entre os diferentes colaboradores sobre cada espécie considerada como reimosa ou não, e cada situação que requer o resguardo. Dessa forma, foi construída uma análise sistemática e aprofundada dos conhecimentos tradicionais associados à categoria de reima e resguardo na minha própria comunidade de nascença, com especial enfoque na variação por gênero e entre gerações.

Palavras-chaves: Alimentação, Comunidades Tradicionais, Conhecimentos Ecológicos Tradicionais, Etnoictiologia, Reima, Tabus alimentares.

ABSTRACT

Food goes beyond satisfying our hunger: it has its own history, flavors, techniques, respect, beliefs, rites, offerings, celebrations, and so on. This study investigates the traditional practices involved in the category of *reima* (noun) or *reimoso* (adjective) as applied to the fish consumed in the community of Espírito do Tauá, Pará. Reima is a complex concept that refers to the sensorial and nutritional qualities of different species of fish and other foods, some of which have harmful impacts on people with certain health conditions or other vulnerabilities. The concept of reima is usually invoked the practice of *resguardo*, which involves dietary restrictions at vulnerable moments in the life cycle, especially among women. To better understand this knowledge that I have inherited from my ancestors, I developed a methodology inspired by the methods of ethnoecology and descriptive, participatory auto-ethnography. The methodology involves “free listing” with children, young people and elderly people of both sexes from the community about fish that are reimoso as well as situations that require resguardo practices. Aiming to understand variation by gender and age, I will analyze results of free-listing exercises using the “Cognitive Salience Index”, which measures the degree of consensus among different collaborators about each species considered reimoso or not, and different situations that require resguardo protective practices. In this way, I hope to build a systematic and in-depth analysis of the traditional knowledge associated with the category of reima and resguardo in my own home community, with a special focus on variation by gender and across the generations.

Keywords: Ethnoichthyology, Food Security, Food Taboos, Traditional Communities, Traditional Ecological Knowledge, “Reima.”

LISTA DE SIGLAS

CONEP: Comissão Nacional de Ética em Pesquisa.

CF: Constituição Federal.

FAPESPA: Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas.

LGBTQIA+: Lésbicas, Gays, Bissexuais, Transgêneros, Queer, Intersexuais, Assexuais, dentre outros.

MOMEST: Movimento de Mulheres de Espírito Santo do Tauá.

OIT: Organização Internacional do Trabalho.

PPGDS: Programa de Pós- Graduação Diversidade Sociocultural.

PT: Partido dos Trabalhadores.

SEMED: Secretaria Municipal de Educação.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	12
Objetivos e Métodos	13
CAPÍTULO 1: A COMUNIDADE DE ESPÍRITO SANTO DO TAUÁ/PA	19
1.1: Memorial de vida de uma pescadora, professora e pesquisadora de Espírito Santo do Tauá	19
1.2: Conhecendo o nosso território: Uma cartografia social de Espírito Santo do Tauá	21
Figura 1.1: Cartografia Social da Comunidade de Espírito Santo de Tauá.	22
Figura 1.2: Momento da oficina mapa social	23
1.3: Cartografia social das áreas de pesca	24
Figura 1.3: Cartografia Social do Rio Tauá.	25
1.4: História da Comunidade	25
Figura 1.4: Coroa do Divino Espírito Santo (esq.); Fig. 1.5: Rio Tauá (dir.)	26
Figura 1.8: Documento de reconhecimento da terra da comunidade de Espírito Santo do Tauá (1988)	30
1.5: Situação atual	30
Figura 1.9: Localização Geográfica do município de Santo Antônio do Tauá e comunidades tradicionais	31
Figura 1.10: Imagem de satélite da área territorial da comunidade.	32
Figura 1.11: Mapa da região de conflitos de acesso e controle de recursos dos rios, florestas e várzeas	33
1.6: Participação da família no trabalho	34
1.7: Organização Social nas Atividades Familiar por Gênero	38
Tabela 1.1: Divisão de trabalho por gênero	39
CAPÍTULO 2: ETNOICTIOLOGIA: O DIÁLOGO ENTRE O CONHECIMENTO EMPÍRICO E CIENTÍFICO.	40
2.1: Versão científica de alguns autores sobre etnoictiologia	40
2.2: Etnoictiologia em Espírito Santo do Tauá.	42
Tabela 2.1: Algumas espécies de peixe, isca, habitat e costumes, na percepção dos pescadores artesanais de Espírito Santo do Tauá	44
Acará: (Fig. 2.1)	46
Arraia: (Fig. 2.2)	46
Bacú: (Fig.2.3)	47
Bagre-branco: (Fig. 2.4)	48
Barba-chata: (Fig. 2.5)	49
Branquinha: (Fig.2.6)	49
Cachorro de padre: (Fig.2.7)	49
Carataí: (Fig.2.8)	50
Carí-preto: (Fig.2.9)	50
Dourada: (Fig. 2,10)	51
Filhote: (Fig.2,11)	52
Jacundá: (Fig.2.12)	52
Mandií: (Fig.2.13)	53
Mapará: (Fig. 2.14)	53
Pescada branca: (Fig. 2.15)	54
Piaba/Piramutaba: (Fig.2.16)	54
Pratiuira: (Fig. 2.17)	55
Sarda: (Fig. 2.18)	55

Taíinha: (Fig.2.19) _____	56
Tucunaré: (Fig. 2.20) _____	56
CAPÍTULO 3. REIMA E RESGUARDO. _____	58
3.1: Simbologia da Pesca: tabus, simpatias, regras e critérios _____	58
3.2: Reima na Amazônia _____	60
3.3: Reima na concepção dos comunitários de Espírito Santo do Tauá. _____	61
3.4: Resguardo _____	63
Tabela 3.1: Média de situações que requerem resguardo citadas por faixa etária e gênero. _____	65
Tabela 3.2: Situações que requeriam resguardo, segundo os entrevistados _____	65
Tabela 3.3: Peixes reimosos mencionados na discussão de situações de resguardo. _____	66
Tabela 3.4: Obediência do resguardo segundo os entrevistados _____	68
Tabela 3.5: Consequências de desobediência do resguardo segundo os entrevistados. _____	69
Tabela 3.6: Média de idade e proporção de gênero (F: feminino; M: masculino) dos que obedecem/desobedecem ao resguardo, o dos que sofreram/não sofreram consequências. _____	69
CAPÍTULO 4 – GÊNERO, GERAÇÕES E MUDANÇAS CULTURAIS. _____	70
4.1: Listagem livre de peixes reimosos e não reimosos _____	71
Tabela 4.1: Resumo dos participantes de estudo de listagem livre _____	72
Tabela 4.2: Média de peixes reimosos e não reimosos citados por faixa etária e gênero. _____	72
Tabela 4.3: Índice de saliência cognitiva (Sutrop, 2000), “peixes reimosos” segundo a população entrevistada (n=40). Dados organizados por valores decrescentes do índice de saliência cognitiva. Nas tabelas onde não teve calculo do índice, são organizados por valor decrescente de frequência _____	74
Tabela 4.4: Índice de saliência cognitiva, peixes reimosos segundo a população feminina (n=21). _____	75
Tabela 4.5: Índice de saliência cognitiva, peixes reimosos segundo a população masculina (n=19) _____	75
Tabela 4.6: Índice de saliência cognitiva, peixes reimosos segundo a população maior de 45 anos (n=17) _____	76
Tabela 4.7: Índice de saliência cognitiva, peixes reimosos segundo a população menor de 45 anos (n=22) _____	77
Tabela 4.8: Índice de saliência cognitiva (Sutrop 2000), “peixes não reimosos” segundo a população entrevistada (n=40) _____	78
Tabela 4.9: Índice de saliência cognitiva, peixes não reimosos segundo a população feminina (n=21) _____	79
Tabela 4.10: Índice de saliência cognitiva, peixes não reimosos segundo a população masculina (n=19) _____	80
Tabela 4.11: Resumo das análises dos principais peixes reimosos e não reimosos. _____	81
4.2- Variação entre mulheres e homens _____	81
4.3: Mudanças culturais _____	82
4.4: Fatores religiosos nas mudanças culturais _____	84
REFLEXÕES FINAIS _____	87
ÀS PESCADORAS E PESCADORES DO RIO TAUÁ _____	89
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS _____	90

INTRODUÇÃO

Este trabalho embarca na canoa de minha concepção que passeia pelas minhas experiências memoriais, culturais, tanto pessoal quanto interpessoal. Também passa pelos portos dos etnoconhecimentos da coletividade tradicional da comunidade de Espírito Santo do Tauá, percorrendo em outros territórios pesqueiros como Vigia de Nazaré e São Raimundo de Borralhos. Percebi que os saberes etnoictiológicos das pessoas das comunidades citadas, não estão tão distantes uma das outras, mas cada uma e um com suas particularidades. Ressalto que Vigia e São Raimundo do Borralho não é o foco da pesquisa, mas é importante citar pelo fato que os comunitários também terem compartilhado os seus saberes comigo. Os saberes tradicionais são construídos nos seios de comunidades tradicionais, partindo das histórias e relação do ser humano com ambiente onde faz parte. No caso deste estudo os saberes estão ancorados na interação do ser humano e os peixes (MARQUES, 1995), em especial os conceitos da *reima* e o *resguardo* e como eles se relacionam com a concepção de gênero na comunidade. São ricos os conhecimentos sobre as vivências e experiências cotidianas das mulheres e homens que vivem no território tradicional chamado Espírito Santo do Tauá. Antes de iniciar o texto, gostaria de agradecer as conhecedoras e aos conhecedores que compartilharam comigo suas falas, saberes, fazeres, tradição, crença, resistência, existência, ancestralidade, vivências e cultura. A partir dessa coleta, da escuta, e da participação foi tecido esse trabalho que iremos ler daqui em diante.

Tenho uma relação especial com a comunidade de estudo, pois sou ao mesmo tempo pesquisadora, moradora desde nascença, professora e pescadora nessa comunidade. Foi realizada uma pesquisa na comunidade qual eu pertenço, para compreender e sistematizar os conhecimentos que herdamos de nossos antepassados, o que Albuquerque e Medeiros (2013) chamam de etnoconhecimentos. A pesquisa visa documentar os etnoconhecimentos da comunidade associados à biodiversidade de peixes, especificamente aplicação da categoria de reima a diferentes espécies de peixes da região. Associado ao conceito de reima, o trabalho também visa avaliar as práticas de resguardo que são observadas na comunidade, práticas essas que envolvem restrições alimentares em momentos vulneráveis do ciclo da vida, especialmente entre mulheres. A pesquisa trás os conceitos e práticas relacionados à reima e ao resguardo através de uma abordagem interdisciplinar, destacando a intersecção com estudos anteriores que eu realizei em etnoictiologia participativa na mesma comunidade. Minha pesquisa atual traz um acercamento entre etnoictiologia, dieta, conceitos na medicina tradicional e relações de

gênero, prestando especial atenção aos aspectos do campo sensível (cheiro, sabor, tato) nesses conceitos e práticas.

Segundo diferentes autores (Maués & Motta-Maués, 1978; Motta Maués & Maués, 1980; Murrieta, 1998) a *reima* é um sistema classificatório de restrições e proibições alimentares aplicados a pessoas em estados físicos e sociais de liminaridade. O conceito “liminaridade” trazido pelos autores se refere a estados rituais e simbólicos de transição ou passagem (Motta-Maués, 1993; Murrieta, 1998). Entende-se que a *reima* é um conceito que envolve tanto o aspecto físico quanto o espiritual e o psicológico de alimentos e pessoas.

Para as moradoras e moradores da comunidade de Espírito do Tauá, a palavra “reimosa” é associada à proibição de alimentos que fazem mal a uma pessoa que tem alguma inflamação, ou à mulher que está grávida, se recuperando do parto ou menstruada. A palavra *reima* é desconhecida pelos colaboradores dessa pesquisa, mais adiante será abordado sobre o assunto.

Objetivos e Métodos

Meu objetivo nessa dissertação é documentar os saberes tradicionais em torno dos conceitos de *reima* e *resguardo*, sua relação com os conhecimentos etnoictiológicos na comunidade de Espírito Santo do Tauá, sua relevância no campo de gênero e o impacto sobre essas práticas dos câmbios culturais que estão ocorrendo nas gerações mais jovens na comunidade.

Objetivos específicos:

1. Apresentar uma visão geral sobre o papel da pesca e os conhecimentos etnoictiológicos na comunidade que a qual faço parte.
2. Realizar um levantamento sobre as práticas de “resguardo” e sua associação ao conceito de “reima”;
3. Analisar possíveis diferenças entre o conceito “reimosa” e as práticas de “resguardo” entre os gêneros e diferentes faixas etárias na comunidade.

Essa dissertação aborda os saberes, cuidados, crenças e sabedorias sobre os interligados conceitos de *reima* e *resguardo* como elemento do conhecimento de metodológica da

etnociência, somando também perspectivas das relações e interações do ser humano com a natureza (florestas , rios ...) na comunidade de pescadoras e pescadores artesanais da microrregião etnoecologia da comunidade de Espírito Santo do Tauá. Adotei uma abordagem do Salgado Paraense. A etnociência oferece uma oportunidade de estudar os conhecimentos locais sobre os conceitos de “reima” e “resguardo” desde uma perspectiva interdisciplinar e biocultural. Para Diegues (1999, p. 37) a etnociência “[...] parte da linguística para estudar o conhecimento das populações humanas sobre os processos naturais, tentando descobrir a lógica subjacente ao conhecimento humano do mundo natural, as taxonomias e classificações totalizadoras”. A etnociência é um dos procedimentos metodológicos que será utilizado neste texto dissertativo. Pois abordará as relações das pessoas e dos recursos do meio em que vivem, bem como o saber da atividade da pesca e seus conhecimentos sobre a reima e o resguardo, as classificações dos peixes reimosos e não- reimosos.

Para investigar o conceito de reima em relação ao corpo de conhecimentos etnoictológicos, foi usado o método de “listagem livre”, que consiste em entrevistar diferentes membros da comunidade, pedindo que cada interlocutora ou interlocutor menciona da sua própria memória quais são os peixes considerados por ela ou ele como reimosos e não reimosos, e na medida que o processo foi se definindo as pessoas se sentiram a vontade para responder as perguntas e lembrar o que os mais velhos lhes a diferiram sobre o consumo de determinada espécie e as consequências do consumo do alimento quando se tem algum tipo de enfermidade. O método da “listagem livre” (ALQUATI, 2012), foi mediada pelo regime da autoetnografia, onde após as respostas da listagem, me deparei pensando que cada pessoa tem suas definições a respeito de um determinado assunto, mesmo respondendo a mesma pergunta, cada colaborador colaboraram para registrar seus conhecimentos etnoictológico. Trabalhei com um grupo de 40 colaboradores entre mulheres, homens e outras orientações sexuais na comunidade de estudo de diferentes faixas etárias, e constatei durante o período que estive com as pessoas suas emoções, preocupações, e sentimento aos quais descrevo e analiso como de suma importância para execução do trabalho autoetnográfico uma vez que me coloco enquanto membro deste grupo e comungo das mesmas atitudes e emoções, bem como, o sentimento de pertencimento da comunidade estudada. Esses dados foram analisados usando o Índice de Saliência Cognitiva (Thompson e Juan 2006), conforme descrito em mais detalhe no capítulo correspondente. Uma vez identificadas às espécies com mais alto índice de saliência cognitiva para as categorias de “reimoso” e “não reimoso”, realizei uma série de entrevistas semi-estruturadas.

Segundo (MANZINI, 2003) há várias considerações sobre a elaboração de roteiros para entrevista semi-estruturadas. Alguns cuidados que o pesquisador deveria observar ao formular as questões para o entrevistado poderiam ser resumidos em: 1) cuidados quanto à linguagem; 2) cuidados quanto à forma das perguntas; e 3) cuidados quanto à sequência das perguntas nos roteiros. Dessa forma, o presente trabalho é uma aplicação prática dos construtos teóricos apresentados neste trabalho (MANZINI, 2003). Partindo do pressuposto de que uma boa entrevista começa com a formulação de perguntas básicas, que deverão atingir o objetivo de pesquisa, é possível fazer uma análise do roteiro para identificar a sua adequação em termos de linguagem, estrutura e sequência das perguntas no roteiro, bom também mencionar que este tipo de entrevista se aproxima de uma conversa. Nas discussões informais sobre um grupo menor das aproximadamente 10 espécies mais reimosas, e as 10 espécies menos reimosas. Nessa atividade, um grupo de colaboradores mais conhecedores foram explicando por que cada espécie reimosa ou não: quais são suas características físicas, sensoriais, espirituais etc.

Para investigar a prática de “resguardo,” foram conduzidas entrevistas semiestruturadas com os mesmos 40 colaboradores sobre as situações de resguardo mais comuns, explicando porque cada situação pede resguardo, que tipo de comidas deve ser evitado e o que acontece se o resguardo não for obedecido. As entrevistas semiestruturadas sobre experiências de resguardo seguiram um roteiro com as seguintes perguntas:

1. O Sr./Sra. já observou resguardo em algumas situações, e praticou as restrições alimentares associadas?
2. Se já, há quanto tempo, e para que situação? Qual foi o resultado?
3. Em algum momento desobedeceu às restrições do resguardo? Se caso positivo, teve alguma consequência?

Usando este conjunto de dados sobre os peixes, o conceito de reima e a prática de resguardo, coletados com uma ampla amostra de pessoas na comunidade a qual eu pertencço, realizei também uma comparação de resultados entre homens e mulheres, e entre diferentes faixas-etárias. Dessa forma, aproveito do estudo para abordar as dinâmicas de gênero e possíveis mudanças entre as gerações sobre esta prática paradigmática na minha comunidade, e nas demais populações ribeirinhas da Amazônia. Nesse sentido, esse texto também aborda as perspectivas de gênero na comunidade. Infelizmente a comunidade a qual eu pertencço a mulher ainda é sujeita a preconceito e repressão ao expor seus saberes devido aos fenômenos de machismo e racismo. Neste sentido, meu trabalho reconhece e reafirma que as mulheres negras,

pescadoras extrativistas, agricultoras, indígenas e tantas outras, são também guardiãs dos saberes e fazeres ancestrais. Sobre isso incluo nessa escrita o resultado de trabalho construído coletivamente com a participação maior das mulheres, onde as narrativas viram escritas e desenhos, estamos falando da Cartografia Social da comunidade a qual faço parte. A Cartografia Social é uma ferramenta de visibilização, fortalecimento e denúncia em todos os aspectos, bem como social, cultural, econômico, político, educacional, ambiental entre outros seguimentos relacionados à comunidade tradicional, inclusive sobre os saberes dos peixes reimosos e não reimosos, que contém no rio Tauá.

Nessa escrita trago reflexões autoetnográficas, reitera, que não somente utilizarei essa metodologia, com outras aqui citadas, para estruturar a construção dessa dissertação. A autoetnografia para mim é uma ferramenta de desafios, pois irei abordar o meu cotidiano, o envolvimento, participação, experiências vividas do passado e do presente. A partir de uma abordagem da autoetnografia participativa descritiva, somada a minha experiência de vida como mulher e professora da comunidade de Espírito Santo do Tauá. Meu trabalho foi construído de forma coletiva, junto com os detentores de conhecimentos na comunidade. Elas e eles foram de extrema importância no trabalho, pois nada poderia ser feito se elas e eles não tivessem compartilhado suas experiências, que aqui são representados em diversas formas como texto, memórias, desenhos e simbologias do vivido e do sentido. Para mim esse processo foi muito natural, mas também não foi fácil fazer a pesquisa dentro do meu próprio território de pertencimento. Mas através de diálogo informal, a oralidade e as falas foram se transformando em letras e palavras, que as quais estão aqui.

A autoetnografia procura refletir e representar através da evocação a relação do “Eu” do investigar com seu próprio meio cultural. Através do contraste entre a experiência individual e a experiência coletiva, esse método tenta expor as políticas da identidade e apelar para a justiça social. Nesse sentido, o método autoetnográfico funde a narrativa pessoal com a exploração sociocultural¹.

Em suma, e por múltiplas que sejam as perspectivas que adentram ao tema, talvez se possa condensá-las no entendimento de que a autoetnografia é um método de pesquisa que: a) usa a experiência pessoal de um pesquisador para descrever e criticar as crenças culturais, práticas e experiências; b) reconhece e valoriza as relações de um pesquisador com os “outros” (sujeitos da pesquisa) e c) visa a uma profunda e cuidadosa autorreflexão, entendida aqui como reflexividade, para citar e interrogar as interseções entre o pessoal e o político, o sujeito e o social, o micro e o macro. (SANTOS, 2017).

¹ <https://knoow.net/ciencsocialhuman/sociologia/autoetnografia/>

A dissertação está estruturada em quatro capítulos, com considerações finais. Meu trabalho foi construído de forma coletiva, junto com os detentores de conhecimentos na comunidade. Elas e eles foram de extrema importância no trabalho, pois nada poderia ser feito se elas e eles não tivessem compartilhado suas experiências, que aqui são representados em diversas formas como texto, memórias, desenhos e simbologias do vivido e do sentido. Para mim esse processo foi muito natural, mas também não foi fácil fazer a pesquisa dentro do meu próprio território de pertencimento. Mas através de diálogo informal, a oralidade e as falas foram se transformando em letras e palavras, que as quais estão aqui.

No primeiro capítulo apresento a comunidade a qual pertencço, começando com uma breve história sobre minha vida nela e minhas motivações para realizar o estudo. Apresento os resultados de um trabalho de cartografia social realizado em colaboração com os demais membros da comunidade, e descrevo a história da comunidade e alguns desafios do momento atual bem como, a poluição do rio Tauá por conta das fabricas e granjas que despejam os dejetos no rio. Por isso os peixes desaparecem e de certa forma podem contaminar os peixes e prejudicar assim nossa saúde.

No segundo capítulo apresento uma discussão sobre o campo da Etnoictiologia, traçando conexões entre a concepção dos comunitários e dos estudiosos nessa área. A relação entre os seres humanos e os peixes aborda diferentes aspectos como etnotaxonomia, conhecimentos ecológicos e etológicos assim com costumes, práticas e alimentação, e, onde os conceitos sobre os peixes reimosos e não reimosos se encaixam.

O terceiro capítulo examina a literatura sobre o conceito de “reima” e a prática de “resguardo” nas comunidades tradicionais da Amazônia e contextualiza esses conceitos e práticas de acordo com as observações e entrevistas realizadas na minha comunidade durante o período de pesquisa. Apresento as palavras dos interlocutores a respeito do conceito da reima e o sistema do resguardo, incluindo os elementos sensoriais em jogo na percepção de peixes e outros alimentos reimosos. Também trago alguns exemplos vividos das consequências da desobediência do resguardo, e o uso de plantas medicinais e outras práticas para curar a reação dos alimentos reimosos.

No quarto capítulo apresento os resultados da “listagem livre” sobre peixes reimosos e não reimosos. Aproveito dos resultados do conjunto de entrevistas semi-estruturadas

(MANZINI,1990/1991), e informais para apresentar de forma mais detalhada o fenômeno das restrições alimentares como são praticas na minha comunidade. Nas análises, faço uma comparação entre os resultados da listagem para homens e mulheres, e entre diferentes faixas etárias. Essa análise apresenta elementos objetivos para avaliar dinâmicas entre os gêneros e as mudanças culturais entre as gerações observadas na comunidade.

CAPÍTULO 1: A COMUNIDADE DE ESPÍRITO SANTO DO TAUÁ/PA.

1.1: Memorial de vida de uma pescadora, professora e pesquisadora de Espírito Santo do Tauá.

Falar da comunidade de Espírito Santo do Tauá é contar também a minha história, o meu envolvimento com as lutas por fortalecimento e valorização dos saberes ancestrais, para que as gerações posteriores redefinam uma nova história, mas com o sabor do passado. Pois então! Desde pequena venho aprendendo a prática desenvolvida nas atividades do cotidiano seja na pesca ou em outro “a fazer” como dizia minha avó Anézia.

Moro na comunidade desde um mês de vida. Fui criada em um ambiente pesqueiro e com isso me apaixonei pelas atividades e todos os modos de fazeres e saberes dos atores da pescaria. Falando da minha avó, lembro quando ela preparava a minha comida predileta, naquela época eu deveria ter 11 anos de idade, lembro-me como fosse hoje, “peixe desfiado com caldo e farinha, ficava bem pastosa, ela chamava de mariana”, não feita de qualquer peixe, ela gostava de fazer da piaba pequena, considerada por ela um peixe não reimoso.

Durante a minha infância aos meus sete anos de idade, onde comecei a entender e compreender certos eventos e acontecimentos que foram surgindo ao meu redor foi armazenando na minha memória, e que todo esse acúmulo que desde a infância ouvi e vi, estou aqui descrevendo. Desde meus 7 anos até 30 anos de idade, não havia para mim nenhuma restrição alimentar, podia comer todos os peixes da nossa região, não me fazia mal algum. Mas depois que tive meus filhos e fiz uma laqueadura, certos peixes (bacú, sarda e mapará) começaram a me fazer mal, creio que por conta da cirurgia. Quando estava de resguardo no parto e no pós-operatório minha mãe não deixava comer, ela falava “esses peixes são muito perigosos, se comer vai inflamar o que está ferido e vai custar cicatrizar”. Então naquele período do resguardo eu respeitava o tempo determinado do resguardo de 40 dias (para bebês meninas) e 42 dias (para bebês meninos) e 3 a 6 meses para cirurgias. Só depois de passar esse período de resguardo que eu podia voltar a comer peixes reimosos como a sarda, bacú e o mapará. Já passaram 18 anos que fiz a cirurgia, e ainda por vezes me faz mal se consumir esses peixes, pois no local da cirurgia coça, arde e doe. Mas mesmo assim não deixo de consumir. O mesmo acontece com o marisco (camarão), esse sim eu não me atrevo a comer, só de sentir o cheiro já tenho crise alérgica e minha garganta fecha. Foram esses eventos, e outros que vou guardando na minha memória como experiência de vida, que me levou a fazer essa pesquisa para poder documentar esses saberes e passar para as seguintes gerações.

Sempre tive vontade de contribuir para o conhecimento acerca das questões das atividades da pesca na minha comunidade, então fiz uma graduação voltada para essa área. Todos meus trabalhos eram referentes ao seguimento das atividades da pesca. Portanto, dentro das minhas atividades como professora e liderança na comunidade, escrevi textos e cartilhas sobre diferentes aspectos dos conhecimentos das pescadoras e pescadores acerca dos peixes, a pescaria, os apetrechos, as simpatias, tabus, reima, resguardo dentre outros assuntos relevantes. Desde a minha graduação em Etnodesenvolvimento, venho desenvolvendo pesquisas dentro da área da Etnoictiologia, ou seja, o estudo dos conhecimentos tradicionais, saberes, práticas e significados culturais acerca dos peixes, e como isso vai sendo transmitido das gerações anteriores até o momento atual. No meu papel como professora e liderança comunitária, vejo minha trajetória de pesquisa como uma estratégia para visibilizar os conhecimentos, fazeres e saberes de pescadoras e pescadores artesanais. Os trabalhos acadêmicos produzidos tem sido úteis para entender e fortalecer a diversidade econômica, política, social e cultural da comunidade pesqueira de Espírito Santo do Tauá.

Participo de diversas ações da comunidade, como: sou ativista do movimento de mulheres chamado MOMEST; trabalho como educadora social com jovens da igreja católica, com objetivo de trabalhar aspectos religioso, cultural e o social; faço parte de um grupo de mutirão em defesa dos igarapés; em 2013 fui candidata ao Conselho Tutelar, tive 270 votos e fiquei como suplente; milito no Partido dos Trabalhadores (PT); trabalhei contratada nos períodos de 2012 a 2014 a 2016 a 2018 como professora; em 2021 trabalhei na SEMED como coordenadora da Educação do Campo no município de Santo Antônio do Tauá; e esse ano de 2023 fui chamada para coordenação pedagógica de quatro escolas do campo. Em 2018, participei no Belém+ 30, quando apresentei o trabalho Medicina Tradicional Cosmóvisão e Biodiversidade da Comunidade de Espírito Santo do Tauá- PA, na modalidade de Pôster. Escrevo poesias que contam as histórias da comunidade a qual faço parte, e estou. No processo de construir um dicionário popular, com apoio da Editora Imprimatur Cordel, sobre palavras e conceitos da linguagem local. Participei do 73º Congresso Nacional de Botânica, que aconteceu em outubro de 2023, onde fui convidada a palestrar sobre a temática das etnociências como suporte na luta por direitos de povos e comunidades tradicionais na Amazônia. Neste e outros seminários, congressos, audiências públicas, simpósios e outros eventos relacionados às comunidades tradicionais, sempre me faço presente, buscando novas perspectivas e experiências para contribuir no desenvolvimento social e no fortalecimento cultural local e da minha identidade como herdeira dos saberes de uma comunidade pesqueira. O contato nesses

fóruns com uma diversidade de outros povos e comunidades tradicionais leva a trocas de conhecimentos, saberes e experiências que são essenciais neste processo de construção de identidade pessoal e coletiva. Dessa forma, a minha identidade “inclui e interroga” essas novas experiências ligadas às diferenças socioculturais (SANTOS, 2017). Para mim, o termo “identidade” se condiciona ao simbólico, a cultura, social, política, religião entre outros aspectos nos quais o ser humano se identifica ou pode ser identificado. Sou amazônida, faço parte de um contexto diverso, onde a história traz a memória da minha ancestralidade, e o legado que os nossos antepassados nos deixaram.

1.2: Conhecendo o nosso território: Uma cartografia social de Espírito Santo do Tauá

A Amazônia tem diversas comunidades, cada uma com suas particularidades e especificidades sociais, culturais, religiosas e econômicas, e que praticam diferentes costumes, regras, crenças e práticas medicinais e espirituais. Os povos e comunidades tradicionais da Amazônia desenvolvem diversas atividades como agricultura, pesca, caça, manejo dos açazais, manejo da madeira e a coleta de sementes, frutas e cipós, colocando em prática os seus saberes e conhecimentos que tradicionalmente foram repassados pelos seus antepassados. No caso a comunidade a qual faço parte, a estreita relação com a biodiversidade do nosso território está ilustrada no mapa construído por várias mãos numa oficina de Nova Cartografia Social (Fig. 1.1). O exercício nos permitiu uma apreciação da dimensão territorial e cultural das áreas consideradas de uso comum pelos comunitários, apresentando a várzea como uma das principais fontes de atividades econômicas da região.

A Cartografia Social promoveu uma visão ampla e coletiva sobre nossas crenças, espaços simbólicos, atividades de trabalhos, espécies de peixes, plantas medicinais e animais, árvores frutíferas e madeiras, alimentação, áreas de conflito, poluição e patrimônios de diversas naturezas. O processo participativo quebra o atual modelo de mapeamento que tem como objetivo o interesse individual e político, porque permite que os nossos modos de vida sejam visibilizados como instrumento de defesa, preservação e pertencimento. A metodologia abordou nossas experiências cotidianas, relações com a terra e simbologias culturais e comunitárias, estabelecendo uma relação horizontal em que todas as pessoas têm voz e podem compartilhar de suas vivências (Fig. 1.2).

O mapeamento participativo do território tradicional realizada na Comunidade de Espírito Santo do Tauá / Santo Antônio do Tauá - PA foi uma parceria do Núcleo Guardiões do Tauá, Comunidade Espírito Santo do Tauá, Movimento de mulheres de Espírito Santo do Tauá-MOMEST, Movimento Vila em Ação-MVA, Instituto Progresso, Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia/Núcleo de Altos Estudos Amazônicos da Universidade Federal do Pará e Universidade Estadual do Maranhão.

Figura 1.1: Cartografia Social da Comunidade de Espírito Santo de Tauá.



Fonte: Núcleo do Tauá, 2021.

O mapeamento deu-se em um momento no qual a exploração desordenada e apropriação irregular do território tradicional vêm tomando dimensões que não são habituais na vivência histórica da comunidade (veja Seção 1.4 Situação Atual, abaixo). Durante a realização da oficina concluiu-se que é essencial na comunidade a relação das pessoas com o espaço territorial. O processo do mapeamento se torna útil diante das ameaças de invasão, violências que não são comuns. Observar o significado torna claro como culturalmente o território faz a identidade individual e coletiva. O exercício possibilitou que a voz da comunidade fosse entendida para ajudar a identificar lugares importantes presentes no território de maneira integrada como, por exemplo: as florestas de várzea, os igarapés e rios que garantem as

atividades cotidianas e a vida dos comunitários a partir da extração do açaí, coleta de sementes e pesca artesanal.

Figura 1.2: Momento da oficina mapa social.



Fonte: Núcleo Tauá, 2021.

O espaço territorial se caracteriza por ser fortemente ligado a um conjunto de valores, e não simplesmente às relações de poder, propriedade ou controle político de superioridade econômica. Sobretudo, o processo de mapeamento fez ressaltar os sentimentos de nós moradores de pertencimento a terra, à história, às lutas, à identidade, às práticas, os saberes, os modos de alimentação, às vivências, aos rituais, entre outros. O mapa feito por nós se arraiga formando uma conjuntura legitimadora dos territórios vividos, uma construção coletiva baseada na representação dos membros envolvidos.

A comunidade visa à qualidade de vida a partir da conservação, autonomia e autogestão do território tradicional. No desfecho da cartografia social os comunitários tiveram a oportunidade de reunir seus elementos positivos e negativos, sob o olhar cuidadoso da etnografia local percebendo como esses fatores implicam na dinâmica da comunidade. A interferência externa destrói os modos de vida, a segurança alimentar e a biodiversidade prejudicando suas existências para as atuais e futuras gerações. A cartografia é um instrumento de defesa, pois nela esboça-se todo o sentido de vida da comunidade sobre o espaço.

O mapeamento do território tradicional da comunidade de Espírito Santo do Tauá, sobretudo da floresta de várzea é um instrumento de documentos cartográficos, materiais importantes nas etapas futuras para elaboração de documento, boletim informativo e de fascículo do território em uso, na construção de políticas públicas, lutas por direitos e pelo território.

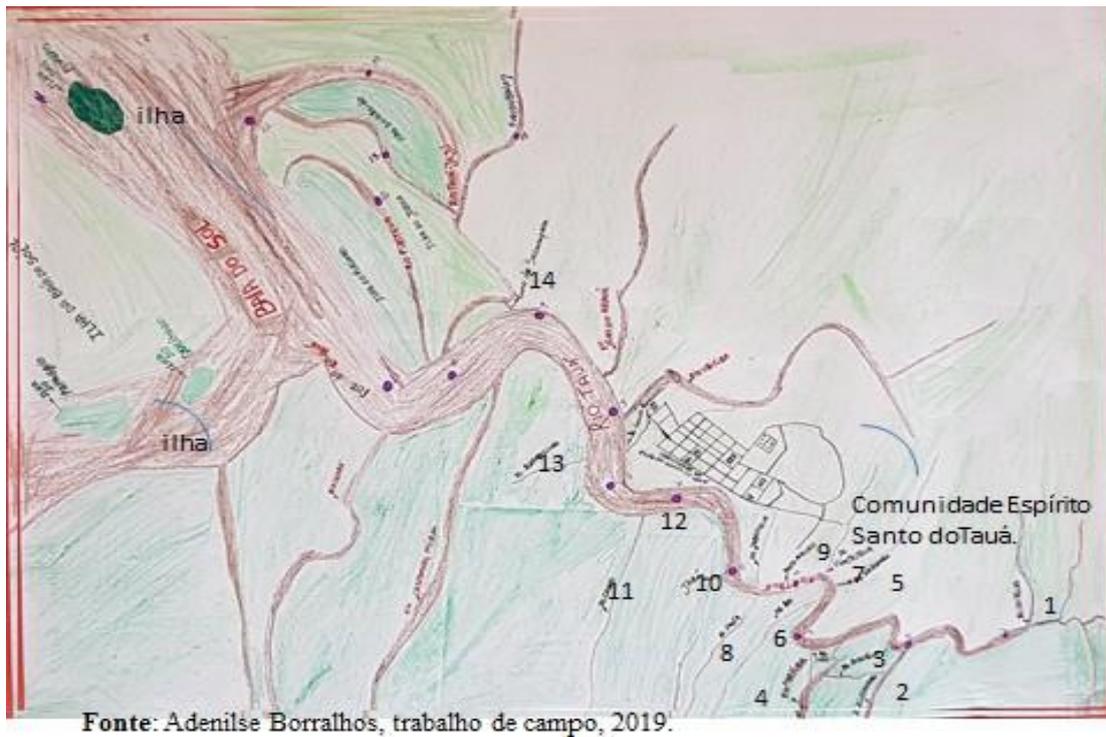
Na perspectiva de território enquanto pertencimento, como um “lugar de moradia e de luta coletiva”, onde as pessoas têm relações com a natureza e com as vivências herdadas da ancestralidade. O território como um ato, uma ação, uma relação, um movimento, um ritmo, está presente em processo de desconstrução e de reconstrução (MOURA, 2017). No sentido de construção trago para esse texto um ato de resistência e denuncia que está contida em um material que se tornará processo de redefinição e reconstrução dos patrimônios materiais e imateriais da comunidade estudada.

1.3-Cartografia social das áreas de pesca

Para nós moradores que somos de comunidade tradicional, esses conhecimentos são uma espécie de herança, que herdamos dos nossos avós e avôs, que assim transmitimos para nossos filhos e netos. É dessa forma que os saberes, fazeres e sabores permeiam nosso tempo-espaço. Há uma singularidade nas relações entre pescadores e o meio em que vivem e realizam as atividades cotidianas. É a partir do contato diário com a natureza, onde a observação é base da compreensão e apreensão do meio que impulsiona a criação e recriação dos saberes que pescadores e pescadoras constroem sua visão de mundo. Essas vivências diárias são essenciais nesse processo de construção de narrativas, tal como foi visibilizado numa atividade de cartografia social que realizei durante o processo da pesquisa (Fig. 2.1). A partir dos mapas mentais feitos por eles antes e durante das pescarias, as pescadoras e pescadores conseguem identificar cada ilha e local propício para a pesca mesmo sem saber ler e escrever.

O conjunto dos principais igarapés da região apresentado na Cartografia Social nas áreas de pesca do Rio Tauá é: Tauá Jeju, Furo do Baixo, Furinho e Joroça. Os principais afluentes e ilhas são: principal rio (Rio Tauá), afluentes (Rio Marituba, Rio Ubituba, Rio Furo do Arauê, Rio Castanhal Mirim, Rio Castanhal Mirim, Rio Tauá jejú, Rio Pirieua). Principais Ilhas (Ilha do Areião, Ilha do Joroça, Ilha do Furinho, Ilha do Queimado, Ilha do Papagaio, Ilha das pombas).

Figura 1.3: Cartografia Social do Rio Tauá.



Legenda: círculo em cor lilás representam os pontos de pesca no rio; linhas adjacentes representam os principais igarapés dos rios, furos e ilhas, as áreas rabiscadas em cor verde configuram as várzeas. 1- Ig. Uxiteua; 2-Ig. Teretere; 3 - Ig. Buçuteua; 4 - Ig. furo; 5 - Ig. Ariramba; 6 - Ig. Boi; 7 -Ig. Tintateua; 8 -Ig. Preta; 9 -Ig. Jabatiteua; 10 -Jarí; 11 -Ig. Chato; 12_ Ig. Cinco homens; 13 -Ig Igarapezinho; 14- Ig Furo do Sacarapaia.

Elaborado por: Ronaldo Soares Barbosa, Adenilse Borralhos Barbosa, Heli Borralhos, Antônio Rosa Silva Damasceno, Zacarias Soares, Leocádio Belém e Guiomarina Belém, moradores da comunidade e pescadores artesanais.

1.4: História da Comunidade

A formação do povo da comunidade se deu pelo contato dos indígenas escravizados, pelos portugueses e, mais tarde pelos negros (alguns vindos do Maranhão), também na condição de escravo nas terras. Segundo os relatos de moradores e moradoras, os indígenas que vieram para cá, alguns migraram para outros lugares, como para Vigia de Nazaré. Estes povos formaram comunidades tradicionais como: Baiano, São Estevão, Tracuateua e Vila de São Tomé, este último sendo o primeiro nome dado à comunidade, que foi chamado posteriormente por muitos nomes como São Tomé, Vila do Prego, Tauá e Rio Tauá. O relato do senhor Benedito Santos, agricultor nascido na comunidade há 79 anos descreve como se deu o nome atual da comunidade:

Por volta de 1800, chegou à Vila uma imagem (coroa) do Espírito Santo, trazida pelos portugueses, que doaram para a Igreja Católica. Essa coroa se tornou um símbolo sagrado para os comunitários que hoje é o padroeiro da comunidade. (Entrevista concedida em 2013).

Figura 1.4: Coroa do Divino Espírito Santo (esq.); **Fig. 1.5:** Rio Tauá (dir.)



Fonte: Adenilse Borralhos, 2018

Com a chegada dessa coroa se deu o nome definitivo da comunidade, juntando a Coroa do Divino Espírito Santo (Figura 1.3) com o nome do rio Tauá (Figura 1.4). Segundo relatam os ancestrais à palavra Tauá é uma palavra indígena do povo Tupinambá, que significa “barro amarelo”, encontrado em grande quantidade à margem do rio. Dessa maneira, denomina-se comunidade hoje de Espírito Santo do Tauá.

Cabe salientar que a povoação de indígenas e negros na comunidade, deixou para a posteridade um legado de elementos culturais que se agregam à constituição da identidade popular local. É perceptível a presença desses elementos no dia a dia das pessoas principalmente as idosas, refletidos nos costumes, hábitos alimentares, conhecimentos da medicina natural, cosmologias e outras atividades tradicionais. A herança indígena Tupinambá também é evidenciada nas denominações de alguns nomes de rio (Tauá), igarapé (Curuperé), peixes (tucunaré, jacundá) entre outros, como relatam os pesquisadores José Idônea (1991), Wilker Almeida (2005) e Evandro Brioso (1976), em suas pesquisas sobre a história de Vigia e de Santo Antônio do Tauá. Diante das informações desses pesquisadores, conversei com os mais

antigos e constatei que realmente a comunidade como também o município traz nas suas histórias a presença dos indígenas Tupinambás, bem como as palavras cujas citadas acima.

As histórias e acontecimentos relatados pelos mais velhos da comunidade apontam a existência dos povos que aqui habitavam, e constituiu esta comunidade. Sobre esse assunto o senhor Antônio da Costa, pescador (*in memoriam*) dissera que seus antepassados chegaram pelo Rio Tauá, e disse:

Aqui na Vila já foi visitada por muita autoridade, um deles que não saía daqui era o governador do Pará Magalhães Barata, ele gostava muito daqui, antes aqui tinha delegacia de polícia, tinha sapataria, cartório, lojas de roupas e cortes, alfaiate, padaria e foi a primeira vila que pertencia à Vigia a ser asfaltada, nem em Vigia era asfaltada e aqui era, tinha muita coisa, era muito bom, era farto de muito peixe, tinha muita canoa, mas também era muito violento, tinha muita morte, o pessoal era brabo e resolvia tudo na faca, essa Vila é muito velha, só eu tenho quase 100 anos. (Entrevista concedida em, 2011).

Durante as pesquisas durante “Tempo Comunidade” na graduação do Curso de Etnodesenvolvimento, tive oportunidade de entrevistar o senhor Benedito Correa dos Santos, um dos conhecedores da história da comunidade de Espírito Santo do Tauá diz que não há nada escrito sobre a história da comunidade e relata:

Não há registro preciso da data de fundação da comunidade, só o relato das pessoas mais velhas. (...). A comunidade fazia parte do município de Vigia de Nazaré, que hoje tem mais de 400 anos. Então, nossa comunidade existe há pelo menos 300 a 350 anos.

Segundo José Costa (conhecido como Zé Prego), um dos membros da família Costa e Silva relata que seus antepassados herdaram um documento de posse da terra, sendo que esse documento prova que sua família são uns dos herdeiros das terras da comunidade de Espírito Santo do Tauá, conforme pode ser visto no documento na figura (1.9). Essas famílias deram origem à Vila do São Tomé, primeiro nome da Vila, em homenagem ao santo de devoção católica, que também deu nome a um igarapé, do qual as pessoas retiravam água para lavar roupas, tomar banho, saciar a sede e outras utilidades.

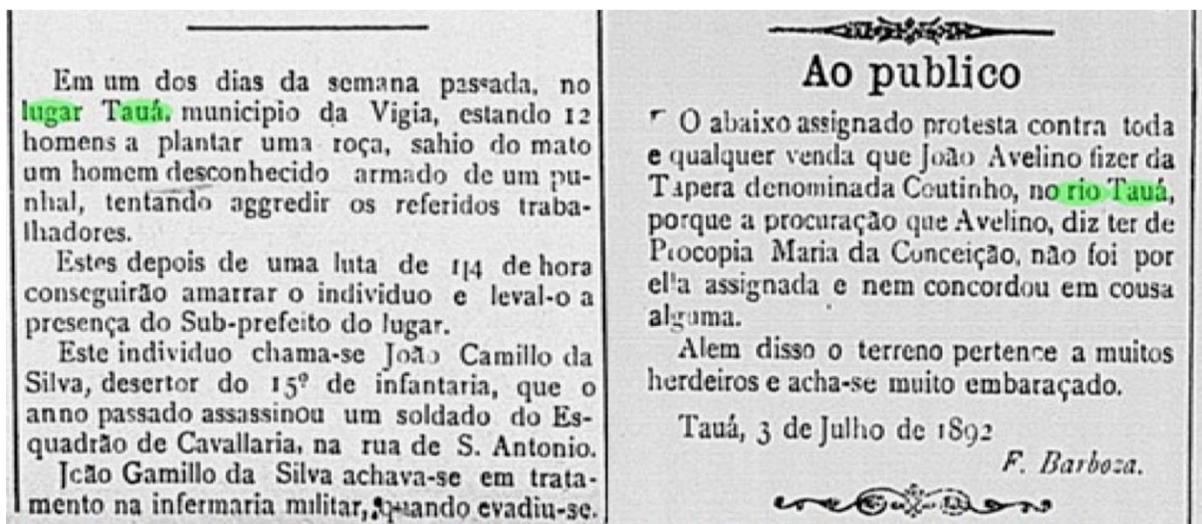
A comunidade de Espírito Santo do Tauá tem várias narrativas e muitas não foram registradas por conta dos anciãos que já faleceram e com eles as histórias. Através das entrevistas dos Tempos Comunidade, tive oportunidade de conversar com moradores mais antigos para conhecer um pouco mais o meu lugar, por exemplo, os interlocutores relataram que houve conflito das famílias (Soares, Pantoja, Correa e Cardoso) vindas do Itajuba e Baiano, com os pescadores maranhenses de sobrenome Prego por causa da terra na margem direita do rio Tauá. Os mesmos entraram em conflitos causando diversas mortes, de ambas as partes. A

família Prego não era grande, tinha poucas pessoas, por conta do conflito foram embora da Vila, assim a família Soares e as demais citadas acima se apossaram das terras, construíram comércios, serrarias, lojas de tecidos, loja de materiais de pesca, barbearia e alfaiataria. Hoje essas construções não existem mais. Nesse antigo espaço foi construída a praça da comunidade.

Manoel Soares era neto de português e um dos participantes do conflito pela terra, com a família Prego. Em dias de festividades na comunidade, Manoel costumava dar dinheiro e bebidas alcoólicas às pessoas e depois incentivava as mesmas a brigarem com quem ele não gostava ou aqueles que iam de encontro com suas ideias. As pessoas contam que o suposto Manoel era muito brigão e violento. A respeito disso Zacarias, 80 anos de idade (morador e pescador da comunidade de Espírito Santo do Tauá), relatou: “antigamente aqui era muito violento, as pessoas brigavam por qualquer motivo saía até morte”. As entrevistas concedidas pelos mais velhos e os jornais do século XVIII. “A República e o Democrata” confirmam os conflitos (brigas) que ocorreram na comunidade, por vários motivos. Nas figuras abaixo, os recortes de jornais mostram agressão (Figura 1.6); protestos contra vendas de terras (Figura 1.7)

Fig: 1.6: Conflitos e agressão (esq.)

Fig: 1.7. Protestos contra vendas de terras (dir.).



Fonte: Museu de Santo Antônio do Tauá (A República 1893, O Democrata 1892).

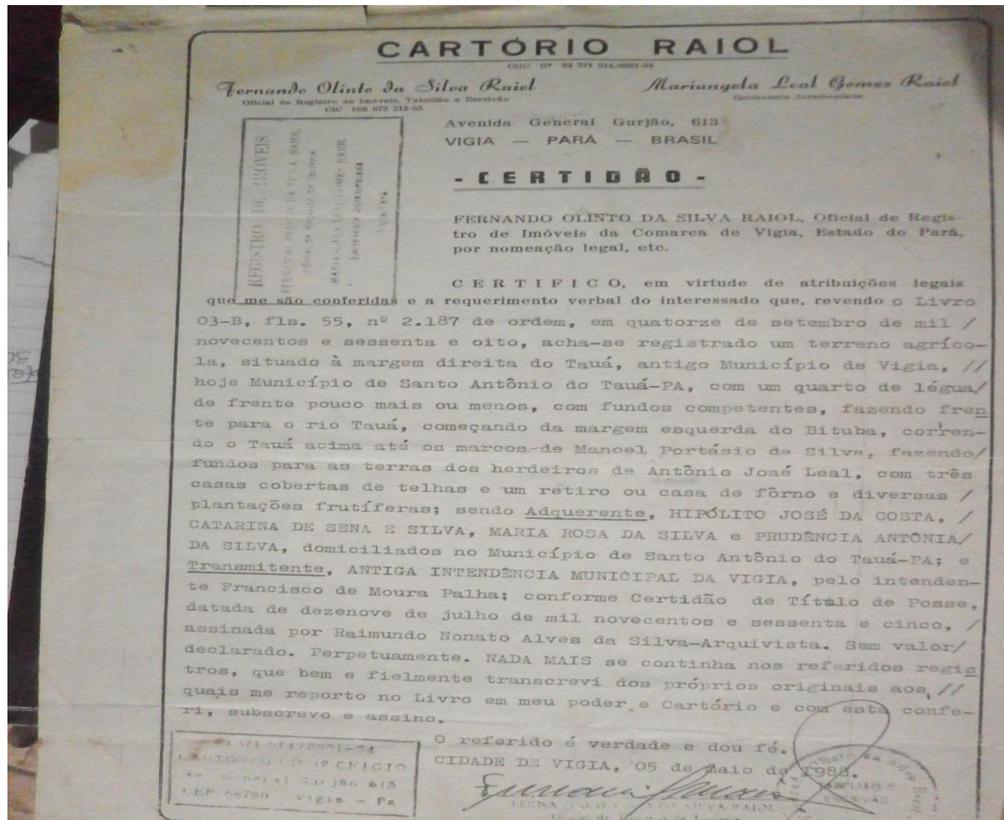
A comunidade a qual pertence teve o seu reconhecimento em 1988, mais já havia registros mais antigos da então comunidade que se chamava nas cartas sesmaria de Rio Tauá. A comunidade somente se consolidou depois de uma disputa de terra com um fazendeiro chamado Cezário foi que o os requerentes Hipólito José da Costa, Catarina de Sena e Silva, Maria Rosa da Silva e Prudência Antônia da Silva, através de seus advogados puderam reaver a medição

das terras e o reconhecimento no cartório de Vigia de Nazaré município a qual a comunidade pertencia anda assim este o documento, foram contestados na justiça pelo então Fazendeiro, que dizia ser dono das terras sem se quer ter origem na comunidade, logo foi da fórum aos então herdeiros que tomaram posse do território e distribuíram aos seus filhos e netos.

Hoje a comunidade tem seis ruas, nove travessas, quatro bairros, sistema de água encanada, um posto de saúde da família, duas escolas de ensino infantil, fundamental e médio, coleta de lixo, transporte público, duas praças pública, mercado municipal, associações, movimentos sociais, três campos de futebol, cemitério público, trapiche de embarque e desembarque, sete igrejas evangélicas, duas igrejas católicas, energia elétrica, estaleiro de construção naval artesanal, comércio, funcionários públicos, trabalhadores da indústria, trabalhadores da pesca, extrativistas e agricultores. E uma população de mais de duas mil pessoas, a economia é baseada na pesca, extrativismo, agricultura e funcionários público municipal, estadual, federal, da indústria, comércio. A comunidade é banhada pelo Rio Tauá onde sua foz deságua na baía do sol, com muita influência do Rio Amazonas que deságua, no Oceano Atlântico Norte.

Temos uma vasta área de manguezais com centenas de igarapés como mostra a cartografia social. Temos influência do mar com vazante e enchente de seis em seis horas, e uma considerável biodiversidade local, construída por uma pluralidade, com ascendência dos africanos que aqui chegaram à condição de escravizados, indígenas, e europeus hoje é uma comunidade cujo nome é Espírito Santo do Tauá, que luta para se autoafirmar e através desse trabalho ser reconhecida.

Figura 1.8: Documento de reconhecimento da terra da comunidade de Espírito Santo do Tauá (1988).



Fonte: Cartório Rayol de Vigia de Nazaré (2017).

1.5: Situação atual

A comunidade de Espírito Santo do Tauá localiza-se na PA 241 no município de Santo Antônio do Tauá/PA. A distância da comunidade até o município é de 12 km, por via terrestre e também temos a ligação hidrográfica pelo rio Tauá e pela Baía do Guajará. A figura (1.8) mostra o mapa do município de Santo Antônio do Tauá, e suas comunidades tradicionais, os municípios vizinhos que fazem parte da região do salgado Nordeste Paraense.

Figura 1.9: Localização Geográfica do município de Santo Antônio do Tauá e comunidades tradicionais.



A comunidade Espírito Santo é banhada pelo Rio Tauá (frente) e pelo Rio Ubituba (por trás) sendo o Rio Tauá o mais importante rio do município de Santo do Tauá, está localizada na coordenada geográfica de (1°6'0" S e 48°12'0" W). Hoje a população está estimada em 800 famílias e 1.400 habitantes (pesquisa de campo, 2022). Somos uma comunidade tradicional pesqueira e arrodada de braços de igarapés e rio; como ilustra a imagem de satélite abaixo, a comunidade é como se fosse uma ilha (Fig. 1.9).

Figura 1.10: Imagem de satélite da área territorial da comunidade.



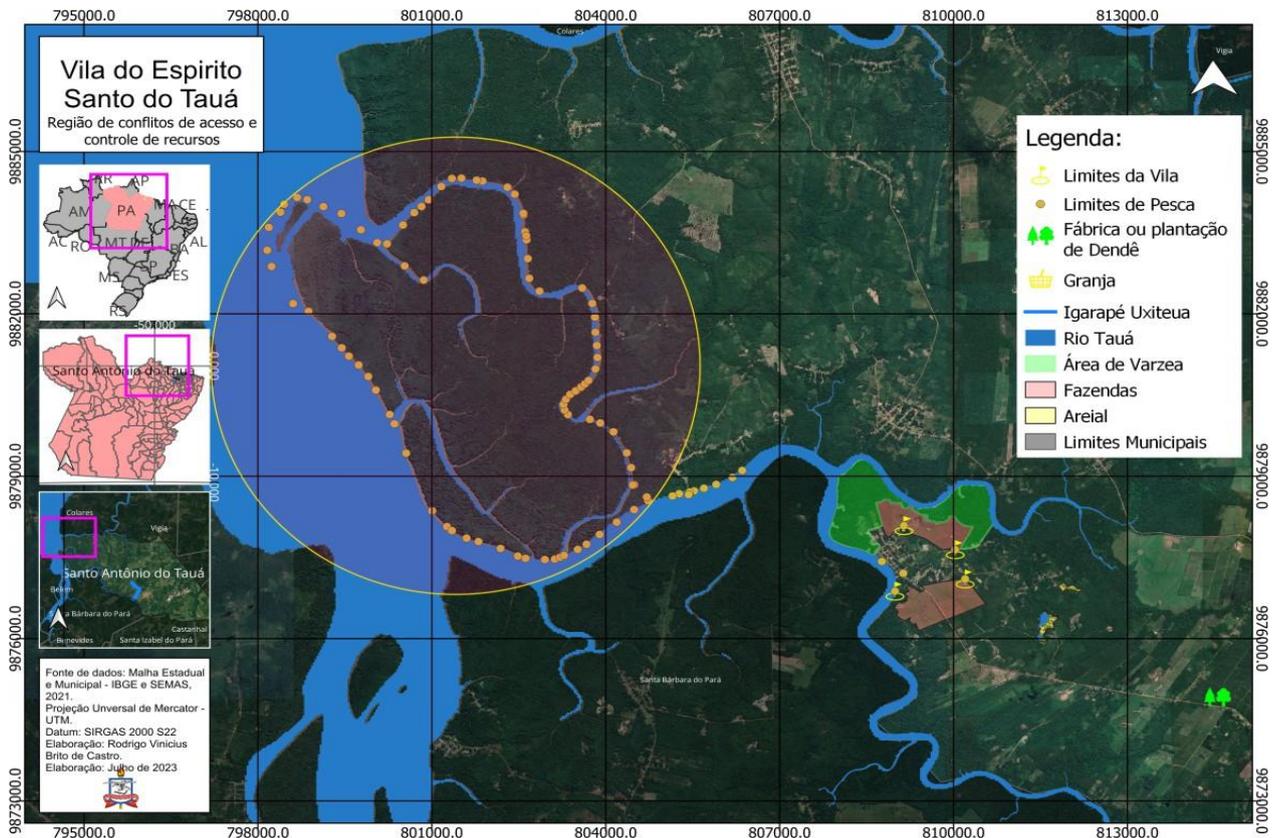
Desde a formação da comunidade, as pessoas viviam à base da rede de trocas de alimentos, como por exemplo, trocar peixe por farinha e frutas. Esse tipo de operação ainda é praticado por alguns comunitários, como seu Moaci (conhecido por Juquinha), quando diz: “Hoje eu pesco só para o meu alimento, em algumas vezes vendo, dou para os vizinhos, troco com farinha e com frutas”.

As famílias se organizam de forma individual e coletiva, na captura de alimentos, como o pescado e marisco são os mais cobiçados pela comunidade. Os fatores econômicos certamente exercem influências sobre as escolhas alimentares, sobretudo considerando o baixo poder aquisitivo da população estudada. Em diversas situações, os entrevistados expressaram o desejo de consumo de carne de gado, o que raramente acontecia na prática devido a seu elevado preço no mercado local, correspondendo a mais do dobro em relação ao preço do pescado. (SILVA, 2007).

Hoje a comunidade está sendo afetada por uma série de processos que estão causando um cenário de conflitos (Fig.1.10) por espaços de trabalho e gerando problemas, como por exemplo, a chegada de plantações industriais de dendê, granjas, fazendas e grandes projetos de

ferrovias, portos e petrolíferas destinados para a região. Essas atividades de “desenvolvimento e infraestrutura” afetaram as famílias que hoje desenvolvem atividades de pesca e extração do açaí e outros produtos da floresta, tanto para o abastecimento familiar como para fins econômicos.

Figura: 1.11: Mapa da região de conflitos de acesso e controle de recursos dos rios, florestas e várzeas.



Nos dias atuais a comunidade caminha em defesa do território, os grupos sociais Guardiã do Rio Tauá e MOMEST- Movimento de Mulheres de Espírito Santo do Tauá, Junto com a UFPA, - Universidade Federal do Pará sobre a Faculdade de Oceanografia Trabalhamos no reconhecimento do território onde os pescadores e pescadoras e extrativistas se revezam em busca de sua vivência e cotidianamente, retiram sua economia, e protegem a biodiversidade local.

Mas não basta na atualidade, só divulgar os trabalhos, é preciso ter bom senso, dos governantes, uma vez que no Município de Santo Antônio do Tauá as indústrias despejam nos Igarapés rejeitos capazes de matar os peixes e toda a fauna acompanhante. Estamos vivendo nos dias atuais ataques do Agronegócio que joga nas plantações agrotóxico, sujando os Rios e Igarapés, a esse respeito trabalhamos na denuncia contra esses empreendimentos, há

intervenção, nas escolas por uma educação emancipatória e dialógica, os igarapés também é prioridade, são eles e nossos rios, que são atrativos para o turismo local, mais o mais importante e o reconhecimento e apoio da comunidade, nas lutas sociais.

1.6: Participação da família no trabalho

O trabalho da mulher em diversas atividades do cotidiano na comunidade de Espírito Santo do Tauá ainda é visto como um trabalho de ajuda de acompanhamento com os seus cônjuges ou entre outros membros da família. Mais em tempos recentes, esse preconceito vem se modificando com as parcerias de mulheres e seus filhos ancorados no trabalho tanto na roça de mandioca, no extrativismo do açaí, cipós, talas, marisco, sementes e frutos, e também na atividade da pesca. Constitui uma capacidade de pensar também na criação de alternativas necessárias para a realização de atividades econômicas para a sustentabilidade familiar. Essa resiliência é fundamental para garantir a econômica familiar e a segurança alimentar, e contribui para formação de um espaço coletivo composto de indivíduos capazes de atender os anseios da comunidade. Há um processo organizativo que passa pelo planejamento do espaço a ser cultivado por cada unidade ou grupo familiar; pela seleção de plantas, sementes, animais, frutos entre outros, de acordo com a necessidade da comunidade; pela distribuição de tarefas por gênero e faixa etária (crianças, mulheres, homens, velhos) até a distribuição para o consumo, que é feita através da permuta entre famílias, aldeias e grupos étnicos (GERSEM, 2006).

O cultivo, plantio, extração ou captura de alimentos e outros recursos dependem do grau de necessidade de cada família. Tanto crianças, jovens, mulheres e homens sempre tiveram papéis fundamentais e definidos em várias etapas desse processo, mas cabe a cada família se organizar e definir papéis de diferentes ocupações. Geralmente as crianças ficam no papel de observação e apoio enquanto jovens e adultos (homens e mulheres) já participam diretamente dos afazeres. Os mais velhos também trabalham em menor frequência mais também contribuem com um papel fundamental na transmissão e ou repasse de conhecimentos para os demais. Assim se promove uma verdadeira parceria de mão de obra economicamente ativa nas comunidades tradicionais a qual faço parte.

Hoje trabalho como educadora social e socioambientalista dando ênfase à participação do sexo masculino e feminino, crianças, adultos e velhos para promover o Etnodenvolvimento. Em vista que o etnodesenvolvimento está dentro de uma perspectiva e ação coletiva ao desenvolvimento de práticas (saberes) de povos e comunidades tradicionais. A comunidade a

qual pertença, posso dizer que por muito tempo já exerce ação coletiva, bem como nas práticas (da pesca, extrativismo, agricultura entre outras) que vem sendo utilizadas desde os nossos antepassados, visam o etnodesenvolvimento. Diante desse contexto, procuramos nos organizar dentro de uma lógica coletiva onde atuamos com autonomia, as decisões e reivindicações diante dos interesses capitalistas que chegam destruindo nossos modos de vida em todos os sentidos.

(...) o principal nível no qual se trabalha o etnodesenvolvimento é o local, justamente porque é nesse nível onde existem maiores oportunidades para os grupos étnicos exercerem influência nas decisões que lhes afetam e, como consequência, promover mudanças nas suas práticas econômicas e sociais (...) (LITTLE, 2002).

Busca também conciliar o desenvolvimento econômico, com o respeito às culturas e as tradições dos povos que compõem a sociedade, na perspectiva da participação e protagonismos dos coletivos, tal como postula Stavenhagen (1985) “O etnodesenvolvimento significa que uma etnia, autóctone, tribal ou outra, detém o controle sobre suas próprias terras, seus recursos, sua organização social e sua cultura, e é livre para negociar com o Estado o estabelecimento de relações segundo seus interesses”.

A construção de identidade tanto masculina quanto feminina requer um sentido inerente do sujeito, o qual pode oscilar dependendo dos grupos sociais ou comunidades ou até mesmo região na medida em que nos inserimos nas relações (Segato, 1998). Portanto são construídos sujeitos diferentes entre homens e mulheres na questão de identidade, onde a tradição religiosa transmite valores, coloca limites, impõe normas e disciplina. Na tradição cristão-católica, a entidade divina é caracterizada por um princípio masculino, encarnada no Deus como emblemático papel masculino na sociedade (SEGATO, 1998). Historicamente a mulher era vista com um ser atrofiado e que não teria capacidade nem inteligência, portanto não podia assumir papéis sociais de poder, ficando somente com o direito de procriar. No entanto, a busca dos direitos foi consolidada, em diversos debates contra os movimentos políticos e religiosos conservadores (DORNELES, 2010). Mas nas comunidades tradicionais e também na sociedade nacional, existem outras identidades de gênero o qual gera proibições de certas práticas ou conceitos como “inaceitável” ou contra os princípios da moralidade, uma vez que o padrão nuclear de família consignado pela igreja seria o casamento entre mulheres e homens e suas proles (DORNELES, 2010).

Destaco aqui alguns pontos positivos e negativos na questão de gênero e geração. Através da entrevista pude observar o quanto as pessoas sofrem preconceitos sem se dar conta. Muitas

vezes somos vítimas da intolerância, ou aceitamos como algo normal a subalternidade. Por exemplo, nas palavras de seu José: “as pessoas não tão nem aí com as outras, cada um cuida de si, e Deus por todos.” As pessoas ainda estão muito travadas para falar de assuntos como sexualidade, pois os marcadores sociais surgem na medida em que as desigualdades aumentam e as lutas sociais se intensificam. Por exemplo, ser gay ou lésbica para igreja é “aberração da natureza,” pois o homem só tem que viver com a mulher ou vice-versa. Muitos homens também são estigmatizados por optarem em viver só, por viverem com seus pais, pelas suas atividades do cotidiano, por não ter uma boa aparência, não se vestir no padrão da moda, por ser homem e não gostar de jogar futebol ou ser mulher e não gostar de brincar de boneca. Esses paradigmas de construção identitária contribuem para o crescimento das desigualdades, preconceitos e racismo, e logo se percebe a falta de políticas educacionais étnico-raciais nas escolas, bem como a dominação de conceitos da sociedade eurocêntrica. Neste sentido, mulheres e homens, crianças e jovens na minha comunidade sofreram e ainda sofrem por se auto afirmarem. Mesmo apesar de políticas públicas voltadas a proteção das minorias como os povos e comunidades tradicionais, ainda há dificuldades em efetivar essas políticas. Por outro lado, há constantes lutas de movimentos sociais, em buscas de diminuir as desigualdades no âmbito de gênero entre mulheres e homens, e também com as pessoas que se identificam LGBTQIA+ entre outras que sofrem descaso com sistema que se diz laico, plural e moderno.

As relações de gênero são construídas a partir das diferenças sexuais, portanto, não são naturais. São criações da sociedade que se moldam instituindo padrões desenvolvimentistas excludentes dos direitos sociais e políticos de mulheres e classes minoritárias menos favorecidas como mulheres negras. Segundo Stolcke (1990),

Até agora a teoria feminista tem visto geralmente as mulheres como uma categoria social indiferenciada. Em anos recentes, a insatisfação das mulheres negras com o que sentem como falta de sensibilidade das feministas brancas em relação às formas de opressão específicas àquelas acrescentou, contudo, uma nova questão à agenda feminista, ou seja, de modo a abordar a maneira como gênero, classe e raça se cruzam para criar não apenas fatores comuns, mas também diferenças na experiência das mulheres (STOLCKE 1990: 101).

Portanto, devemos ter uma dedicação especial com a causa das mulheres no mundo contemporâneo, estreitando relações sociais de modo que os movimentos sociais dediquem espaços a mulheres negras. Dessa forma, elas podem contribuir com suas experiências, saberes e fazeres do cotidiano bem como sua acessão no mundo político e econômico, defendendo seus direitos e interesses tipicamente negados pelas esferas públicas. Sendo o gênero uma construção

social, ele não se apresenta da mesma forma em todas as épocas e lugares. Essa construção depende dos costumes de cada lugar, da experiência cotidiana das pessoas, variando de acordo com as leis, as religiões, a maneira de organizar a vida familiar, a vida política de cada povo, ao longo da história. O conceito de gênero se refere às relações entre mulheres e homens, mulheres e mulheres, homens e homens. “Todas estas relações criam diversas desigualdades, fazendo com que algumas pessoas tenham mais poder sobre as outras” (PORTELA e GOUVEIA, 2007).

Muitos são os marcadores sociais como ser gay, lésbica, pobre, negro, moradores de periferias, indígenas, quilombolas, desprovidos de recursos financeiros, entre outros existentes em uma sociedade. Quando elementos da sociedade não respeitam o espaço do outro, se torna inoperante a convivência. O padrão nuclear de família pregado pela igreja e os âmbitos governamentais conservadores, por exemplo, não quer permitir, por exemplo, o casamento entre pessoas do mesmo sexo. Esse preconceito adicional torna ainda mais difícil a vida para pessoas de identidade “negra/pobre/gay ou lésbica”, pois o fato de morar em comunidades tradicionais, quilombos, aldeias ou periferia já as torna alvos da sociedade moralista e preconceituosa. Uma entrevistada me disse:

“Antes eu ligava quando me chamavam de sapatão, muitas vezes ia pra porrada, hoje não ligo, não adianta, sou quem sou, não o que querem que eu seja”.

Estruturas perversas tanto do estado e da igreja quanto de algumas organizações não governamentais, e até mesmo as famílias na comunidade julgam impropriedade as formas de ser dos que vivem fora dos padrões. Portanto, temas como gênero, raça/etnicidade e sexualidade, deveriam estar inseridos nos currículos escolares ou trabalhados como temas transversais nas escolas.

A entrevistada mencionada tem uma filha de 13 anos, segundo a interlocutora tem um bom relacionamento com sua filha, sua orientação sexual não atrapalha a autoridade de mãe. A sociedade em que vivemos, apesar dos debates, de leis que ampara esse público, tanto LGBTQIA+, negros, indígenas ainda são estigmatizados por ser o que são ou por manter suas características identitárias. Outro entrevistado falou:

Às vezes pela nossa cor passamos por situações de constrangimentos, hoje não permito que alguém seja excluído pela sua cor, hoje conheço as leis que protegem negros e negras.

Nas conferências que eu participo, são discutidos os direitos humanos, os direitos reprodutivos bem como os direitos a saúde da mulher e o direito de exercer a sexualidade e a reprodução livre de discriminação, imposição e violência entre outros. Essas normas devem proporcionar segurança, igualdade, liberdade e fraternidade, assim como a promoção e defesa dos direitos da mulher, e o princípio da igualdade entre homem e mulher. Mas os direitos a diversidade cultural e identitária nem sempre são reconhecidos nem levados em conta na prática, apesar das normas encontradas na Constituição Federal/88 e na declaração 169 da Organização Internacional do Trabalho. Portanto, é preciso manter uma continuada militância e cobrança na implementação de políticas públicas efetivas que assegurem tal equidade, além de promover orientação jurídica e informação às mulheres em situação de vulnerabilidade. Muitas vezes essas mulheres são maltratadas fisicamente, psicologicamente ou até mortas pelos seus parceiros, enquanto outras são vítimas do preconceito por serem lésbica, negras, entre outros marcadores sociais. A literatura nos alerta que estas pontuam tensões sociais expostas de forma não violenta ajuda para atualizar valores, normas e papéis sociais, abrindo espaço para novos conceitos normativos (CANCELA; SILVEIRA; MACHADO, 2010).

1.7: Organização Social nas Atividades Familiar por Gênero

As mulheres sempre tiveram um papel importante na pesca artesanal na comunidade de Espírito Santo do Tauá, o homem também exerce este papel de forma diferenciada podendo exercer múltiplas atividades assim como as mulheres. Estas atividades requerem organização de trabalho podendo se subdividir em trabalhos “pesados” e trabalhos “leves”, ou seja, o trabalho relacionado à pesca no mar é de responsabilidades dos homens e a pesca ou coletas de mariscos como caranguejo, caramujo, camarão, siri, turu se atribui aos dois gêneros homem e mulher. Já a venda dos produtos oriundos da pesca fica a cargo geralmente da mulher e também dos filhos. Portanto, cabe lembrar que esses trabalhos só se sustentam porque tem organização de todos, homens, mulheres e crianças, criando laços de cumplicidade que estreitam a atividade da pesca artesanal na comunidade.

Tabela 1.1: Divisão de trabalho por gênero.

Trabalho	Mulher	Homem
Coletar caranguejo	–	+
Pescado camarão	–	+
Siri	+	–
Pesca de tapagem	–	+
Pesca no rio	–	+
Pesca no mar	–	+
Limpeza	+	–
Venda do pescado	+	–
Coletar caramujo	+	+

Fonte: observações da autora, 2023.

As famílias se organizam de forma individual e coletiva, na captura de alimentos sendo o pescado e marisco os mais cobiçados pela comunidade. Os fatores econômicos certamente exercem influências sobre as escolhas alimentares, sobretudo considerando o baixo poder aquisitivo da população estudada. Em diversas situações, os entrevistados expressaram o desejo de consumo de carne de gado, o que raramente acontecia na prática devido a seu elevado preço no mercado local, correspondendo a mais do dobro em relação ao preço do pescado (Silva, 2007).

CAPITULO 2- ETNOICTIOLOGIA: O DIÁLOGO ENTRE O CONHECIMENTO EMPÍRICO E CIENTÍFICO.

2.1: Versão científica de alguns autores sobre etnoictiologia.

A pesca é uma atividade muito antiga na comunidade de Espírito Santo do Tauá, representando a herança, talvez a mais significativa, deixada pelos nossos antepassados, promovendo a segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável de todos nós comunitários. A atividade da pesca é muito significativa em nossa comunidade, hoje correspondendo a 50% da economia de autossuficiência de Espírito Santo do Tauá, Colônia de Pescadores Z-27(2023). A prática da pesca, assim como outros elementos culturais na comunidade herdamos dos indígenas, que já habitavam as terras brasileiras muito antes da invasão dos colonizadores europeus. Com o contato com a população europeia, as práticas de pesca indígenas absorveram então novas tecnologias:

...Mínima e quase se resume na transformação das pontas ou bicos de suas armas de pesca primitivamente de osso, de dentes de animais, de taquaras aguçadas em pontas de ferro ao modo das usadas nas pescarias europeias (VERÍSSIMO, 1970, p.101).

Além dos conhecimentos tradicionais e técnicas de pesca, também herdamos costumes indígenas no preparo do peixe, por exemplo, o peixe assado na folha da banana. O contato entre índios, europeus e escravos africanos levou a uma troca de conhecimentos e saberes e, conseqüentemente, a origem de várias culturas litorâneas ligadas à pesca (BÚRIGO; CAZELLA; CAPELLESSO, 2009). Todos esses saberes são frutos dos conhecimentos tradicionais, que Salete Boff (2008) denomina de “uma construção contínua da humanidade”, seguindo o pensamento da autora reitero dizendo que os saberes e fazeres de um povo ou de uma comunidade tradicional é um processo de transmitir através da oralidade os conhecimentos que mais tarde podem ser redefinido, ter uma nova roupagem, nunca perder a essência e o sabor do tradicional, que para nós que somos de comunidades tradicionais é muito importante. Segundo Arruda e Diegues (2001, p. 31), o processo oral de transmissão é composto pelo “conjunto de saberes e saber-fazer a respeito do mundo natural e sobrenatural, transmitido oralmente, de geração em geração”.

Segundo Morril e Anderson (1967) “Foi por meio dos trabalhos com pescadores artesanais caribenhos e chineses, respectivamente, que se originou o termo Etnoictiologia”. Os autores supramencionados afirmam que o primeiro trabalho com enfoque puramente etnoictiológico no Brasil foi desenvolvido por Maranhão (1975), antropólogo que estudou uma comunidade de pescadores de Icarai no litoral cearense. Mais tarde houve trabalhos de grande

relevância junto a pescadores e pescadoras paulistas chamados de caiçaras e cariocas, como podemos ver a seguir:

(...) Na década de 80 destacam-se os trabalhos de MUSSOLINI (1980), que descreveu o conhecimento dos “caiçaras” paulistas acerca da ecologia e do comportamento migratório da tainha (*Mugil platanus*), e o de SILVA (1988), junto aos pescadores da praia de Piratininga (RJ), abordando a lógica utilizada por eles na classificação dos peixes (MUSSOLINI 1980 e SILVA 1988 apud MOURÃO e NORDI 2003, p. 10).

Para POSEY (1987), a etnoictiologia é vista como o estudo da inserção dos peixes em uma dada cultura. O termo etnoictiologia embora tenha definições distintas trazidas por diversos autores, mas o objetivo é semelhante, de compartilhar os conhecimentos sobre os peixes. Estudos mais recentes em etnoictiologia, no país e no exterior, demonstra que os pescadores artesanais, tradicionais e indígenas são capazes de acumular, ao longo de suas vidas, um conjunto de conhecimentos referentes à biologia e a ecologia dos peixes, que pode ser passado às gerações seguintes (COSTA-NETO et al. 2002). Numa contribuição importante, Begossi (1993) realiza as comparações entre os conhecimentos científicos e populares dos peixes.

Segundo Marques (2012) a etnoictiologia pode ser concebida sob diferentes ópticas:

Uma, mais estreita, pode situá-lo no fluxo do desenvolvimento da etnociência, ou seja, na busca da descoberta das ictiologias desenvolvidas pelas atividades concretas dos pescadores através das gerações e das experiências pessoais e à margem do desenvolvimento da ciência ocidental. Esta terá um enfoque predominantemente cognitivo, permanecendo no campo dos “saberes”. Outra, mais ampla, pode concebê-la como a busca da compreensão do fenômeno da interação entre o homem e os peixes, englobando aspectos tanto cognitivos quanto comportamentais.

Essa interação que o autor fala ela pode se dar também entre a mulher e os peixes, pontuar aqui a questão que a palavra “homem” não representa as mulheres, pois nós mulheres temos nossas concepções e saberes distintos dos homens. Os peixes são recursos do ambiente percebidos e explorados de acordo com os padrões culturais próprios de cada cultura (COSTA-NETO, et al, 2002). Considerando a divisão do trabalho e a variação do conhecimento entre os gêneros nas comunidades tradicionais, é importante situar as narrativas das mulheres e homens que participaram desse trabalho sobre os peixes reímeros e não- reímeros, cada uma e um com suas concepções.

É de fundamental importância o repasse desse saber para as novas gerações, pois são nesses locais onde as futuras gerações possam desenvolver suas habilidades e práticas da arte de pescar. Portanto, as atividades pesqueiras são estimuladas desde cedo nas crianças e jovens. Segundo Moraes (2017), “Somente a experiência adquirida ao longo da vida possibilita aos

pescadores uma intervenção na natureza”. Portanto, a manutenção destes saberes é importante para a atividade pesqueira e, mais do que isso, para a manutenção de um modo de vida associado à pesca. Conforme o pescador de 45 anos de idade:

Muitas espécies adentram nos manguezais para se alimentar de caranguejo, siri, camarão, frutas, lodo, lama e sarará, espécies como bacú, bagre branco, arraia e piramutaba são os mais frequentes, também fala que este ecossistema funciona como filtro para os rios, igarapés e mar além de alimentar e servir de berçário para muitas espécies marinhas contribui para a manutenção econômica e social da comunidade, que vê na floresta uma aliada para o ser humano e para o mundo. (Ronaldo Soares²).

Os conhecimentos locais sobre as diversas espécies da região e os hábitos fazem com que tanto o homem quanto a mulher, ou seja, todos nós que vivemos nas margens dos rios, possam usufruir dos recursos aquáticos de uma maneira constante. Observamos no nosso cotidiano as espécies pescadas, bem como as situações alimentícias e suas restrições. Os pescadores têm um profundo conhecimento das espécies, identificando-os, e respeitando o ambiente e os demais seres vivos. Essa atitude de respeito não se aplica somente às espécies, mas também aos guardiões da floresta e das águas. A pesca é mais que uma profissão, é um modo de vida onde o trabalho é livre e tem regime autônomo e coletivo.

2.2: Etnoictiologia em Espírito Santo do Tauá.

Como observamos as pescadoras e pescadores, e como eu pude comprovar durante a minha pesquisa, existem centenas de espécies de peixe do rio Tauá. Elas e eles aproveitam de diferentes pontos de pesca para melhor capturar determinado tipo de peixe. Em alguns pontos de pesca existem quantidades relevantes de uma determinada espécie como, por exemplo, bacú, pescada branca, piaú (ou aracú), bagre, piaba, dourada, filhote entre outras espécies. O senhor Valmir Santos, um pescador da comunidade, relatou que “existem peixes do dia e da noite,” como, por exemplo, espécies de hábitos diurnos: arraia, pitipioca ou (branquinha), pescada entre outros; e de hábitos noturnos: pescada, dourada, filhote, lambarisca, mandubé, tucunaré, aracú, bacú, entre outros.

O consumo de peixe depende muito do período do ano, pois no inverno há escassez de pescado. Nesse período, as pessoas mais vulneráveis se alimentam de produtos industrializados e coleta de frutos, pois o preço do pescado sobe. Já no verão o pescado é farto e o preço mais

² Entrevista em 2018.

baixo, logo o consumo é maior. Nessa época de verão também os conceitos de reima e resguardo também são colocados em prática. Especialmente significativa na classificação de peixes nas categorias de “reimoso” e “não reimoso” é a quantidade de gordura e o cheiro. Na linguagem local e regional o cheiro forte é denominado de “pitiú”, uma característica muito mencionada pelos entrevistados. Segundo os entrevistados os peixes do rio de água doce tem mais pitiú que os peixes do mar de água salgada, mas também tem muita variação entre peixes que tem o cheiro mais intenso, como por exemplo, bacú, sarda, mapará e piaba que são considerados os que têm mais “pitiú”. A ciência nos ensina que o cheiro de peixe é causado por um composto químico de fórmula $\text{CH}_3\text{-NH}_2$, chamado metilamina, proveniente da decomposição de certas proteínas do peixe. Este composto tem uma base parecida com a amônia (NH_3), (PEREIRA, 2004). Portanto, para evitar que o peixe estrague ou ganhe mau cheiro, o pescado deve ser resfriado o mais rápido possível, ou então no caso das comunidades tradicionais sem energia elétrica ou geladeira, ser sujeito ao processo de salgar. Hoje na nossa comunidade com aumento do acesso de energia elétrica o processo de salgar tem se tornado opcional.

Os peixes gordos têm cerca do dobro das calorias dos peixes magros. O teor nutricional do peixe também varia muito em função da sua preparação (cru, cozido, frito ou grelhado), a idade de quem irá consumir, e estação do ano, entre outros fatores. Apesar dos alimentos ricos em gorduras serem desaconselhados para quem sofre de problemas cardiovasculares, a gordura presente no peixe é muito saudável e benéfica para o coração (SANTOS et al, 2013).

Segundo Dr. Ricardo Jorge (2006), os peixes têm, geralmente, mais água e menos gordura do que a carne bovina, embora o valor nutricional das suas proteínas é idêntico e de fácil digestão. A sua gordura é, na maior parte, insaturada, rico em ômega 3 e ômega 6.

O trabalho da pesca envolve desgaste grande de energia, então o alimento rico em gordura é importante, podendo haver até cinco ou seis refeições durante o dia: o café da manhã pode ser simples com muito açúcar mais sempre acompanhado, logo em seguida de peixe assado, onde se destaca como preferência piaba/piramutaba e bacú por conta de seu alto teor de gordura; em seguida a merenda as nove horas que pode ser peixe assado ou um caldo de peixe bem leve acompanhado de farinha de mandioca; no almoço a preferência é dourada ou filhote, geralmente consumido cozido; a sobra é consumida na merenda da tarde acompanhado de um simples café; a noite na janta se consome cozido ou assado, mas pode também variar a alimentação com o consumo de carne de gado, feijão, arroz, macarrão e farinha de mandioca. Na geração mais jovem, encontramos uma mudança cultural na alimentação dos pescadores, que incorporam

outras comidas de alto teor de gorduras com embutidos, mortadela, salsicha, linguiça e frango entre outros.

Aqui apresento um resumo dos etnosaberes dos entrevistados a respeito de alguns peixes em destaque, incluindo características como sabor, gordura, cheiro e tipo de alimentação dos peixes que são fatores importantes na classificação de peixes entre as categorias de “reimoso” e “não reimoso” (veja Capítulo 3). Nas tabelas e figuras que seguem, apresento fotos, dados e observações locais sobre algumas das espécies de peixe existentes na região do Salgado, peixe de água doce do rio Tauá. Essas espécies foram originalmente catalogadas durante a pesquisa da minha graduação em Etnodesenvolvimento. Aqui reaproveito essas investigações dando destaque para 20 espécies comuns (Tabela 2.1) citando os nomes comuns e científicos, iscas usadas para pescar, habitat e costumes.

Tabela 2.1: Algumas espécies de peixe, isca, habitat e costumes, na percepção dos pescadores artesanais de Espírito Santo do Tauá.

Nome local	Nome científico	Isca	Habitat	Hábito
Acará	<i>Geophagus brasiliensis</i>	Carne de outros peixes, amurés	Na margem do rio	Fica em meios dos paus e galhadas, em poços dentro dos igarapés
Arraia	<i>Potamotrygon sp</i>	Peixes pequenos	Superfície, fundo e beira de rio e praia	Marisca na beira e nos meios dos corais e se enterra no meio da areia
Bacú	<i>Lithodoras dorsalis</i>	Camarão, carne de outros peixes, frutas, aninga e mariscos.	Meio as pedras e em poços	De dia fica no poço e a noite sai para comer
Bagre branco	<i>Netunabarba</i>	Carne de outros peixes e amurés	Poço fundo, em meio as pedras	Sai para comer de dia e pela noite
Barba-chata	<i>Pirinampus pirinampus</i>	Carne de outros peixes	Fundo do rio	Alimenta-se dentro dos igarapés à noite
Branquinha	<i>Curimata amazonica</i>	Come lodo	Lagos e rios	Fica no leito do rio e nos poços no fundo (noturno)

Cachorro de padre ou Jandiá	<i>Leiarius marmoratus</i>	Carne de outros peixes e camarão	Águas profundas	Vivem em cardumes
Carataí/Bodó	<i>Liposrcus pardalis</i>	Carne de outros peixes, minhoca e amuré	Nas pedras	Come lodo, sai à noite
Carí- preto	<i>Hypostomusc f plecostomus</i>	Se alimenta de limo e plâncton	Vive entre as pedras	Desova entre as pedras e nos poços
Dourada	<i>Brachyplatystoma flavicans</i>	Carne de outros peixes	Entre as pedras	Vivem em cardume, sobe o rio para desovar
Filhote	<i>Brachyplatystoma filamento</i>	Peixes, amuré, camarão	Em poços, na superfície do rio	Mariscar na beira e na superfície
Jacundá	<i>Crenicichla gr Reticulata</i>	Carne de outros peixes, pequenos	Na margem do rio	Marisca à noite
Mandií	<i>Pimelodus maculatus</i>	Minhoca sarara e camarão	Meio as pedras e poços	Costuma sair somente à noite
Mapará	<i>Hypophthalmus edentates</i>	Lodos e peixinhos	Vive em igarapé	Em cardumes
Pescada branca	<i>Cynoscion leiarchus</i>	Camarão, carne de outros peixes e amurés	Poço fundo e de baixo da rama	Hábito diurno e noturno
Piaba/ Piramutaba	<i>Brachyplatystoma vaillante</i>	Carne de outros peixes e amuré	No fundo, superfície e nas pedras.	Vivem em cardume
Pratiuíra	<i>Mugil curema Valenciennes</i>	Carne de outros peixes e camarão	Poço fundo em as pedras	Vivem em cardume
Sarda	<i>Sarda sarda</i>	Outros peixes e amuré	Em águas profundas	Tem costume de comer os peixes vivos
Taínha	<i>Mugil sp.</i>	Sardinha, lodo e lama	Águas profundas e banco de areia	Vive em cardume
Tucunaré	<i>Cichla melaniae</i>	Carne de peixe pequeno e grande	Fundo, superfície e margem do rio	Marisca de dia e de noite, guarda os seus filhos na boca

Fonte: Adenilse Borralhos (trabalho de campo), 2017.

Os Pescadores artesanais da comunidade classificam a mesma espécie em duas categorias: é chamada de piaba quando é pequena, com peso de menos de dois quilos, e de piramutaba quando ela atinge seu tamanho adulto de dois até sete quilos. A piaba é um peixe com nível de gordura muito alto, e a alimentação do peixe derivar da carne de outros peixes, especialmente a sardinha e plânctos. A piaba sobe o rio e desova muito longe do mar. Isso a torna um peixe com alto grau de reima tanto na sua carne quanto a pele. A gordura se concentra no período do verão Amazônico, já no inverno ela fica mais magra, porém menos saborosa. No texto que segue, apresento de forma resumida as principais observações sobre gosto, cheiro, gordura, textura, preparação e hábitos das diferentes espécies que são relevantes para sua classificação como reimosas ou não reimosas.

Acará: (Fig. 2.1)

Tem o gosto de folha seca, por conta de o seu habitat natural ser em poços dentro dos igarapés; o cheiro forte está concentrado na cabeça, algumas pessoas utilizam vinagre e sal ou limão e sal para expelir o cheiro; possui baixo teor de gordura; a textura da carne é mole; enquanto à preparação é bem apreciada cozida (com caldo) e assada na brasa.

Figura 2.1: Acará.



Fonte: Ronaldo Soares, 2023.

Arraia: (Fig. 2.2)

O gosto desse peixe é comparado com frango guisado, o teor da gordura está no fígado, tem um cheiro forte principalmente cozida ou guisada, sua carne tem uma textura macia e de forma de fiapos, sua pele é tipo uma lixa³ (na linguagem local), pode degustar de várias maneiras (frita, assada, cozida e guisada). Esse peixe mulher de parto não pode comer é

³ É áspero, na linguagem popular “lixa”.

reimoso. É muito temida pelos pescadores por sua ferrada bastante dolorida devido o veneno no ferão que fica na ponta da cauda.

Figura 2.2: Arraia.



Fonte: Renato Heli, 2018.

Bacú: (Fig.2.3)

Foi descrita pelos comunitários que é um peixe que tem um gosto e cheiro muito forte; o teor da gordura é alto dependendo do calendário ecológico da pesca (no período do verão essa espécie fica com a carne magra já no inverno o peixe fica gordo, por conta do tempo das frutas que caem na margem do rio); a textura da carne é variada, cozida tem uma textura macia, assado a carne fica um pouco resistente, cru tem um aspecto duro por conta da pele que tem escamas na parte da barriga e nas laterais; é um peixe bem resistente, tem várias maneiras de preparação, pode ser cozido (com jambú e tucupi ou somente com chicória e afavaca), assado na brasa, frito (nesse caso tira-se a pele, devido ser muito consistente para de fritar), mas antes desses processos é necessário lavar com limão para tirar o cheiro forte. Segundo os colaboradores o caldo desse peixe é fortificante, mesmo sendo um peixe reimoso para a maioria dos 40 entrevistados.

Figura 2.3: Bacú.



Fonte: Adenilse Borralhos (pesquisa de campo), 2017.

Bagre-branco: (Fig. 2.4)

Esse peixe tem um gosto doce; tem um cheiro bem particular e chamativo; o teor da gordura é alto se concentra nas vísceras, pele e sangue; possui cheiro forte por conta do sangue na carne; sua textura é rígida é um peixe considerado de couro, não tem escamas; pode consumir de diversas maneiras, como cozido com caldo (salgado ou fresco), guisado com molho e desfiado. Sua cabeça é grande e dura, assim como sua boca, no caso das fêmeas além de serem mais saborosas, elas chocam seus ovos dentro de sua boca, depois de algum tempo dispersam seus filhos nas áreas de mangue, mas especificamente nos lagos.

Figura 2.4: Bagre branco.

Fonte: Adenilse Borralhos (pesquisa de campo), 2017

Barba-chata: (Fig. 2.5)

O gosto é leve e suave; tem cheiro agradável, sua gordura se concentra na pele; a sua textura de carne mole e macia, não tem espinhas na carne só dorçal; os modos de preparo são cozidos e frito as pessoas têm o costume de consumir frito por não conter gordura na carne.

Figura 2.5: Barba chata.

Fonte: Renato Heli, 2023.

Branquinha: (Fig.2.6)

Tem o sabor bem suave e leve; seu cheiro de folha seca; baixo teor de gordura; sua carne é desfiada tem bastante espinhas é apreciado frita, cozida com caldo, assado de forno e de brasa. Não é reimosa é um peixe que não restrição alimentar.

Figura 2.6: Branquinha.



Fonte: Adenilse Borralhos (pesquisa de campo), 2017.

Cachorro de padre: (Fig.2.7)

Tem a carne saborosa e succulenta com um sabor bem particular, por conta de sua alimentação (camarão, frutas e plânctos); o cheiro é bem suave; mantém gordura na carne, pele e na cabeça; tem pele bem lisa e carne macia; tem a carne amarela escura; os modos de preparos são: cozido e assado de brasa. Alguns pescadores dizem que seu caldo é afrodisíaco, revigorante sexual.

Figura: 2.7: Cachorro de padre.



Fonte: Adenilse Borralhos (pesquisa de campo), 2017.

Carataí: (Fig.2.8)

O gosto desse peixe varia, do assado para o cozido, tem sabor diferenciado (as maiorias dos colaboradores preferem assado, pois a carne fica mais saborosa); tem um cheiro forte e agradável principalmente quando assado; sua gordura fica concentrada nas vísceras, tem a textura firme, pele lisa e uma coloração amarela na sua carne. Tem dois modos de preparo, pode ser cozido e assado. Antes de preparar para alimentação é aconselhável tirar uma espécie de glândula que sai um líquido branco, pois esse líquido faz com que a carne fique com cheiro muito forte, chamado na linguagem local de “pitiú”, só encontra essa glândula nos peixes machos.

Figura 2.8: Carataí.



Fonte: Adenilse Borralhos (pesquisa de campo), 2017.

Carí-preto: (Fig.2.9)

Possui um gosto saboroso e atrativo; tem cheiro comparado ao lodo; teor de gordura é concentrado na cabeça; tem uma textura dura é um peixe cascudo, tem cores diversas (preto, pintado, marron e branco); modo de preparo pode ser assado ou cozido. Mas o assado na brasa é a preferencia dos colaboradores.

Figura 2.9: Carí preto.



Fonte: Adenilse Borralhos (pesquisa de campo), 2018.

Dourada: (Fig. 2,10)

O gosto desse peixe é muito saborosa, doce e succulenta (se tiver gorda); seu cheiro é suave; tem gordura visceral (concentrada na barriga); com textura da carne bem macia e firme, tem de coloração (branca e amarela); tem vários modos de preparo (assado na brasa, frito, cozido com caldo e moquecas). Esse peixe tem um valor comercial bem expressivo, é muito apreciado por ser um peixe saboroso.

Figura 2.10: Dourada.



Fonte: Adenilse Borralhos (pesquisa de campo), 2018.

Filhote: (Fig.2,11)

Tem um gosto bem intenso muito parecido com o gosto do frango cozido; o cheiro bem agradável e forte; tem a gordura concentrada nas víceras e na pele; textura da carne tem uma consistência dura, é peixe de couro e varia de cor, tem filhote marrom, preto e cinza; preparo de sua carne pode ser cozida com caldo, assado, muqueca ou frito.

Figura 2.11: Filhote



Fonte: Helielse Borralhos, 2021.

Jacundá: (Fig.2.12)

Tem um gosto por ser um peixe de rio tem um sabor de barro com resíduo de folha seca (o gosto dele frito exala estes componentes da natureza, cozido ele outro sabor como por exemplo de barro, assado é mais a ameno ele perde essa postura do cheiro do barro e ganha o valor da madeira na sua carne); a textura de sua carne lisa e desfiada é bem homogênea, tem escamas, em algumas regiões (da transamazônica) é chamado de sabão, aqui no Pará é também um nome de um município (Jacundá/PA); é consumido de várias formas de preparo pode ser cozido com caldo, frito, assado na brasa (carvão ou da lenha), dependendo da lenha tem um sabor diferente quando degustado.

Figura 2.12: Jacundá.



Fonte: Adenilse Borralhos (pesquisa de campo), 2017.

Mandif: (Fig.2.13)

O gosto quando pescado em água doce tem um gosto de barro e folhas secas, quando pescado no litoral tem outro sabor (parece piramutaba); tem cheiro de barro e folha seca (em exceção do assado que o sabor e o cheiro muda); o teor da gordura se concentra nas vísceras e na pele; a textura da carne é bem mole e suculento, porém é um peixe sensível, pois ao ser pescado suas vísceras devem ser imediatamente retirada, caso ao contrário a carne o fígado apodrece deixando um gosto ruim na carne desse peixe; os modos de preparo são de vários jeito, pode ser cozido com caldo, frito e assado na brasa.

Figura 2.13: Mandif



Fonte: Ronaldo Soares, 2023.

Mapará: (Fig. 2.14)

O gosto desse peixe é adocicado e uma semelhança do gosto da manteiga; contém a gordura muita elevada nas vísceras e na carne; tem cheiro bem forte tanto cozido quanto assado; tem textura macia e leve (aparência de fibras enroladas), a cor da carne é branca; tem certos modos de preparo, no estado salgado a sua carne é muito saborosa (cozido, frito e assado) e a

carne fresca tem outro sabor bem mais com um cheiro forte, mas saboroso; modo de preparo pode ser frito, cozido e assado na brasa.

Figura 2.14: Mapará



Fonte: Adenilse Borralhos, 2023.

Pescada branca: (Fig. 2.15)

É um peixe que não tem muito gosto (vai depender do modo do preparo), por exemplo, cozida não tem gosto, assada e frita já contém um pouco de sabor; o cheiro é suave; baixo teor de gordura; o modo preparo pode ser assado na brasa e de forno, cozida, frita ou mariana. É um peixe não reimoso, que não tem restrição, qualquer pessoa com ferimento, de parto ou com cirurgia pode comer.

Figura 2.15: Pescada branca.



Fonte: Adenilse Borralhos (pesquisa de campo), 2017.

Piaba/Piramutaba: (Fig.2.16)

O seu gosto é suave e doce (salgada tem outro sabor, fica mais suculenta); sua gordura está concentrada na barriga (depende do período e da alimentação); tem um cheiro muito forte e enjoativo; a textura é mole e macia, sua pele é lisa; modo de preparo pode ser consumido cozido (mariana, com caldo e muqueca), frita, assado na brasa e muqueada (na folha da bananeira).

Figura 2.16: Piaba/piramutaba.



Fonte: Adenilse Borralhos, 2023.

Pratiuira: (Fig. 2.17)

Segundo as colaboradoras esse peixe é bem saboroso; o cheiro bem agradável; sua gordura se concentra na pele e nas vísceras, tem baixo teor de gordura; sua carne tem uma textura rígida, de cor preta e fibrosa; na comunidade de Espírito Santo do Tauá, as pessoas consomem mais assado de brasa.

Figura 2.17: Pratiuíra.



Fonte: Adenilse Borralhos, 2023.

Sarda: (Fig. 2.18)

Tem gosto bem suave e sucoso; o cheiro muito forte quando assada; é um peixe extremamente gordo, sua gordura está concentrada na pele; a textura da carne é mole, com a coloração branca, é um peixe muito espinhento (possui muitas espinhas na sua carne), considerado reimoso; pode consumir assado de forno e de brasa na folha da bananeira e frita.

Figura 2.18: Sarda

Fonte: Adenilse Borrinhos, 2023.

Taínha: (Fig.2.19)

Tem gosto de cheiro de barro (o gosto do barro é provém do lodo, que faz parte de sua dieta); o cheiro agradável e suave (mais intenso quando assado de brasa); o teor de gordura está entre a carne e a pele; a sua carne tem textura bem consistente e desfiada (quando cozida a carne fica macia e assada e frito fica dura); preparação desse peixe pode ser assado de brasa, frita e cozido (na chicória e favada).

Figura 2.19: Taínha.

Fonte: Portal no campo, 2014.

Tucunaré: (Fig. 2.20)

Tem um gosto bem delicado; o cheiro agradável; a gordura é concentrada na cabeça; a textura da carne é rígida e desfiada; o modo de preparo varia: tem pessoas que comem cozido com caldo acompanhado de vários temperos, assado de brasa e de forno, frito (segundo os colaboradores a carne fica mais saborosa).

Figura 2.20: Tucunaré.



Fonte: Adenilse Borralhos (pesquisa de campo), 2017.

CAPÍTULO 3. REIMA E RESGUARDO.

3.1: Simbologia da Pesca: tabus, simpatias, regras e critérios.

Toda sociedade humana se organiza coletivamente – através de meios materiais, pensamento e elementos culturais – para compreender e desenvolver técnicas em resposta aos episódios de doença, mal-estar e infortúnios (Langdon & Wiik 2010). Neste sentido, os cuidados de saúde em toda sociedade vão além das questões biológicas e epidemiológicas para incluir também aspectos religiosos, espirituais sociais e simbólicos. O mesmo princípio se aplica a práticas relacionadas à dieta humana:

Nessa perspectiva, é a cultura que define os padrões sociais sobre o quê e quando comer, assim como a relação entre tipos de alimentos que devem ser combinados ou não, e, por conseguinte, a experiência de saciar a fome ou não é, sociobiologicamente, determinada (LANGDON & WIIK, 2010).

Diversas regras culturais sobre as atividades e consumo de peixes podem servir como sistema de controle social para conservar esse recurso importante para o bem comum dos coletivos. A simbologia que envolve a atividade da pesca inclui práticas apontadas pelos colaboradores como proibição (tabus), “simpatias” e “regras”. Esses conceitos dialogam como meu trabalho, pois direta e indiretamente está relacionado com a reima e resguardo, as questões alimentares e suas restrições, a partir das concepções locais.

PROIBIÇÃO: É uma palavra muito conhecida pelos comunitários, às pessoas associam esse termo com o “sagrado”, que não pode descumprir ou tocar. Na linguagem e na definição local a palavra quer dizer perigo, medo e respeito, pois quem não segue esse preceito está sujeito a alguma consequência. Alguns exemplos de proibições referentes à atividade da pesca, na concepção dos envolvidos na pesquisa são: a) Os antigos diziam que não pode comer a cabeça do tralhoto; b) Não sair para pescar no dia santo; c) Mulher menstruada não pode tocar nos apetrechos de pesca, para não ficar “panema”. Segundo Santiago (2012) “tudo o que é convencionalmente, deve ser evitado ou proibido por razões religiosas ou morais; proibição imposta por costumes social ou como medida de proteção”.

É observável que a religião está interligada, pelo fato da fé e a crença, e o descumprimento desse ensinamento ancestral trás consequências a vida daquelas que não segue as regras. A proibição (tabu) é relacionada também com as questões sociais e culturais e principalmente alimentares. Pois eles não se restringem somente ao universo alimentar, atuam como barreiras sociais entre indivíduos de um mesmo grupo e entre grupos distintos

(GARINE, 2000). A autora trás o conceito de tabus, que para os comunitários é conhecido e utilizado como proibição de algo relacionado a alimentação, práticas, atividades entre outros eventos, e que essa proibição pode ser por tempo determinado (menstruação, dia de santo).

SIMPATIAS: Etimologicamente, simpatia origina-se do termo grego “simpáteia”: “sim” = com, e “pathos” = paixão; afeição. Além de seu significado mais comum, “atração instintiva que uma pessoa sente por outra, antes mesmo de tê-la bem conhecido,” ou ainda “afeição fundada sobre uma semelhança, sobre uma afinidade de inclinações, de emoções ou de ideias” (Trevisan 1997), segundo o Dicionário Portugues a palavra simpatia também pode significar “Ritual para prevenir ou curar enfermidades ou mal-estar” (SANTIAGO, 2012). Em Espírito Santo do Tauá, alguns exemplos de simpatias relacionadas a atividade de pesca foram mencionados: a) Lavar a canoa com uma planta chamada “trevo de pescador”, para dar sorte à pescaria; b) Pescar quando a lua está de quarto minguante; c) Defumar a rede ou espinhel com o ninho do coré (pássaro) para que o apetrecho (aparelho de pesca) tenha sorte na pescaria.

REGRAS E CRITÉRIOS: De acordo com o dicionário português a palavra “regra” significa: “rege, norma, método,” enquanto “critério” quer dizer: noção ou valor que serve como base ao julgar. Segundo entrevistas com os interlocutores, qualquer atividade exige de nós regras e critérios. Portanto, na pescaria também tem regras e critérios a ser respeitados e cumpridos. Seguem os exemplos: a) Na pesca não se pega peixe no período de reprodução; b) Conhecer o tempo da maré para fazer uma boa pescaria; c) Pontos de pesca (loais onde são melhores para pescar); d) Mulher no período menstrual não pode pescar por conta do boto e outros encantados, pois pode levar a encantaria ou ser “mundiada”, esse termo é comum na linguagem local, que quer dizer “que a pessoa fica desorientada ou paralisada quando os encantados das águas e florestas os seduz; e) Mulher grávida não pode passar por cima dos apetrechos de pesca, sobre o risco de ficar “panema”; f) Ao entrar nos igarapés e rios é preciso pedir licença à mãe que ali vive, o não cumprimento fica sobre o risco de adoecer, como por exemplo dor de cabeça ou perda de memória ou não ser agraciado com o pescado.

Os conhecimentos tradicionais repassados pelos nossos ancestrais são de extrema sabedoria e muita verdade, são saberes muito antigos, mas que reverberam na contemporaneidade. Nesse sentido Cunha (1999, p. 156), escreveu que a interdependência entre os “saberes dos antigos” e o cotidiano das populações conduz à compreensão dos conhecimentos tradicionais como “produtos históricos”, constituídos pela continuidade e

transformação dos seus conteúdos. A nossa comunidade desde sua gênese carrega uma bandeira de saberes que contribui para manutenção do processo de autodeterminação e a autodefinição da comunidade a qual faço parte.

3.2: Reima na Amazônia

O conceito de “reima” é caracterizado por oposições binárias entre alimentos perigosos (reimosos) ou não-perigosos (não-reimosos; Murrieta, 1998). O senso comum local define a “reima” como aquele alimento (seja peixe ou outros) que afeta negativamente o estado físico ou espiritual das pessoas (Maués & Motta-Maués, 1978; Motta Maués & Maués, 1980; Murrieta, 1998). O conceito de “reima” é, por um lado, associado a proibições alimentares encontrados no livro de Levítico na Bíblia Sagrada, com termos diferentes como “impuros” (fazem mal a saúde) que tem o sentido semelhante à “reima”. “De todos os animais aquáticos vocês poderão comer os que têm barbatanas e escamas, e vivem na água dos mares e rios. Os que não têm barbatanas e escamas considerem imundos, por isso não comam” (Lv: 11,9-11).

Mesmo tomando em conta essas influências Bíblicas nesses conceitos alimentares, a categoria “reimoso” também é ligada à sabedoria empírica dos mestres e mestras populares. Os efeitos negativos da ingestão, assim como a categoria de impureza ritual (mulheres menstruadas e grávidas especialmente), são associados a aspectos perceptíveis como textura, cheiro e sabor da carne, os hábitos alimentares ou aspectos do comportamento do animal, e, por fim, reações alérgicas alimentícias (MURRIETA, 2001). A condição de reimoso, atribuída a um alimento, não é permanente e não é a mesma em qualquer circunstância, como são as demais qualidades. Ela nasce da relação do alimento com o organismo que o ingere e é só por essa relação que ganha sentido (RODRIGO, 2001). Portanto, o alimento reimoso apresenta uma relação diferenciada dependendo do indivíduo, seu estado físico e emocional/espiritual e os alimentos que ingere (RODRIGUES, 2001). Segundo MURRIETA (1998), o equilíbrio do corpo e do espírito é o principal alvo das proibições da “reima”. Relacionado ao conceito de reima, o “resguardo” significa para muitas populações tradicionais da Amazônia uma restrição alimentar que, quando não obedecida, pode acarretar diversos problemas para o indivíduo ou para um núcleo de indivíduos. Podem ocorrer problemas de saúde ao consumir determinados tipos de pescados, causando danos físicos, tipos de inflamações, prostração e até mesmo levar à morte. A prática de resguardo também destaca a importância de gênero nas comunidades, pois tem

grande importância na vida das mulheres (Santana Martins & Gomes Alvim, 2016). Em diferentes populações da Amazônia, a vulnerabilidade feminina é um elemento comum em conceitos e práticas associados à “reima” e ao “resguardo” (Murrieta, 2001; Piperata 2008; Vieira e Shepard, 2017).

Na Amazônia, os estudos sobre escolhas e hábitos alimentares entre as populações nativas e tradicionais foram por bastante tempo dominado por uma dicotomia simplista representada de um lado pelos estudos de abordagem sociocultural e, de outro, pelos de abordagens econômica e ecológica (Murrieta, 1998; 2000). As etnografias clássicas enfatizam aspectos sócio-estruturais e simbólicos dos sistemas de restrições alimentares (Motta-Maués & Maués, 1980; Maués, 1990; Motta-Maués, 1993), enquanto outros estudos do campo de etnobiologia focam mais em aspectos econômicos e ecológicos (Begossi, 1992). O trabalho de Piperata (2008) adotou uma metodologia biocultural, investigando possíveis impactos nutricionais das práticas de resguardo, ao mesmo tempo em que explora conceitos socioculturais, especialmente em termos de relações de gênero. Murrieta (2001) traz o elemento sensorial às pesquisas sobre reima e resguardo, enfatizando as características de cheiro, sabor, gordura, tipo de alimentação e textura na construção das práticas e conhecimentos associados ao conceito de reima.

Maués (1994) detalha os critérios utilizados para classificar os alimentos nas categorias opostas de “reimosos” e “mansos,” levando em conta três elementos: a) o alimento em si, antes de ser preparado para o consumo; b) o estado da pessoa que vai consumi-lo; e c) o modo de preparo do alimento. O termo ‘manso’ de acordo com o autor é indicativo de alimentos que não fazem mal a pessoa independente de qual estado ela se encontre. O termo é sinônimo do conceito de “não reimoso” na minha comunidade.

3.3: Reima na concepção dos comunitários de Espírito Santo do Tauá.

“Reima? O que é isso⁴?!”

Mesmo sendo um termo documentado em outras comunidades amazônicas, o termo *reima* não faz parte do vocabulário da minha comunidade. Embora os comunitários reconheçam e utiliza a palavra “reimoso,” o termo “reima” é desconhecida pelos nossos interlocutores. O que

⁴ Uma pergunta da colaboradora Sayuri uma jovem de 18 anos, a respeito da palavra “reima”.

se percebeu nas entrevistas foi que as pessoas também utilizam outros termos que tem um sentido parecido, como “faz mal,” “não é apropriado,” ou “perigoso”.

Alguns relatos de pescadores e pescadoras aprofundaram a discussão sobre o conhecimento do conceito “reimoso.” Na conversa que tive com o senhor Valmir Silva, pescador, ele relata que algumas espécies de peixes são reimosas: “A sarda, bacú, mapará são peixes muitos reimosos, quem tem ferimentos não é aconselhável comer”.⁵

Observa-se que não só os peixes são objeto de restrições, mas também outros alimentos (frutas, caças, verduras, comidas industrializadas, sucos artificiais, comidas gordurosas dentre outros) que, segundo diferentes entrevistados, causaram reações adversas ao serem consumidos, mesmo não estando com ferimentos ou recentemente operadas. Por exemplo, Maria Carvalho observou: “Não estava com nenhum ferimento, fui comer sardinha enlatada, alguns minutos depois passei mal com dores intestinais. Acho que foi o óleo muito gorduroso”.

O fato de um peixe ser reimoso ou não está associado a diferentes características sensoriais, morfológicas e ecológicas das espécies. Por exemplo, segundo Dona Guilmarina Miranda, “Peixe de escamas não é reimoso,” uma referência clara ao conceito bíblico da proibição alimentar de peixes lisos como bagres. Já para a interlocutora Maria Carvalho, o conceito de reimoso é associado a outros aspectos nutricionais como o tipo de gordura que tem, “Não é só a carne do peixe que é reimosa, mas também a gordura dele”.

Segundo as (os) entrevistadas (os), a forma de identificar o teor de gordura de um peixe é pela cor da carne. Peixes de carne clara (bacalhau, corvina, etc.) têm baixo teor de gordura; por outro lado, peixes de cor escura (atum, sardinha, salmão etc.) têm um elevado teor de gordura. Nos peixes magros, a gordura está praticamente confinada ao fígado: dourada, pescada branca, tainha, mandubé, branquinha. Por esse motivo, as envolvidas e os envolvidos na pesquisa consideram esses peixes não reimosos.

Mediante ao que eu observei nas falas dos interlocutores relacionadas aos alimentos reimosos, destacando aqui o peixe, o “reimoso” também tem a ver com a questão do organismo daquela ou daquele que irá consumir esse alimento. O organismo tem que “estar preparado” para receber determinado alimento. Por exemplo, a interlocutora Eglá Leal⁶ comentou: “Às vezes o nosso organismo não está preparado para receber um determinado alimento.” Enquanto

⁵ Entrevista concedida em, 2021.

⁶ Entrevistada em 2022.

alguns sugerem um aspecto fisiológico, dizendo, por exemplo, que o “organismo deve estar preparado” para certos alimentos, outros interlocutores mencionaram a questão religiosa, pois tem certas espécies de peixe que os protestantes não consomem, por exemplo, os peixes de pele e marisco, como camarão, caranguejo e siri. Segundo eles, “É proibido comer: são regras da religião.” Já para comunitária Ediane Ferreira⁷, o aspecto psicológico envolve a mente o pensamento: “Se eu pensar que aquele alimento fará mal, com certeza ele fará, a força do pensamento influencia na vida do ser humano, pode trazer bons e maus resultados”.

Da mesma forma, a entrevistada Dilza Santos⁸ afirmou “que os alimentos só fazem mal se você colocar na cabeça.” O conceito de “reimoso” para alguns entrevistados, especialmente os mais jovens, está relacionado à fé ou ao psicológico, ou seja, acreditar que consumir aquele determinado peixe irá fazer mal para a saúde. Às vezes o “não acreditar” e o “acreditar”, pode trazer consequências ou não, depende do estado de espírito da pessoa.

3.4: Resguardo

“Resguardo ele é um processo de se guardar em tempo de incubação de algum ferimento ou outra coisa...como mulheres quando tem filho.”

Na comunidade de Espírito Santo do Tauá o termo “resguardo” tem significados distintos, mais no seu sentido mais básico envolve o conceito de “cuidado” e “respeito”. Por exemplo, as mulheres no período de recuperação do parto devem seguir todo um cuidado, pois nesse momento o corpo da mulher está se recompondo por ter passado por um processo de transformação. O conceito de “cuidar” é necessariamente relacional e regido por relações de gênero. Considerando os papéis tradicionais de gênero na minha comunidade, são os homens que precisam ter “cuidado com” enquanto as mulheres “cuidem de.” O “cuidado com” refere-se a objetos menos concretos; caracteriza-se por uma forma mais geral de compromisso, já o “cuidar de” implica um objeto específico, particular, que é o centro dos cuidados. (NAKANO, et al, 2003).

Nesse conceito de “cuidado”, a alimentação é essencial. Segundo os mais velhos da comunidade, “as mulheres de parto não pode comer qualquer coisa, se não ficará estragada”,

⁷ Entrevistada em 2022.

⁸ Entrevistada em 2022.

Entre esses alimentos está o peixe reimoso. Se a mulher que recentemente deu à luz come peixes e outros alimentos reimosos, ela corre o risco de sofrer vários problemas de saúde, bem como escorrimento e infecções entre outros. Mas o resguardo vai além da restrição alimentar, está relacionado também com outros elementos do comportamento e da cosmovisão. Por exemplo, no momento do resguardo de parto a mulher não pode manter relações sexuais.

O período de resguardo é o que reúne a manifestação de maiores conjuntos de crenças e tabus nas comunidades pesqueiras do baixo Amazonas, fundamentando-se em interpretações de ordem natural, sobrenatural e social, cujo eixo articulador dirige-se para os possíveis perigos para a mulher (NAKANO, et al, 2003). Portanto, o resguardo envolve evitar o consumo de determinadas espécies de peixe, assim como observar certas regras espirituais (não pescar dia de santos e nas horas impróprias). A manifestação da senhora Rosinete Soares⁹ foi muito típica das falas de muitas mulheres da comunidade: “Não obedecer o resguardo traz consequências para a pessoa. O respeito é importante, por isso eu respeito e acredito nessas coisas”.

Mas existe também uma grande diversidade de opiniões, narrativas e trocas culturais que nós herdamos dos nossos antepassados. O termo “resguardo” para uns pode significar ter cuidado quando estiver doente ou de parto, e manter o “respeito” da restrição a certos alimentos; para outros pode significar evitar fazer esforço físico quando estiver operado; para outros é evitar de misturar frutas (melancia com açaí ou jambu).

Nas Tabelas 3.1-3.6 apresento os principais resultados dessas entrevistas, incluindo a frequência de menção de diferentes situações de saúde associados ao processo de resguardo, as espécies peixes mencionados em diferentes situações, o grau de obediência às normas de resguardo, e as consequências vividas de quem não atentou às normas. Também apresento uma análise de distribuição das respostas entre mulheres e homens e entre as faixas etárias. Como o número de itens mencionados é relativamente baixo, não houve necessidade de aplicar o Índice de Saliência Cognitiva (veja Capítulo 4), então os dados são organizados por ordem de frequência de menções.

A Tabela 3.1 indica a média de situações de resguardo citadas nas entrevistas segundo idade e gênero. Observamos uma tendência das pessoas mais idosas mencionaram um pouco mais de situações que requerem resguardo que os mais jovens, mas essa tendência não teve significância estatística. Já na comparação entre mulheres e homens, houve uma diferença

⁹ Entrevistada em 2022.

significativa, com as mulheres mencionando em média mais situações de resguardo que os homens. Esse resultado mostra que o resguardo é uma prática especialmente associada à vida das mulheres. A Tabela 3.2 resume as situações de saúde que requeriam resguardo que foram mencionadas pelas (os) entrevistadas (os). Parto e cirurgia foram às situações mais mencionadas, seguido por doenças variadas, ferimentos e a menstruação, mais uma vez destacando a importância do resguardo na vida da mulher. A tabela também inclui exemplos escolhidos diretamente das falas dos entrevistados para ilustrar as diferentes situações de resguardo mencionadas.

Tabela 3.1: Média de situações que requerem resguardo citadas por faixa etária e gênero.

Grupo entrevistado	Média: situações de resguardo
População toda (n=40)	1,41 (rango 0-3)
Acima de 45 anos (n=22)	1,48* (1-2)
Abaixo de 45 anos (n=18)	1,33* (0-3)
Mulheres (n=21)	1,70‡ (1-3)
Homens (n=19)	1,12‡ (0-2)

*: tendência não significativa $p=.23$; ‡: diferença fortemente significativa $p=.0005$ (Teste T, 1-tailed, tipo 2).

Tabela 3.2: Situações que requeriam resguardo, segundo os entrevistados.

O código em parêntesis depois dos exemplos citados indica sexo (F: feminino; M: masculino) e idade (anos) do entrevistado (n=40).

Situação	Menções	Frequência	Exemplos
Parto	15	0,375	“Sou parteira, peguei 600 crianças, então eu ensinava as mães de parto sobre os alimentos que não podiam comer. Principalmente os peixes: bacú, pacamu, dourada amarela e outros.” (F-50)
Cirurgia/operação	15	0,375	“Quando fiz uma cirurgia eu não comia alimentos que faziam mal, um deles é o peixe, como por exemplo a piramutaba e o bandeirado são peixes muito reimosos.” (M-69)
Doenças (variadas*)	14	0,35	“A pessoa está com catapora, sarampo ou outras doenças não podem comer peixes que são considerados reimosos.” (M-47)
Ferimento	10	0,25	“A minha mãe não deixa eu comer nada reimoso quando estou com algum problema de ferimento.” (M-24)
Menstruação	2	0,05	“Durante os 4 dias de menstruação minha avó me disse que eu não podia comer nada reimoso, então eu sigo a orientação dela. Quando desobedecemos temos consequências não agradáveis.” (F-18)

*doenças mencionadas: sarampo (2), alergia (1), câncer (1), catapora (1), diabete (1), garganta inflamada (1), gastrite (1), hepatite (1), doença intestinal (1), doença de próstata, doença não especificada (4)

A Tabela 3.3 resume as diferentes espécies de peixes mencionadas livremente durante a discussão das situações de resguardo discutidas, geralmente no contexto de algum peixe reimoso que fez mal a pessoa. Comparado com os resultados da listagem livre de peixes (Capítulo 4), observamos praticamente as mesmas espécies de peixes reimosos como bacú, sarda, piaba/piramutaba, mapara e bandeirado entre outros (compara com Tabela 4.3). A tabela também inclui exemplos de citações diretas das falas das entrevistadas e entrevistados para ilustrar como os peixes reimosos impactam a saúde. A tabela destaca a percepção comum entre diferentes entrevistadas e entrevistados de uma associação direta entre comer certas espécies de peixes e resultados negativos para a saúde, incluindo até o resultado da morte do paciente.

Tabela 3.3: Peixes reimosos mencionados na discussão de situações de resguardo.

O código em parênteses depois dos exemplos citados indica sexo (F: feminino; M: masculino) e idade (anos) do entrevistado (n=40).

Peixes reimosos	Menções	Frequência	Exemplos
Bacú	10	0,25	“Uma vez fui querer comer assado o bacú , eu estava com uma bolha no meu pé, no dia seguinte amanheceu mais inflamada ainda.” (F-39)
Sarda	8	0,2	“Seis meses de grávida, eu fui comer sarda , estava com alergias, acho que foi da sarda.” (F-27)
Piaba/Piramutaba	6	0,15	“Quando estava me tratando de câncer o peixe que comi e passei mal foi a piramutaba .” (F-67)
Mapará	8	0,2	“Uma vez fui comer mapará , eu estava com a garganta inflamada, piorou ainda mais, não conseguia nem engolir.” (M-49)
Bandeirado	5	0,125	“Quando fiz uma cirurgia eu não comia alimentos que faziam mal, um deles é o peixe, como por exemplo a piramutaba e o bandeirado são peixes muito reimosos.” (M-69)
Camarão	4	0,1	“Quando estou com alguma pereba no corpo, não como peixe que faça mal, principalmente o mapará e o camarão .” (M-69)
Caranguejo	1	0,025	“Fui comer caranguejo e bacú quando estava em tratamento da minha perna, ficou inflamada, passou mais de dez dias com a inflamação.” (M-79)

Arraia	1	0,025	“Uma vez fui mordida por uma formiga, fui comer arraia e o lugar [da mordida]... ficou inflamado, passei 3 dias com inchaço.” (F-34)
Bagre	1	0,025	“Estava com ferimento, já quase cicatrizando. Fui comer bagre , inflamou novamente.” (M-74)
Dourada amarela	1	0,025	“Presenciei uma situação com um rapaz que comeu dourada amarela , ele estava com sarampo e logo passou mal, algumas horas faleceu.” (M-69)
Filhote	1	0.025	“Minha comadre estava com nove anos de operada foi comer filhote passou mal, sentiu dor no local da operação.” (F-73)
Pacamu	1	0,025	“Sou parteira, peguei 600 crianças, então eu ensinava as mães de parto sobre os alimentos que não podiam comer. Principalmente os peixes: bacú, pacamu , dourada amarela e outros.” (F-50)

A Tabela 3.4 resume os ricos comentários das entrevistadas e entrevistados acerca de seu grau de obediência às normas do resguardo, e Tabela 3.5 apresenta as diversas consequências de saúde de quem não obedecer a essa prática. Mais da metade dos entrevistados afirmam que sempre obedecem a prática do resguardo, principalmente por medo a possíveis consequências na saúde (Tabela 3.4). Entre as consequências mais frequentemente mencionadas como aparente resultado do consumo de peixes reimosos são: inflamação, alergias, problemas na cicatrização e enjoo ou vômitos (Tabela 3.5). As tabelas também incluem exemplos das falas diretas para ilustrar a variação das respostas encontradas.

A Tabela 3.6 analisa os resultados sobre obediência, desobediência e possíveis consequências de saúde de acordo com as faixas etárias e gênero. Existe uma tendência um pouco além da margem de significância estatística (que seria probabilidade $p=.05$) das pessoas nas faixas etárias mais velhas afirmarem que nunca desobedecem a prática de resguardo, enquanto os mais jovens reconhecem que às vezes desobedeceram. Da mesma forma, existe uma tendência nas margens da significância estatística dos homens afirmarem mais frequentemente que nunca desobedecem ao resguardo. À primeira vista, parece ser um resultado contraditório, pois o resguardo devia ser uma prática mais focada no ciclo de vida das mulheres. Mas se entendemos que, devido ao parto e a menstruação, as mulheres devem passar muito mais frequentemente pela necessidade do resguardo, faz sentido que elas também passam por mais tentações para quebrar o resguardo. Durante o parto, nós mulheres frequentemente sentimos vontade fortes de comer certos alimentos, especialmente alimentos ricos em gorduras e calorias para fortalecer o crescimento do bebê. Por exemplo, a Leilane Pantoja, mulher de 34

anos que teve duas filhas, falou que, mesmo sabendo que os peixes reimosos iam fazer mal: “Mas a vontade era tanta que tive que comer!”

No caso das consequências de desobedecer a prática do resguardo, as análises demonstram diferenças estatisticamente significativas entre as faixas etárias e os gêneros: os mais velhos são mais aptos que os jovens a ter sofrido consequências de desobedecer às normas do resguardo, e as mulheres são mais aptas a que os homens a ter sofrido tais consequências. Os únicos entrevistados que mencionaram nunca ter sofrido ou se importado com as consequências de saúde ao comer peixes reimosos foram três homens jovens, todos com trinta anos ou menos. Por exemplo, um jovem de 22 anos falou, “Nunca aconteceu comigo, eu como qualquer peixe.” Outro homem de 30 anos relatou, “As vezes acontece de me cortar ou me ferir, quando como o bacú e cangatá inflama, mas não ligo, tomo remédio e fico bom.”

Somado aos resultados apresentados no seguinte capítulo, as entrevistas destacam uma ampla prevalência na minha comunidade de jovens e velhos, mulheres e homens que se preocupam em observar o resguardo para se proteger dos efeitos negativos dos peixes reimosos. O resguardo é mais frequentemente associado ao parto, na recuperação de cirurgias e certas doenças e ferimentos. Existem variações nessas percepções, mas é muito frequente as pessoas lembrarem-se de eventos pessoais nas suas vidas onde comeram algum peixe reimoso, conscientemente ou não desobedecendo a norma do resguardo, e sofreram consequências negativas na sua saúde por isso. Entre as consequências mais mencionadas são inflamação, alergias e problemas de cicatrização. Mas dentro dessas tendências gerais existe amplo grau de variação, principalmente entre certos homens mais jovens que prestam menos atenção nos conhecimentos tradicionais.

Tabela 3.4: Obediência do resguardo segundo os entrevistados.

O código em parênteses depois dos exemplos citados indica sexo (F: feminino; M: masculino) e idade (anos) do entrevistado (n=40).

Desobedeceu o resguardo alguma vez?	Respostas	Exemplos
Não	21	“ Não costumo desobedecer , pois se não obedecer tem certos resultados graves.” (F-69)
Sim	19	“Algumas vezes, sem querer fui comer , me dei mal.” (M-76)
(Se sim, teve consequência?) -- Sim	(16)	“Quando operei da vista... mesmo sabendo que ia fazer mal, mas a vontade era tanta que tive que comer. Comi camarão,

		sarda e piaba. Me fez muito mal , meu olho ficou inflamado.” (F-34)
(Se sim, teve consequência?) -- Não	(3)	“As pessoas falam que o bacú, sarda, mapará são reimosos mas para mim não é. Nunca fez mal . Se fez não percebi.” (M-15)

Tabela 3.5: Consequências de desobediência do resguardo segundo os entrevistados.

O código em parênteses depois dos exemplos citados indica sexo (F: feminino; M: masculino) e idade (anos) do entrevistado (n=40).

Consequência	Menções	Frequência	Exemplos
Inflamação	10	0,25	“Uma vez furei meu pé, estava normal. Quando comi o bacú no outro dia o meu pé ficou doendo e só pus. Fiquei cinco dias com o ferimento inflamado .” (M-24)
Alergias	4	0,1	“Fui comer o bacú e a sarda, passei mal de alergias , minha pele ficou toda vermelhada e muita coceira.” (F-42)
“Custa cicatrizar/sarar”	3	0,075	“Durante que estava com ferimento não comia os peixes reimosos, pois se comer custa cicatrizar .” (M-76)
“Passo mal”	3	0,075	“Sou diabética, tenho receio de comer qualquer peixe. Não posso ter ferimento muito menos comer peixe reimoso. Quando desobedeço passo mal , já fui parar no hospital.” (F-33)
Febre	1	0,025	“Se você desobedecer e comer alimentos que não é para comer, terá um resultado com graves consequências, pode custar sarar ou dar febvre entre outras coisas.” (M-25)
“Dor de cabeça”	1	0,025	“O peixe gordo faz mal para mim, as vezes fico com dor de cabeça , por conta da gordura do peixe que ataca o fígado.” (F-69)

Tabela 3.6: Média de idade e proporção de gênero (F: feminino; M: masculino) dos que obedecem/desobedecem ao resguardo, o dos que sofreram/não sofreram consequências.

Resposta	Média de idade	Distribuição de gênero (F/M)
Nunca desobedece	53.3* (18-93)	(9/12) *
Às vezes desobedece	45.1* (15-79)	(12/7) *
Sofreu consequência	48.3‡ (18-79)	(10/5)‡
Não sofreu consequência	22.3‡ (15-30)	(1/6) ‡

*: tendência na margem da significância: p=0.115 (esq.), 0.104 (dir.); ‡: diferença significativa: p=.022 (esq.), 0.01 (dir.) (Teste T, 1-tailed, tipo 2).

CAPÍTULO 4 – GÊNERO, GERAÇÕES E MUDANÇAS CULTURAIS.

“A minha avó me dizia que o carataí é reimoso e eu acredito.”

Os conhecimentos acerca de peixes reimosos e não reimosos são saberes que herdamos dos mais velhos. Como afirma a moradora Milena Rocha¹⁰: “A minha avó me dizia que o carataí é muito reimoso e eu acredito, quando estou com algum ferimento ou até mesmo quando estava de parto não comia”.

Percebe-se nas falas das pessoas entrevistadas com mais idade que os nossos antepassados eram muito criteriosos em relação à alimentação e os cuidados do resguardo, especialmente no que se refere aos cuidados da mulher no momento da menstruação e no período depois do parto. Várias pessoas da comunidade, entre os anciões e também os mais jovens, afirmam que os conhecimentos acerca dos peixes reimosos e as práticas de resguardo estão diminuindo. Diz a dona Gilvana Pantoja¹¹: “Antes os nossos avós seguiam na risca, não comiam nada que fizessem mal à saúde quando estava operado, com feridas, menstruadas ou de parto. Hoje em dia não, os mais novos não têm esse cuidado”. Algumas das análises quantitativas também apoiam essa interpretação, por exemplo, no maior conhecimento de peixes reimosos entre os mais velhos, e a aparentemente diminuição de "respeitar" a prática do resguardo. Mas vemos no depoimento de Rosevan¹²: “Às vezes acontece de me cortar ou me ferir, quando como o bacú e gangatá, inflama, mas não ligo tomo remédio e fico bom”. Também observamos no caso de algumas religiões evangélicas que chegaram à comunidade impõem restrições alimentares que tem sincronia com as práticas tradicionais de reima e resguardo. Neste sentido, vemos que os conceitos e as práticas são dinâmicas, se mantêm na comunidade, mas a forma de entender e interagir com esses conhecimentos está em constante processo de renovação e reinterpretção

Entre a população mais jovem, alguns entrevistados falavam sobre os peixes reimosos com certa dúvida. Por exemplo, Sayuri Guerra observou, “Ah não sei se faz mal, acho que não, mas os meus avós dizem que faz, então faz!” Percebe-se que há um choque de cultura entre as gerações. Mas mesmo os jovens tendo dúvidas, há certo respeito e valorização dos saberes dos mais velhos. Para explorar a variação do conhecimento entre homens e mulheres, realizei uma série de entrevistas sobre os conceitos acerca de peixes reimosos e as práticas de resguardo, enfatizando a importância especialmente na vida da mulher. Como primeiro passo, realizei a

¹⁰ Entrevistada em 2022.

¹¹ Entrevistada em 2022.

¹² Entrevista em 2022.

atividade de “listagem livre” com um grupo de interlocutores, mulheres e homens de diferentes idades da comunidade.

4.1: Listagem livre de peixes reimosos e não reimosos.

No total foram 40 pessoas entrevistadas, 21 mulheres e 19 homens, entre as idades de 16 e 94 anos, com uma média de idade de 49,4 anos (Tabela 4.1). Nessa atividade, pedi para cada interlocutor nomear todas as espécies de peixes por ela ou ele considerados “reimosos” e logo os que não são reimosos. Na média, as pessoas entrevistadas listaram 4,85 peixes reimosos e 5,43 peixes não reimosos, mas houve grande variação, entre 0 e 12 peixes reimosos mencionados dependendo da pessoa, e entre 1 e 16 peixes não-reimosos mencionados (Tabela 4.2). Também houve variação notável entre as faixas etárias, com uma média de 6,05 peixes reimosos mencionados pela faixa etária mais velha (acima de 45 anos) e apenas uma média de 3,38 peixes reimosos mencionados pela faixa etária mais nova (abaixo de 45 anos). Essa diferença foi fortemente significativa (veja Tabela 4.2). O mesmo foi observado para os peixes não reimosos: uma média de 6,27 peixes não reimosos mencionados pela faixa etária mais velha, e uma média de apenas 4,39 peixes não reimosos pela faixa etária mais nova, também um resultado com significância estatística. Essa diferença entre as faixas etárias parece indicar um processo de câmbio cultural entre as populações mais jovens, associado a menos reconhecimento da diversidade de peixes e menos observação dos cuidados de resguardo. A única pessoa entrevistada que falou que “não existe nenhum peixe reimoso” foi uma pessoa da faixa etária de abaixo de 40 anos.

Também observei uma diferença entre homens e mulheres a respeito do reconhecimento de peixes reimosos. As mulheres mencionaram uma média de 5,19 peixes reimosos, um pouco mais que os homens, que listaram uma média de 4,47 peixes reimosos. Esse resultado não teve significância estatística ($p=0.22$), mas pode indicar uma tendência de mais cuidados em relação aos peixes reimosos entre as mulheres. Já no caso dos peixes não-reimosos, os resultados entre homens e mulheres foram muito parecidos, com uma média de 5,25 peixes mencionados pelas mulheres e 5,63 mencionados pelas mulheres, uma diferença sem significância estatística (veja Tabela 4.2).

Tabela 4.1: Resumo dos participantes de estudo de listagem livre.

Gênero		Faixa etária	
Mulheres	Homens	16 a 45 anos	46 a 94 anos
21	19	18	22

Tabela 4.2: Média de peixes reimosos e não reimosos citados por faixa etária e gênero.

Grupo entrevistado	Média: peixes reimosos	Média: peixes não reimosos
População toda (n=40)	4,85 (rango 0-12)	5,43 (rango 1-16)
Acima de 45 anos (n=22)	6,05* (2-12)	6,27‡ (1-16)
Abaixo de 45 anos (n=18)	3,38* (0-6)	4,39‡ (1-7)
Mulheres (n=21)	5,19 (0-12)	5,25 (1-16)
Homens (n=19)	4,47 (2-11)	5,63 (2-15)

*: diferença fortemente significativa $p=.002$; ‡: diferença significativa $p=.03$ (Teste T, 1-tailed, tipo 3)

Além do nome de cada peixe citado, também foi anotada a ordem em que cada entrevistado mencionou os nomes dos peixes, desde o primeiro, segundo e terceiro item até o último. Os resultados foram analisados e classificados aplicando o Índice de Saliência Cognitiva (S), que é calculado combinando dois parâmetros: a frequência de citação do item (F), ou seja, qual proporção das pessoas mencionaram uma certa espécie de peixe como sendo reimoso; e a posição média de citação do item nas listagens (mP), ou seja, na média, aquela espécie de peixe foi mencionada em que posição (ordem) na listagem?

O Índice de Saliência Cognitiva (S) é calculado com a seguinte fórmula, onde N é o número total de pessoas entrevistadas.

$$S = F / (N \cdot mP)$$

S pode variar de 0 a 1, sendo que quanto maior o seu valor, maior destaque (saliência) um item em particular possui na mente (cognição) do grupo de pessoas sendo entrevistadas (Thompson e Juan, 2006). Em termos práticos, os itens que apresentam um índice mais alto são aqueles que foram citados com mais frequência (F) pelas pessoas entrevistadas, e que também foram citadas em média mais pertos do “topo” da lista (mP) de uma pluralidade dos entrevistados. Os itens citados apenas por um entrevistado foram excluídos da análise.

A Tabela 4.3 apresenta os resultados da listagem livre para o conceito de “peixes reimosos,” que inclui um total de 24 espécies de peixes citadas por pelo menos dois

interlocutores. Os resultados são organizados segundo valor decrescente de Índice de Saliência Cognitiva, ou seja, os peixes citados mais consistentemente como reimosos aparecem mais altos na tabela. Os quatro peixes reimosos com índice de saliência mais alta segundo a análise foram bacú, bandeirado, mapará e sarda (Tabela 4.3). As mesmas espécies foram mencionadas frequentemente nas entrevistas informais como sendo peixes “muito reimosos.” Bacú foi a espécie mais mencionada, com um total de 26 ocorrências (uma frequência de 65% nas listas), e também aparece com o mais alto índice de saliência cognitiva na análise. A espécie com segundo mais alto índice de saliência foi o bandeirado. Segundo a entrevistada Gilvana Teles, o bandeirado “é chamado de ‘penicilina’ por conta da inflamação, ou seja, esse peixe é muito reimoso.” Penicilina é um remédio farmacêutico conhecido por produzir reações alérgicas em algumas pessoas, por isso talvez se associe com o conceito de “reimoso.” A conceituação popular entre os pescadores da comunidade também é porque quando um peixe é reimoso a ponto de colocar ou descobrir doenças encubadas no indivíduo, eles os classificam e o fazem referência com este medicamento, que a mesma cura inflamações. No entanto, a referência ao contrário do que seria o remédio, o colaborador utilizou uma figura de linguagem (antítese), vejamos que falou o pescador aposentado José Cardoso, ao ser entrevistado sobre peixe muito reimoso: “eu, até gosto desse peixe, ele coloca tudo pra fora, pelo menos quem come o peixe, sabe que se vier alguma doença pra fora já sabemos que temos que nos tratar” o consumo pode ser desagradáveis, mais muitos desafiam o sentido da reima para explicar o útil e o desagradável, “quando o peixe descobre uma doença pode ser desagradável para muitas pessoas, mais também pode ter utilidade uma vez que o tratamento da enfermidade pode ser precoce” mais muito têm medo de se arisca principalmente as mulheres.

Espécies reimosas como bacú, mapará, banderado e sarda foram frequentemente mencionados, especialmente pelos mais velhos, como representando um risco de causar problemas de saúde, e que não são consumidas de jeito nenhum por mulheres ou outras pessoas passando por situações de resguardo. Segundo vários entrevistados, pessoas operadas, com ferimentos, mulheres de parto não podem de forma alguma consumir esse alimento, pois os danos trazem consequências à saúde de quem consome esse peixe. O bandeirado (*Bagre marinus*) foi indicado pelos entrevistados e entrevistadas como um peixe especialmente temido e reimoso. Várias das pessoas entrevistadas mencionaram que, ao consumir esse peixe, tiveram consequências desagradáveis.

As Tabelas 4.4 e 4.5 apresentam dados comparando as listagens de peixes reimosos por mulheres e homens. Bacú, se mantém como o peixe mais reimoso tanto entre homens e

mulheres segundo o índice, mas algumas diferenças são observadas para outras espécies. Para as mulheres, piaba (também conhecido como piramutaba) aparece como o segundo peixe mais mencionado e o terceiro peixe mais reimoso segundo o índice de saliência, enquanto essa espécie aparece somente no 9º lugar na análise entre os homens, pois foi mencionado por apenas quatro homens. Além de piaba, tem mais quatro espécies (bagre, piranambu, cachorro de padre, pescada preta) mencionadas pelas mulheres como peixes reimosos que não aparecem na análise entre os homens por baixa frequência de menção. Esse resultado é mais uma indicação que as práticas de resguardo e o reconhecimento de peixes reimosos é uma área de conhecimento tradicional mais desenvolvido entre as mulheres.

Tabela 4.3: Índice de saliência cognitiva (Sutrop, 2000), “peixes reimosos” segundo a população entrevistada (n=40). Dados organizados por valores decrescentes do índice de saliência cognitiva. Nas tabelas onde não teve cálculo do índice, são organizados por valor decrescente de frequência.

Peixe reimoso	Ocorrências	Frequência	Posição média	Índice de saliência
Bacú	26	0,65	2,692	0,00604
Bandeirado	15	0,375	2,200	0,00426
Mapará	20	0,5	3,500	0,00357
Sarda	15	0,375	2,733	0,00343
Piaba/Piramutaba	16	0,4	3,625	0,00276
Dourada	11	0,275	3,727	0,00184
Arraia	9	0,225	3,444	0,00163
Pirarucú	11	0,275	4,364	0,00158
Carataí	10	0,25	4,200	0,00149
Bagre	4	0,1	3,500	0,00071
Tamatá	6	0,15	5,667	0,00066
Pescada amarela	5	0,125	5,000	0,00063
Cação	4	0,1	4,250	0,00059
Xaréu	5	0,125	5,600	0,00056
Cangatá	2	0,05	2,500	0,00050
Pacamú	2	0,05	3,500	0,00036
Pescada preta	3	0,075	5,333	0,00035
Aracú	2	0,05	4,000	0,00031
Cachorro de padre	4	0,1	8,500	0,00029
Peixe-espada	2	0,05	5,000	0,00025
Piranambu	2	0,05	5,500	0,00023
Piranha	2	0,05	5,500	0,00023
Sardinha	2	0,05	7,000	0,00018

Tabela 4.4: Índice de saliência cognitiva, peixes reimosos segundo a população feminina (n=21).

Nomes de peixes em *itálicos* mostram resultados diferentes ou não aparecem na análise entre homens (Tabela 4.4).

Peixe reimoso	Ocorrências	Frequência	Posição média	Índice de saliência
Bacú	15	0,714	2,760	0,01232
Bandeirado	7	0,333	2,143	0,00741
Piaba/Piramutaba	12	0,571	3,75	0,00726
Sarda	7	0,333	2,375	0,00668
Mapará	10	0,476	3,611	0,00628
Dourada	7	0,333	3,778	0,00420
Pirarucú	7	0,333	4,200	0,00378
Carataí	6	0,286	4,375	0,00311
Arraia	4	0,190	3,400	0,00267
Bagre	3	0,143	4,333	0,00157
Pescada amarela	3	0,143	4,750	0,00143
Tamatá	4	0,190	6,400	0,00142
Pirananbú	2	0,095	5,500	0,00082
Cachorro de padre	3	0,143	9,000	0,00076
Pescada preta	2	0,095	6,000	0,00076
Xaréu	2	0,095	6,000	0,00076

Tabela 4.5: Índice de saliência cognitiva, peixes reimosos segundo a população masculina (n=19).

Nomes de peixes em *itálicos* mostram dados muito diferentes ou que não aparecerem na análise entre mulheres (Tabela 4.3).

Peixe reimoso	Ocorrências	Frequência	Posição média	Índice de saliência
Bacú	11	0,579	2,636	0,01156
Bandeirado	8	0,421	2,000	0,01108
Mapará	10	0,526	2,500	0,01108
Sarda	8	0,421	3,000	0,00739
Arraia	5	0,263	3,000	0,00462
Carataí	4	0,211	2,750	0,00403
Dourada	4	0,211	2,750	0,00403
Tamatá	2	0,105	1,500	0,00369
Piaba/Piramutaba	4	0,211	3,250	0,00341
Pirarucú	4	0,211	3,750	0,00295
Cação	3	0,158	5,000	0,00166
Xaréu	3	0,158	5,333	0,00156
Pescada amarela	2	0,105	6,000	0,00092

Fazendo a mesma comparação entre as faixas etárias (Tabelas 4.6 e 4.7), não se observa muita diferença na ordem dos principais peixes reimosos, onde sempre bacú, bandeirado, mapará, sarda e piaba/piramutaba se mantêm no topo da lista. O que sim se observa é uma grande diferença no número de espécies de peixes mencionadas na análise, com apenas 12 espécies mencionadas pela menos duas vezes entre os mais jovens, comparado com 22 espécies para os mais idosos. Isso mostra claramente uma comparativa carência, ou talvez uma perda de conhecimento tradicional acerca dos peixes reimosos entre a geração mais nova.

Tabela 4.6: Índice de saliência cognitiva, peixes reimosos segundo a população maior de 45 anos (n=17).

Peixe reimoso	Ocorrências	Frequência	Posição media	Índice de saliência
Bacú	13	0,591	3,385	0,00794
Bandeirado	12	0,545	3,500	0,00708
Mapará	12	0,545	3,500	0,00708
Sarda	8	0,364	2,875	0,00575
Dourada	8	0,364	2,875	0,00575
Piaba/Piramutaba	9	0,409	4,222	0,00440
Carataí	8	0,364	5,875	0,00281
Arraia	6	0,273	4,500	0,00275
Pescada amarela	3	0,136	2,667	0,00232
Xaréu	4	0,182	3,750	0,00220
Pirarucú	6	0,273	5,667	0,00219
Tamatá	5	0,227	4,800	0,00215
Pacamú	2	0,091	2,000	0,00207
Cachorro de padre	4	0,182	4,250	0,00194
Pescada preta	3	0,136	3,667	0,00169
Aracú	2	0,091	3,000	0,00138
Cação	3	0,136	5,333	0,00116
Piranambú	2	0,091	5,500	0,00075
Bagre	2	0,091	6,500	0,00064
Piranha	2	0,091	7,000	0,00059
Sardinha	2	0,091	8,000	0,00052

Tabela 4.7: Índice de saliência cognitiva, peixes reimosos segundo a população menor de 45 anos (n=22).

Espécie reimoso	Ocorrências	Frequência	Posição Média	Índice de saliência
Bacú	13	0,765	2,000	0,02249
Mapará	8	0,471	2,375	0,01166
Piaba/Piramutaba	7	0,412	2,857	0,00848
Sarda	7	0,412	1,571	0,01541
Pirarucú	5	0,294	3,200	0,00541
Arraia	3	0,176	1,333	0,00779
Bandeirado	3	0,176	1,333	0,00779
Dourada	3	0,176	2,333	0,00445
Carataí	2	0,118	3,000	0,00231
Bagre	2	0,118	3,500	0,00198
Pescada amarela	2	0,118	3,500	0,00198

No caso dos peixes não reimosos, a pescada branca ocorre em primeiro lugar segundo análise de saliência cognitiva (Tabela 4.8). Além da pescada branca, outras espécies do mesmo grupo como pescada amarela, pescada preta, e o nome geral “pescada” aparecem entre os primeiros 7 nomes na lista dos peixes não reimosos. Dourada e dourada branca também aparecem entre os 7 peixes não reimosos destacados pela análise. Comparando os dados entre homens e mulheres (Tabelas 4.9 e 4.10), observamos a mesma diferença entre os gêneros sobre a situação da piaba (piramutaba) que foi destacada nas Tabelas 4.3 e 4.4: enquanto 57% das mulheres consideram a piaba(piramutaba) como um peixe reimoso (Tabela 4.3), cerca de 63% dos homens consideram a piaba (piramutaba) como não reimoso (Tabela 4.7). Portanto, na análise dos peixes não reimosos, piaba ocorre em terceiro lugar entre os homens comparado com sexto lugar entre as mulheres, com apenas 24% de menções entre mulheres (dado destacado em **itálico** em Tabelas 4.8 e 4.9). A diferença marcada entre a percepção sobre essa espécie entre homens e mulheres é mais uma indicação do importante papel de gênero no fenômeno de reima e resguardo nas comunidades da nossa região.

Na comparação entre as faixas etárias, foram 28 espécies de peixe não reimosas mencionadas duas ou mais vezes pelos mais idosos (acima de 45 anos), comparado com 22 espécies não reimosas mencionadas duas ou mais vezes pelos mais jovens (dados não incluídos em tabela). Notamos que essa diferença não é tão drástica quanto a diferença entre as faixas etárias observada para a categoria de “peixes reimosos” (veja Tabelas 4.6 e 4.7), onde foram 22

espécies reimosas mencionadas duas ou mais vezes na faixa etária mais idosa comparada com apenas 12 espécies reimosas mencionadas duas ou mais vezes na faixa etária mais jovem. Isso quer dizer que, além de possíveis diferenças em conhecimento etnoictiológico entre as gerações, parece que há uma perda mais acelerada no conhecimento específico acerca dos peixes reimosos entre os mais jovens.

Tabela 4.8: Índice de saliência cognitiva (Sutrop 2000), “peixes não reimosos” segundo a população entrevistada (n=40).

Peixe não reimoso	Ocorrências	Frequência	Posição média	Índice de saliência
Pescada branca	23	0,575	1,792	0,00802
Dourada	17	0,425	2,706	0,00393
Piaba/Piramutaba	17	0,425	3,529	0,00301
Pescada Preta	12	0,3	2,231	0,00336
Pescada amarela	11	0,275	3,273	0,00210
Dourada branca	10	0,25	3,400	0,00184
Bagre	10	0,25	4,100	0,00152
Mandíí	9	0,225	6,000	0,00094
Gó	8	0,2	3,750	0,00133
Bacú	6	0,15	2,833	0,00132
Sarda	7	0,175	3,571	0,00123
Pratiqueira	7	0,175	4,000	0,00109
Filhote	7	0,175	5,286	0,00083
Tainha	6	0,15	4,333	0,00087
Carataí	5	0,125	4,600	0,00068
Gurijuba	7	0,175	6,571	0,00067
Arraia	5	0,125	4,800	0,00065
Cachorro de padre	5	0,125	5,000	0,00063
Caçãõ	3	0,075	4,000	0,00047
Tucunaré	3	0,075	5,000	0,00038
Pripioca	4	0,1	8,000	0,00031
Camurim	2	0,05	4,500	0,00028
Acará	2	0,05	5,000	0,00025
Cará	2	0,05	6,000	0,00021
Acarí	2	0,05	10,500	0,00012
Mandubé	2	0,05	11,000	0,00011

Tabela 4.9: Índice de saliência cognitiva, peixes não reimosos segundo a população feminina (n=21).

Peixe não reimoso	Ocorrências	Frequência	Posição média	Índice de saliência
Pescada branca	12	0,571	1,917	0,0142
Dourada	8	0,381	1,875	0,0097
Dourada branca	7	0,333	2,143	0,0074
Pescada	7	0,333	2,430	0,0065
Gó	7	0,333	3,430	0,0046
Piaba/Piramutaba	5	0,238	2,800	0,0040
Bagre	4	0,190	3,000	0,0030
Pescada amarela	5	0,238	4,600	0,0025
Pratiqueira	5	0,238	4,600	0,0025
Sarda	4	0,190	3,750	0,0024
Pescada preta	4	0,190	4,000	0,0023
Gurijuba	6	0,286	6,667	0,0020
Filhote	4	0,190	5,250	0,0017
Bacú	3	0,143	4,000	0,0017
Cachorro de padre	3	0,143	6,330	0,0011
Tainha	3	0,143	6,333	0,0011
Camurim	2	0,095	4,500	0,0010
Acará	2	0,095	5,000	0,0009
Mandií	2	0,095	5,000	0,0009
Arraia	2	0,095	7,500	0,0006

Tabela 4.10: Índice de saliência cognitiva, peixes não reimosos segundo a população masculina (n=19).

Peixe não reimoso	Ocorrências	Frequência	Posição média	Índice de saliência
Pescada branca	11	0,579	1,636	0,0186
Pescada	5	0,263	1,400	0,0099
Piaba/piramutaba	12	0,632	3,833	0,0087
Pescada amarela	6	0,316	2,167	0,0077
Dourada	9	0,474	3,444	0,0072
Bacú	3	0,158	1,670	0,0050
Pescada preta	4	0,211	2,500	0,0044
Tainha	3	0,158	2,333	0,0036
Bagre	6	0,316	4,833	0,0034
Mandií	7	0,368	6,286	0,0031
Arraia	3	0,158	3,000	0,0028
Carataí	4	0,211	4,250	0,0026
Pratiqueira	2	0,105	2,500	0,0022
Arraia	2	0,105	3,000	0,0018
Cachorro de padre	2	0,105	3,000	0,0018
Tucunaré	3	0,158	5,000	0,0017
Cação	2	0,105	3,500	0,0016
Filhote	3	0,158	5,330	0,0016
Sarda	2	0,105	4,000	0,0014
Dourada branca	3	0,158	6,330	0,0013
Pripioca	3	0,158	8,667	0,0010
Cará	2	0,105	6,000	0,0009

Tabela 4.11 resume os nomes dos 10 peixes mais citados como “reimosos”, e os 10 peixes mais citados como “não reimosos” na análise. Um dado se destaca é a presença de algumas espécies em ambas as listas (nomes indicados em negrito). Essa ocorrência indica um grau de variação nos conhecimentos, em alguns casos associada a diferença entre as faixas etárias, já que alguns jovens insistem que “não tem peixe reimoso.” Em outros casos, como foi notado com o peixe piaba, essa variação se deve ao fato de uma pluralidade das mulheres considerarem a piaba como peixe reimoso, enquanto os homens majoritariamente não o consideraram reimoso.

Tabela 4.11: Resumo das análises dos principais peixes reimosos e não reimosos.

Peixe reimoso	Peixe não reimoso
Bacú (<i>Lithodoras dorsalis</i>)	Pescada branca (<i>Cynoscion leiarchus</i>)
Bandeirado (<i>Bagre marinus</i>)	Dourada (<i>Brachyplathystoma/Salminus</i>)
Mapará (<i>Hypophthalmus edentatus</i>)	Pescada (<i>Cynoscion spp.</i>)
Sarda (<i>Sarda sarda</i>)	Piaba (<i>Astyanax bimaculatus</i>)
Piaba (<i>Astyanax bimaculatus</i>)	Pescada amarela (<i>Cynoscion acoupa</i>)
Dourada (<i>Brachyplathystoma/ Salminus</i>)	Dourada branca (<i>Salminus brasiliensis</i>)
Arraia (<i>Potamotrygon sp.</i>)	Pescada preta (<i>Plagioscion auratus</i>)
Pirarucú (<i>Arapaima gigas</i>)	Bagre (<i>Netunabarba spp.</i>)
Carataí (<i>Liposarcus pardalis</i>)	Gó (<i>Macrodon ancylodon</i>)
	Bacú (<i>Lithodoras dorsalis</i>)

4.2- Variação entre mulheres e homens

Como foram notadas na análise dos dados sobre resguardo (Capítulo 3), as mulheres observam mais restrições comparadas ao homem: o ciclo menstrual, lactação e resguardo do parto. Portanto, observamos uma tendência das mulheres mencionarem mais espécies de peixe como reimosos do que os homens, padrão que não se repete no conhecimento dos demais peixes não reimosos (Tabela 4.2). O caso da piaba/piramutaba foi especialmente interessante, pois houve uma aparente diferença de percepção entre mulheres e homens. Muitas mulheres consideram a piaba/piramutaba como peixe reimoso enquanto os homens não tanto. Mesmo assim, alguns homens me disseram que a piaba deve ser evitada para quem passou por operações cirúrgicas, inflamação ou outras enfermidades, principalmente quando se trata do aparelho reprodutivo masculino: costumam dizer quando há inflamação na próstata ou doenças venerais o consumo não é permitido. Nas palavras de Rosevan Soares¹³: “Quando alguém está de cama não pode consumir certos peixes, eu mesmo estive ferido gravemente pelo ferrão de arraia e não pude comer certos peixes, piramutaba é um deles, tem doenças que tem que ter cuidado extremo e alguns peixes não pode ser consumido”.

No entendimento dos homens pescadores e não pescadores, a piaba/piramutaba é um peixe essencial como fonte de energia e nutrição por conta sua gordura, alimento perfeito para quem precisa de energia para encarar o trabalho relacionado à pesca e a agricultura, atividades que requerem esforço físico e exposição ao sol. No caso da piaba/piramutaba também parece

¹³ Entrevista Concedida em 2023.

que tem uma variação do seu efeito no organismo segundo seu estágio de desenvolvimento. Alguns entrevistados mencionaram que a pessoa em estado de resguardo até pode comer essa espécie desde que esteja pequeno, de duzentas a quatrocentas gramas: nesta fase o peixe piaba não é tão reimoso e pode ser consumido até mesmo pelas mulheres na fase menstrual, resguardo, lactação e cirurgias.

Vejamos em seguida as palavras de Ronaldo:

Eu me lembro quando criança, cumia muita mariana¹⁴ mesmo quando eu estava doente, a minha mãe pegava a piaba pequena e cozinhava com alfavaca e chicória, quando tinha cebola ela colocava, não tinha muita frescura! Ela colocava o caldo no prato um pouco quente, depois tirava a espinha da piabinha migalhava no caldo e colocava um pouco de farinha, ai mano! Tava pronto a mariana, o mesmo acontecia com a pescada, égua cara era paid'egua!!! Um tempo muito bom, o cuidado era maior, o resguardo era tudo, é por isso que as pessoas que tem mais de setenta e oitenta anos na comunidade, ainda tem muita resistência, são sagique, principalmente as mulheres elas que inventaram a mariana. (Ronaldo Barbosa¹⁵, 2022)

Segundo sua vivência, Sr. Ronaldo menciona a piaba e a pescada branca como alimentos fundamentais na recuperação de certas enfermidades. Ao mesmo tempo, destaca os cuidados feitos pela sua mãe, assim como os detalhes sobre a preparação da alimentação. Também menciona o sabor que o paciente enfermo confirma na hora de se alimentar, tendo em vista que uma boa alimentação e a escolha do pescado podem influenciar na recuperação do paciente. E o processo do resguardo também tem influência em longo prazo, em suas palavras os mais velhos gozam de muita saúde, munido de resistência, e as mulheres são as que têm este vigor por conta de suas preocupações e escolhas. Portanto, são elas quem orientam seus filhos na questão de reima. Os homens também podem assumir este papel, mas com pouca frequência. Segundo Sr. Ronaldo diz: “Muitos de nós sabemos que existem peixes reimosos, mais pouco repassamos para os nossos filhos, isso fica mais na reponsabilidade das mulheres”.

4.3: Mudanças culturais

O padrão de alimentação na comunidade de Espírito Santo do Tauá acompanha a modernização no se refere os produtos embutido industrializados. Os dados da listagem livre mostram uma aparente redução do conhecimento acerca de peixes reimosos e não reimosos na faixa etária mais nova (Tabela 4.2). Por um lado, isso pode ser associado a mudanças gerais na

¹⁴ Alimento feito com peixe cozido, caldo, e farinha de mandioca, essencial no resguardo de homens e mulheres.

¹⁵ Entrevista concedida em 2022.

dieta e nas atividades econômicas, levando a uma redução na saliência cognitiva de algumas espécies. Por outro lado, parece estar relacionado a uma tendência de alguns entrevistados mais jovens (especialmente homens) de não atentar tanto sobre a observação do resguardo. Esse tipo de mudança cultural está associado com o desenvolvimento econômico e tecnológico da região e a introdução de novas visões de mundo que pode estar levando a um enfraquecimento dos conhecimentos e saberes tradicionais na medida em que o processo de indústria e comércio avançam com o modelo educacional que não leva em conta tais saberes.

Quando se trata da questão da reima e o resguardo, alguns jovens dizem não saber, ou pouco fazem caso. Mesmo assim, costumam ser advertidas pelos seus pais, e mais precisamente suas mães. Por exemplo, veja na palavra da dona Cristiane Moura¹⁶, que se dirigiu a seus filhos e filhas dizendo: “Vocês não acreditam! Então come! Tu vais ver o que é bom pra tosse!” Ela explicou que certo dia um deles estava com a garganta inflamada e comeu bacú. Horas depois piorou e foi bater no hospital. Ponderando novamente, ela comenta que isso era o preço da modernidade: “Eles não acreditam no que é reimoso. Os peixes e algumas caças são reimosos. A saúde dos nossos filhos é prioridade, eu sempre estou orientando. Uma hora eles acreditam”.

As mulheres mais jovens parecem ter uma sensibilidade com relação à reima e cuidados com a saúde diferente dos jovens homens, no caso das meninas quando se trata de saúde, mulheres jovens tem um diálogo, mas aberto com suas mães, quando se trata de lactação, menstruação, resguardo e cirurgia. Na conversa com uma jovem de dezoito anos, ela descreve alguns parâmetros que podem explicar na dicotomia entre jovens homens e mulheres. Segundo ela, a negligência dos conhecimentos tradicionais ocorre quando se torna irrelevante tais saberes e tradições. Dona Rosinete de 75 anos que já foi ajudante de parteira, é filha e esposa de pescador e relata que quando acompanhava seu vô nos atendimentos a mulheres grávidas, ela aprendeu muitos remédios caseiros. Aprendeu a fazer o acompanhamento, o que vale hoje como o exame pré-natal, e até assistiu dois partos. Dona Rosinete também relata que o resguardo pós-parto é fundamental para a saúde da mulher e poucos peixes são recomendados para o consumo, veja suas palavras:

Após o parto a mulher fica muito vulnerável, anemia é curada com garrafada, a alimentação é a base de peixes de escama e sua maioria pescada branca, e frango caipira, a canja de galinha é a melhor, geralmente fica quarenta dias de resguardo, sobre os cuidados da família e da orientação da parteira, A desobediência, pode ocasionar em uma outra gravidez complicada, ou até mesmo levar a mulher ficar

¹⁶ Entrevista Concedida Em 2023.

maluca ou ao óbito, por esses motivos a alimentação, com peixes reimosos, está fora de cogitação, esforço físico, sereno, chuvisco de chuva, também, esse olhar é sempre importante, não se pode vacilar (Rosinete Soares¹⁷)

Algumas pessoas, principalmente os mais jovens, não conheciam o conceito de “reimoso”, mas quando perguntados sobre os peixes que não podiam comer por conta de alguma doença ou ferimento, eles sabiam informar. Esse fato já é uma indicação da situação de câmbio social que está acontecendo na comunidade, mas também indica certa resiliência do conhecimento tradicional. Por isso foi de fundamental importância fazer esse estudo para documentar esses saberes no momento atual e entender esses processos de mudança cultural.

O sistema de aquisição de alimentos vem se modificando nos tempos atuais, enquanto o contato com a sociedade da cidade trás outro contexto no pensamento da relação entre homens e mulheres. A tecnologia, a mídia e os alimentos industrializados fazem parte das mudanças culturais que caminham juntos com a globalização. Os produtos alimentícios ultra processados trazem diferentes sabores, o armazenamento de enlatados, congelados, embutidos ou criados em granjas com hormônio, adubos químicos e agrotóxicos trazem outros sabores ao nosso paladar. Os tipos de alimentos oferecidos hoje nas cidades, em comunidades tradicionais, nas escolas, ambientes de trabalho reflete a correria do dia a dia ou a falta de tempo de produzir e processar o próprio alimento que possibilita a ocorrência de doenças proveniente da ingestão de alimentos industrializados. As mudanças no contexto alimentar assim como a introdução de novas doenças como diabetes e câncer trazem novas preocupações para com a saúde.

4.4: Fatores religiosos nas mudanças culturais

A religião tem um papel fundamental nas mudanças de hábitos alimentares na comunidade, com a isenção de diversas congregações evangélicas, em Espírito Santo do Tauá os comunitários que se declaram evangélicos não se alimentam de qualquer pescado. Os peixes mais apreciados por este público são peixes de escama ficando em segundo plano os peixes de couro. No entanto, existem pessoas de outras congregações como Assembleia de Deus que quebra este paradigma e dizem que existe sim peixe caça e mariscos reimosos. Alguns tem restrição para alguns tipos de doenças ou enfermidade. Nas palavras de seu Antônio Delgado:

Quando eu era moleque, não tinha muitas essas coisas, nós comia de tudo só não comia caça, peixe, quando a gente tava doente tipo assim quando está cortado,

¹⁷ Entrevista concedida em 2023.

(operado) as mulheres tinha um cuidado maior quando eram bem novinhas, elas não podiam comer certos tipos de alimentos peixes muito gordo, fígado de peixes, pimentas, ou alimentos muito ácidos como frutas era assim, hoje sou evangélico da Assembleia mais como todos os peixes que comia antes. (Antônio Delgado¹⁸)

Em decorrência das palavras de seu Antônio percebemos que a religião é um marco para as mudanças que ocorre na alimentação. Existem fatores ideológicos na religião que podem contribuir para a rejeição de alimentos, como por exemplo, o preconceito a peixes de couro, porcos e alguns mariscos tido como impuros. A congregação religiosa “Adventista do Sétimo Dia” condena o consumo de camarão, caranguejo, siri, porcos, diversos peixes como o bacú. Somente pescada, sarda e outros peixes de escama são considerado bons. Outra questão que essa religião considera é a quantidade de sangue que varia entre os peixes de pele e peixes de escama. Para alguns religiosos os peixes de pele tem muito sangue e um nível muito alto de gordura na carne, em comparação com os peixes de escama. Uma entrevistada da igreja adventista explicou:

Depois que entrei na minha religião, eu conheci muita coisa que não podemos comer, não como mais camarão, bacu, caranguejo, siri, antes eu e meu marido cumia, hoje não, o camarão e o siri é como eles fossem uma barata do rio eles comem até defunto, são bichos impuros e fazem mal ao corpo e Espírito é pecado se alimentar disso! O bacu é quase a mesma coisa é um peixe que se alimenta de qualquer coisa apesar de ter escama, tanto de frutas quanto de animais mortos e muitos outros aí..! na minha religião os peixes comem muita impureza alguns como os de escama concentram essa impureza na escama o que nos possibilita tira estas escamas e comer os outros não dizem que fica nas barbatanas mais eu não acredito me dá alergia eu não como (Ediane Ferreira¹⁹).

Para outra entrevistada da mesma congregação, os alimentos vindos dos rios ou do mar não são problema, mas somente de um animal que é o porco, visto como impuro e logo impróprio para o consumo:

Desde criança nunca gostei de porco, meus pais já diziam que quando deus esposou o demônio de um homem, este demônio caiu em um bando de porcos por isso ele é do jeito que é, e ainda tem gente que diz que é a melhor carne que tem eu digo que não! Um dia desses, minha amiga tinha um pequeno ferimento e foi comer porco quase que ela perde a perna, viu só!!! (Regina Delgado²⁰).

Alguns membros da comunidade reclamam dessa interferência religiosa nas práticas de alimentação na comunidade. Dizem, por exemplo, que antes das congregações evangélicas

¹⁸ Entrevsta concedida em 2022.

¹⁹Entrevista concedida em 2023.

²⁰ Entrevista concedida em 2023.

chegarem na comunidade, consumíamos bastante alimentos vindo do rio e do mar, tanto peixes e mariscos. O tio Bena, como é chamado na comunidade, observa:

Sou agricultor da beira do Rio Tauá e a trinta anos atrás era essa a base de nossa alimentação era peixe, caça, farinha, jerimum maxixe, os bichos que a gente criava e mariscos. Nunca vou me esquecer disso. Acho que por isso que cheguei aos oitenta. Sou religioso mais não congrego de discriminar nada que tire a fome das pessoas (Benedito Correa²¹).

Nesse sentido, lamento a influência do dogmatismo religioso que se impõe por algumas religiões na minha comunidade, questionando o consumo de animais terrestres e aquáticos tradicionalmente consumidos como “impuros” e inadequados para o consumo. O dogmatismo consiste em acreditar em algo, por imposição ou de forma submissa, sem questionar a sua veracidade ou aplicabilidade a uma situação social e ecológica específica. Como é constatado pelas práticas de reima e resguardo, o consumo de peixe na minha comunidade passa por um marco regulatório. Esses conhecimentos têm relevância na vida das pessoas, onde a escolha ou preferência por alimentos pode influenciar na saúde dos comunitários. Portanto, buscamos políticas públicas de reconhecimento e valorização dos saberes tradicionais para poder direcionar a perspectiva da geração futura. Respeitamos a liberdade de religião das pessoas, mas também queremos que nossas práticas tradicionais sejam respeitadas. A perspectiva que esperamos é compartilhar os conhecimentos e fazer com que nossa comunidade permaneça produzindo e padronizando suas interações e transmitindo suas experiências aos mais jovens.

²¹ Entrevista concedida em 2023.

REFLEXÕES FINAIS

A partir dos diálogos durante a pesquisa de campo, em especial a interlocução com as 40 pessoas entrevistadas, documentei os ricos conhecimentos etnoictiológicos na minha comunidade, e a relação desses conhecimentos com o conceito de reima e a prática de resguardo, fenômenos amplamente documentados na Amazônia na pesquisa preliminar realizada. O trabalho destacou o papel importante das mulheres na minha comunidade em transmitir os conhecimentos e manter o respeito dos nossos costumes e tradições. A análise dos dados mostrou que as mulheres mantêm conhecimentos especializados no universo da etnoictiologia associado aos conceitos de reima e resguardo. Portanto, esse trabalho representa um esforço pessoal e coletivo meu que considero muito importante para documentar e valorizar esses conhecimentos do campo feminino.

Em relação à questão de mudança cultural entre as gerações, o estudo documentou uma relativa diminuição dos conhecimentos e respeito das práticas de resguardo na faixa etária mais jovem. Mesmo assim, observei uma certa resiliência no conhecimento tradicional, e sobretudo um respeito pela população mais jovem em relação aos saberes dos anciões. A tecnologia, a mídia, e alimentos industrializados fazem parte das mudanças culturais que nossa comunidade está enfrentando no contexto da globalização. Os produtos alimentícios ultraprocessados, o armazenamento de enlatados, congelados e embutidos e a criação de em granjas industriais com hormônios, agrotóxicos e ração comercial trazem diferentes sabores e valores para nossa dieta. Os tipos de alimentos oferecidos hoje nas cidades também chegam a comunidades tradicionais, nas escolas, e nos ambientes de trabalho. Com o ritmo de trabalho atual, às vezes falta o tempo de produzir e processar o próprio alimento. Também estamos sofrendo as consequências de novas doenças provenientes da ingestão de alimentos industrializados.

As mudanças no contexto alimentar assim como a chegada de novas doenças é algo que preocupa a minha comunidade, e também preocupa os estudiosos no nível global (LANGDON e WIIK, 2010). É importante que as comunidades tradicionais se organizam coletivamente para valorizar seus conhecimentos ancestrais para enfrentar essas mudanças com sabedoria e resiliência. Eu na minha vida de professora entendo a importância da educação escolar para o futuro das nossas crianças, mas também vejo com esse espaço poderia ser melhor aproveitado para valorizar, compartilhar e reforçar os conhecimentos tradicionais como é o caso da etnoictiologia e os conceitos de resguardo e reima.

De acordo com Silva (2001), quando a escola foi implantada em área indígena, as línguas, a tradição oral, o saber e a arte dos povos indígenas foram discriminados e excluídos da sala de aula. A função da escola era fazer com que os indígenas, desaprendessem com suas culturas e deixassem de serem indígenas. Como professora, eu vejo que isso também acontece na minha comunidade. O ensinamento formal na escola não costuma valorizar a pesca, a agricultura, e outros elementos dos conhecimentos tradicionais. Isso faz parte de uma longa história de colonização e imposição do modo de vida europeia e capitalista. Mas hoje na comunidade faço parte de um movimento que está enfretando as desigualdades sociais e redefinindo as escolas no espírito da convenção 169 da OIT, visando promover a defesa dos territórios como espaço vital para a reprodução da vida. Eu como educadora, pesquisadora e militante me dedico ao questionamento crítico das tendências eurocêntricas que sempre negaram nossa identidade sociocultural e nossas memórias. Somente com a formação e fortalecimento das nossas capacidades e espaços poderemos amenizar as desigualdades sociais manter vivo o nosso meio cultural. Paulo Freire (2005: 93) escreveu sobre a relação entre opressor e oprimido:

Os homens que não têm humildade ou a perdem, não podem aproximar-se do povo. Não podem ser seus companheiros de pronúncia do mundo. Se alguém não é capaz de sentir-se e saber-se tão homem quanto os outros, é que lhe falta ainda muito que caminhar, para chegar ao lugar do encontro com eles. Neste lugar de encontro, não há ignorantes absolutos, nem sábios absolutos: há homens que, em comunhão, buscam saber mais.

Ao longo deste processo de desenvolvimento do projeto, realização da pesquisa, análise de dados, escrita e intercâmbio e aprendizagem com a banca, cresci na minha trajetória como *mulher* (e não um “homem” genérico como escreve Freire) que sempre busca saber mais. Precisamos de mediadores capazes de mostrar para a sociedade criatividade, determinação e solidariedade das comunidades tradicionais. Somente deste modo que as pessoas se sintam em ambiente adequado para viver suas vidas em comunhão, sempre buscando princípios e meios de conviver com o outro e respeitar as especificidades.

O estudo trouxe também minha história de vida como pescadora, pesquisadora, professora, moradora e militante de uma comunidade de muita resistência. Não conseguiria chegar até aqui se não fosse a força dos meus ancestrais, e do etnoconhecimento de cada colaborador e colaboradora. Cada momento do processo foi para mim um grande desafio, mas também uma grande aprendizagem, principalmente em desenvolver a escrita segundo as normas e critérios de um texto acadêmico. Mas do meu jeito, e com a contribuição dos membros da banca e do meu orientador, tentei trazer como parte da minha história essa pesquisa falando

sobre reima, resguardo, gênero e mudanças culturais na concepção dos que vivem na minha comunidade pesqueira.

Por hora! Finalizarei esse texto dissertativo com uma poesia de minha autoria.

ÀS PESCADORAS E PESCADORES DO RIO TAUÁ

A pesca é uma atividade muito antiga, no Pará e no mundo.
De noite de dia buscamos alimentos lá do fundo
É a herança deixada pelos nossos antepassados,
Bem como a reima e os resguardos
Pois certos alimentos há um cuidado
É preciso obedecer se não irá sofrer

A pesca promove a segurança alimentar
E o desenvolvimento sustentável dos ribeirinhos e ribeirinhas do rio Tauá.
A pescadora e o pescador saem bem cedinho eles vão pescar.
O sol, a lua, a maré e o vento são necessários para nos guiar
No vai e vem da maré, dignidade e o brilho de cada olhar

No rio Tauá, tem vários pontos pra pescar
Quem tá a procura de um bem querer vamos pescar no Tereterê
Tem Uxiteua, Buçuteua, tintateua, jabatiteua e ariramba
Cuidado com os encantados se não pegarão um samba

À tardinha vamos pescar no igarapezinho
Lá tem muita pescadinha e também taíinha
Que se come com farinha
Aqui peço desculpas por não mencionar
Outros pontos de pescar
Antes de ir ali vou falar do jari
Um lugar onde tem muito peixe e também marí.
Pra finalizar peço respeito a esses espaços de pesca
Precisamos cuidar dos nossos rios e das florestas.

--Adenilse Borralhos, 2022.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino; MEDEIROS, Patrícia Muniz. **Introdução à Etnobiologia de bases ecológicas e evolutivas**. In: ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino. Etnobiologia: bases ecológicas evolutivas. Recife: NUPPEA, 2013.
- ALMEIDA, Wilkler. **TAUAPARÁ** (2ª edição). Vigia de Nazaré: Edição do Autor, 2005.
- ALQUATI, Bisol Cláudia. **Estratégias de pesquisa em contextos de diversidade cultural: entrevistas de listagem livre, entrevistas com informantes-chave e grupos focais Estudos de Psicologia**, vol. 29, outubro-diciembre, 2012.
- ARRUDA, R. S. V.; DIEGUES, A. C. **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília/São Paulo: Ministério do Meio Ambiente/USP, 2001.
- BEGOSI, Alpina, **Ecologia Humana: Um enfoque das relações homem-ambiente**, 1993.
- BOFF, S. **Direitos intelectuais sobre conhecimentos tradicionais**. *Revista do Direito*, n. 29, p. 67-79, 30 jan. 2008.
- BRASIL. Decreto N. 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. **Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais**. Brasília, 7 de fevereiro de 2007.
- BRIOSO, E. L. **História de Santo Antônio do Tauá**. Belém: Editora Grafisa, 1976.
- CANCELA Cristina Donza, SILVEIRA Flávio Leonel Abreu da, MACHADO Almiros: **Caminhos de uma pesquisa acerca da sexualidade em aldeias indígenas no Mato Grosso do Sul**. *Revista de Antropologia*, São Paulo, USP, 2010, v. 53 nº 1.
- COSTA-NETO, E, M; DIAS, C, V; MELO, M, N. **O conhecimento ictiológico tradicional dos pescadores da cidade da Barra, região do médio São Francisco, Estado da Bahia, Brasil**. *Maringá*, v,24,n.2, 2002.
- CUNHA, M. C. **Populações tradicionais e a Convenção da Diversidade Biológica**. *Revista de Estudos Avançados*, n. 13, p. 147-163, 1999.
- DORNELES, Alexia. Para além da família nuclear: **as diversas configurações familiares e as transformações no exercício da proteção de crianças e adolescentes** Anais do V SERPINF e III SENPINF ISBN 978-65-5623-100-6 <https://editora.pucrs.br/>, 2010.
- DIEGUES, A. C; ARRUDA, R. S. V; SILVA, V. C. F; FIGOLS, F. A. B; ANDRADE, D. **Os Saberes Tradicionais e a Biodiversidade no Brasil**. Ministério do Meio Ambiente, dos Recursos Hídricos e da Amazônia Legal. COBIO-Coordenadoria da Biodiversidade. NUPAUB - Núcleo de Pesquisas sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras. São Paulo, 1999.
- DIEGUES, A.C. **O Mito moderno da natureza intocada**. 3ª edição, São Paulo, 2001.

D'OLNE CAMPOS, Marcio, "**Discussão Teórico- Metodológica: Aspectos Etnocientíficos**", Cap. III, pp. III-3.1 a III-3.10, Relatório Técnico-Científico do Projeto Temático FAPESP: "**Homem, Saber e Natureza**", vol. I, Campinas, Aldebarã: Observatório a Olho Nu - UNICAMP, 1995.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 40 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005.

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

ILDONE, José- **Noções de Histórias de Vigia-Belém**: Cejup, 199.

LANGDON, E Jean; WIJK, F Braune. **Antropologia, saúde e doença: uma introdução ao conceito de cultura aplicado às ciências da saúde** Rev. Latino-Am. Enfermagem 18(3): [09 telas] mai-jun 2010 www.eerp.usp.br/rlae.

LARAIA, Roque de Barros, 1932- 1.331c **Cultura: uni conceito antropológico** / Roque. 14.ed. de Barros Laraia. — 14.ed. — Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001.

LUCIANO, Gersem dos Santos. **Economias indígenas e os modernos projetos de Etnodesenvolvimento**. In: O Índio Brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade; LACED/Museu Nacional, 2006, p. 101.

MURRIETA, R. S. S. 1998. "**O dilema do Papa-Chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção**", *Revista de Antropologia*, vol. 41(1).

----- -2001 "**Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará**", *Revista de Antropologia USP*, vol. 44(2).

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MARQUES, J. G. W. **Pescando pescadores: etnoecologia abrangente no baixo São Francisco alagoano**. Núcleo de Apoio à Pesquisa de Populações Humanas em Areas Umidas Brasileiras. PróReitoria de Pesquisa da Universidade de São Paulo, 1995.

----- -. **Etnoictiologia: Pescando Pescadores nas Águas da Transdisciplinaridade**. *Revista Ouricuri*, Paulo Afonso, v. 2, n. 2, p. 9-36, jul./dez. 2012.

MANZINI, E.J. **Considerações sobre a elaboração de roteiro para entrevista semi-estruturada**. In: MARQUEZINE: M. C.; ALMEIDA, M. A.; OMOTE; S. (Orgs.) Colóquios sobre pesquisa em Educação Especial. Londrina:eduel, 2003. p.11-25.

MANZINI, E. J. **A entrevista na pesquisa social**. *Didática*, São Paulo, v. 26/27, p. 149-158, 1990/1991.

MARTINS, Mary Lourdes Santana; ALVIM, Ronaldo Gomes. **Perspectivas do trabalho feminino na pesca artesanal: particularidades da comunidade Ilha do Beto, Sergipe, Brasil.** Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 11, n. 2, p. 379-390, maio-ago. 2016.

MORAES, Sergio Cardoso de. **Uma Arqueologia dos Saberes da Pesca:** Editora UFPA, 2007.

MOURA, Gustavo G.M. **Guerra nos mares do Sul: o papel da oceanografia na destruição de territórios tradicionais de pesca/** Gustavo G. M. Moura. -[1. Ed.].-São Paulo: Annablume, 2017.

NAKANO, A.M.S; BELEZA, A.C; GOMES, F.A; MAMEDE, F.V. **O Cuidado no “Resguardo”:** as vivências de crenças e tabus por um grupo de puérpera. Rev Bras Enferm, Brasília (DF) 2003 maio/jun;56(3):242-247.

PEREIRA, B. E.; DIEGUES, A. C. **Conhecimento de populações tradicionais como possibilidade de conservação da natureza: uma reflexão sobre a perspectiva da etnoconservação,** 2010.

PEREIRA, Naiara Lima. **Saberes e práticas alimentares de gestantes e lactantes ribeirinhas no contexto amazônico.** / Naiara Lima Pereira. - Manaus: Instituto Leônidas e Maria Deane, 2020.

PIPERATA, B. (2008). Forty days and forty nights: **A biocultural perspective on postpartum practices in the Amazon.** *Social Science & Medicine*, 67, 1094–1103.

RODRIGUES, A. G. 2001 "**Buscando raízes**", **Horizontes Antropológicos**, vol. 16, pp. 131-44.

SANTIAGO-Almeida, Manoel Mourivaldo. **Minidicionário livre da língua portuguesa.** Manoel M. Santiago.—São Paulo: Hedra, 2012.

SANTOS, Silvio Matheus Alves. **O método da autoetnografia na pesquisa sociológica: atores, perspectivas e desafios.** Plural, Revista do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da USP, São Paulo, v.24.1, 2017, p.221.

SANTOS R.D., GAGLIARDI A.C.M., XAVIER H.T., MAGNONI C.D., CASSANI R., LOTTENBERG A.M. et al. **Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular.** Arq Bras Cardiol. 2013;100(1Supl.3):1-40.

SEGATO, Rita Laura. **Os percursos do gênero na antropologia e para além dela.** 1998.

SILVA, Andréa Leme da **Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil),** REVISTA DE ANTROPOLOGIA, SÃO PAULO, USP, 2007, V. 50 Nº 1.

SILVA, Aracy Lopes (Org.). **Práticas Pedagógicas na Escola Indígena.** São Paulo: Global, 2001.

TREVISAN, Rubens Murílio. **O significado humano da simpatia**. Síntese Nova Fase, Belo Horizonte, v.24, n.77,1997.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

VIEIRA, Marina A. Regina de Mattos; SHEPARD, Glenn H. **“A anta tem muita ciência”:** **racionalidade ecológica e ritual da caça entre ribeirinhos amazônicos**, 2017.

STOLCKE, Verena. Sexu está para gênero assim como raça para Etnicidade, comunicação apresentada à I conferência de antropólogos sociais, Coimbra 31 de agosto a 3 de setembro de

