



## **Preferências e restrições alimentares de moradores do município de Juruá, Amazonas**

Maria Alice da Silva<sup>1</sup>, Paulo Henrique Rocha Aride<sup>2</sup>, Suelen Miranda dos Santos<sup>3</sup>, Rayza Lima Araújo<sup>3</sup>, Jackson Pantoja-Lima<sup>4</sup>, Tony Marcos Porto Braga<sup>5</sup>, Adriano Teixeira de Oliveira<sup>4</sup>

*Submetido 05/05/2014 – Aceito 28/12/2014 – Publicado on-line 30/12/2014*

### **Resumo**

Este trabalho objetivou registrar a percepção e a utilização de recursos pesqueiros pelos moradores do município de Juruá, analisando os aspectos associados à evitação ou a incrementação de seu consumo. Foram relatados 55 tipos diferentes de alimentos sendo os peixes a principal fonte de proteínas animal, especialmente as espécies de pacus. O consumo médio de proteína animal per capita de pescadores está entre 300 e 400 g, a principal fonte alimentar não protéica é a farinha. Cerca de 70% dos entrevistados afirmaram terem observado diminuição dos estoques naturais nos últimos anos. Um total de 70% afirmaram ter alguma restrição e, neste caso, o destaque vai para a anta, macaco e para os peixes da ordem perciformes e siluriformes. Os peixes exercem importância fundamental na alimentação dos moradores do município de Juruá.

**Palavras-Chave:** etnoictiologia, recurso, pescador.

### **Abstract**

This study aimed to record the perception and use of fisheries resources by dwellers in the municipality of Juruá, analyzing factors associated with avoidance or incrementing its consumption. 55 different types of fish food is the principal source of animal protein, especially pacus species have been reported. The average consumption of animal protein per capita fishing is between 300 and 400 g, the main dietary source of protein is not the flour. About 70% of respondents said they had observed depletion of natural stocks in recent years. A total of 70% reported having some restraint and in this case, the focus is on the tapir, monkey and fish in order perciformes and siluriformes. Fish have fundamental importance in the diet of dwellers in the municipality of Juruá.

**Key-words:** etnoichthyology, resort, fishing.

---

<sup>1</sup> Graduada em Tecnologia e Produção Pesqueira pela Universidade do Estado do Amazonas (UEA), Juruá, Amazonas

<sup>2</sup> Professor Doutor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM), Campus Manaus Distrito Industrial, Amazonas

<sup>3</sup> Professora Mestre do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM), Campus Presidente Figueiredo, Amazonas

<sup>4</sup> Professor Doutor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM), Campus Presidente Figueiredo, Amazonas, Autor correspondência. email: [adriano.oliveira@ifam.edu.br](mailto:adriano.oliveira@ifam.edu.br)

<sup>5</sup> Professor Doutor da Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Ciências e Tecnologias das Águas, Santarém, Pará. Email: [tonybraga@hotmail.com](mailto:tonybraga@hotmail.com)



## 1. Introdução

De acordo com Costa-Neto (2000) os peixes são recursos do ambiente percebidos e explorados de acordo com os termos culturais próprios de cada sociedade. Muitas das espécies de peixes têm ao menos algum valor de mercado direto ou fazem parte de teias alimentares que suportam outros recursos economicamente importantes. O entendimento de como os indivíduos, em comunidades humanas procuram, obtêm e escolhem o alimento, incluindo o tipo de tecnologia associado ao ambiente ocupado, é fundamental para a compreensão dos valores culturais e relações sociais (BEGOSSI e PETRERE JR., 1988).

A alimentação é um domínio relevante às Ciências Biológicas e Sociais, suscetível de quantificação precisa, mas profundamente marcada pela cultura. O comportamento alimentar constitui um dos modos pelos quais uma sociedade afirma sua coesão através, por exemplo, dos tabus ou preferências gustativas. A etnoclassificação dos alimentos influencia os sistemas tradicionais de subsistência porque define o que deve ser considerado alimento, classificando-o em uma escala de preferências e ditando tanto a intensidade quanto a frequência com que as espécies são caçadas, pescadas e/ou cultivadas (COSTA-NETO, 2000; SILVANO e BEGOSSI, 2001).

Apesar dessa importância poucos estudos têm sido retratados na região Amazônica, Silva (2007) investigando esse perfil ao longo do Rio Negro na cidade de Barcelos e na comunidade de Carvoeiro observou que as escolhas alimentares são influenciadas por preferências individuais, fatores ecológicos, econômicos, sociais e culturais. Por outro lado à relação ao sistema de tabus alimentares, os animais com caracteres híbridos ou difíceis de serem categorizados, como os peixes lisos e os animais de dieta generalista, são sujeitos a tabus (SILVA, 2007).

No município do Juruá existe uma Reserva Extrativista (RESEX) criada pelo Ato Presidencial em forma de Decreto no dia 01 de agosto de 2001, possui área de 188.336 hectares, com uma população extrativista residente na área em torno de 700 habitantes, tendo como aspectos culturais e históricos a produção comunitária baseada principalmente no extrativismo. Muitos dos moradores da RESEX possuem casas na sede do município, onde parentes residem e que são usadas constantemente quando precisam vir até a

cidade. Além de abastecer a cidade com alimentos, estes moradores que trabalham anualmente com a pesca também trazem produtos para sua subsistência, principalmente o peixe. Costa-Neto (2000) chama a atenção para a inclusão de estudos sobre antropologia do alimento no planejamento ambiental, em estudos de impacto ambiental e no manejo, conservação e monitoramento dos recursos pesqueiros.

Nesse sentido o presente trabalho tem por objetivo registrar a percepção e a utilização de recursos pesqueiros pelos moradores do município de Juruá, analisando os aspectos associados à evitação ou à incrementação de seu consumo.

## 2. Material e Métodos

A principal técnica para coleta de dados utilizada na pesquisa foi a entrevista semi-estruturada em que constaram tanto questões abertas como fechadas. Foram feitas 524 entrevistas entre os meses de setembro de 2009 a junho de 2010 nos quatro bairros do município de Juruá: Centro (122), São Francisco (161), Tancredo Neves I (109) e Tancredo Neves II (132). A opção de análise dos dados qualitativos obtidas nas entrevistas foi a categorização do conteúdo das respostas, segundo o modelo de união das diversas competências individuais, o qual consiste em considerar todas as informações fornecidas por todos os entrevistados, sem exclusão. Para a determinação do percentual médio diário de proteína ingerida, a metodologia empregada foi a de estimativa visual junto aos moradores.

Todas as informações coletadas foram armazenadas em um banco de dados relacionais na plataforma Access e posteriormente foram analisadas por estatística descritiva. As informações também foram trabalhadas através de uma abordagem emicista/eticista, através da elaboração de tabelas de cognição comparada e proposta por Marques (1991), em que os conhecimentos tradicionais foram comparados com trechos da literatura científica corrente referentes ao bloco de informações citadas a exemplo do trabalho proposto por Braga e Rêbello (2014).

## 3. Resultados e Discussão

### 3.1. Tipos de alimentos e origem

Tradicionalmente os peixes consistem na principal e mais segura fonte proteica pela

população ribeirinha, essa confirmação foi proposta também pelo trabalho proposto por Silva (2007) quando realizou investigações com moradores do médio Rio Negro. No presente estudo pelo menos 55 tipos diferentes de alimentos foram identificados, sendo o peixe a preferência dos pescadores de Juruá (Figura 1). Em trabalho realizado por Murrieta (2001) em comunidade da ilha do Ituqui, estado do Pará, no Baixo Amazonas, o peixe também é o alimento central, junto com a farinha de mandioca, haja vista este é uma tendência natural dos povos ribeirinhos da Amazônia que ainda mantém o hábito de utilizar os produtos da natureza.

Por outro lado, em estudos realizados por Bleil (1998) ao longo do território brasileiro, com intensidade nas regiões industrializadas, o feijão é a principal fonte de proteína na dieta dos brasileiros, entretanto, esse vem tendo o seu consumo reduzido ao longo dos tempos. Os novos produtos alimentares, criados pela indústria, tem conquistado um público crescente, principalmente nos grandes centros onde também o *fast-food* é uma realidade para milhões de brasileiros (Bleil, 1998).

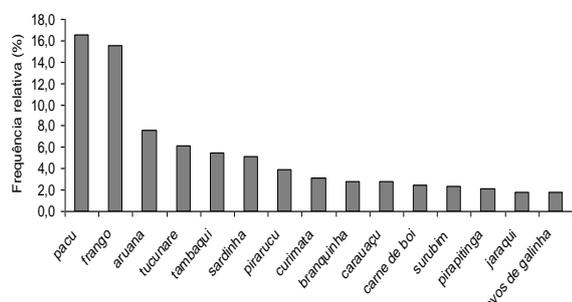


Figura 1. Alimentos (proteína animal) mais consumidos por moradores do município de Juruá, Amazonas

As espécies mais citadas de peixes foram o pacu (*Mylossoma* spp. e *Myleus* spp.), aruanã (*Osteoglossum bicirrhosum*), tucunaré (*Cichla* spp), tambaqui (*Colossoma macropomum*) e sardinha (*Triportheus* sp.), resultados similares também foram demonstrados por Silva (2007) quando investigou a preferência de moradores no médio Rio Negro.

Ao serem questionados sobre a percepção do consumo diário de proteína animal foi comprovado o valor *per capita* entre 300 e 400g diários, esses resultados são similares aos descritos por populações ribeirinhas de Monte Alegre, Pará, que consomem diariamente 369 g

(CERDEIRA et al. 1997). Por outro lado os valores obtidos no presente estudo são inferiores aos retratados no Alto Amazonas que observaram consumo diário médio de 500 g (FABRÉ e ALONSO, 1998). Batista et al. (1998) estimaram um consumo per capita de pescado em torno de 510 a 600g/dia em quatro sub-regiões nos arredores de Manaus. Estes são os maiores valores de consumo de pescado já registrados no mundo, refletindo a forte relação do amazônida com este recurso (BATISTA et al., 2004). Todos esses trabalhos descritos que envolvem o consumo médio de proteína estão dentro do que preconiza o consumo ideal por dia que é de aproximadamente 1,0-3,0 gramas por quilo, o qual varia de acordo com nível de atividade existente.

Quando o questionamento foi sobre a quantidade de pessoas que residem, à maioria das residências registrou uma quantidade de 3 a 5 moradores (Figura 2), o que pode ser considerado baixo para os padrões ribeirinhos que advêm de poucos recursos contraceptivos o que acarreta em famílias numerosas.

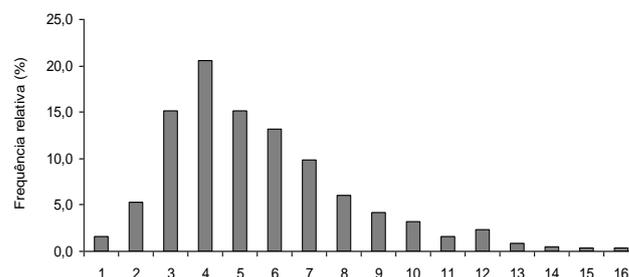


Figura 2. Número de moradores por residência no município de Juruá, Amazonas

Quando investigou-se sobre a origem do alimento consumido foi possível verificar que cerca de 60% foi comprado pelos moradores (Figura 3). Um total de 36% dos investigados afirmaram que pescam principalmente nos lagos e que a maior abundância encontram-se no Samaúma, Paranaguá, da Ilha, do Negócio, Vai-quem-quer e Jacaré. Outra parcela significativa dos entrevistados afirmaram que pescam no rio Juruá e Breu, demonstrando a representatividade desses rios no desembarque pesqueiro local.

Sobre o complemento alimentar foi possível verificar que a farinha de mandioca é o principal complemento na alimentação que muitas vezes é, acompanhado pelo arroz (Figura 4), esses resultados corroboram os obtidos em duas comunidades no Baixo Amazonas por Murrieta (2001) que verificou que a farinha e outros

derivados da mandioca somam 25.2% e 34.0% do total de energia consumida respectivamente, podendo ser considerados a maior fonte de energia de origem não-animal da dieta local.

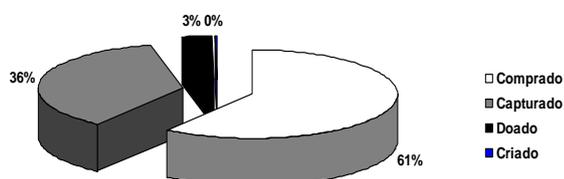


Figura 3. Origem do peixe consumido por moradores do município de Juruá, Amazonas

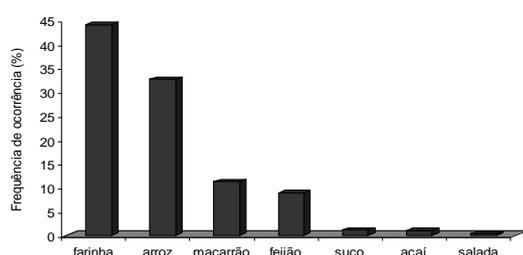


Figura 4. Alimentos usados como complementar por moradores do município de Juruá, Amazonas.

### 3.2. Percepções sobre abundância

Para os entrevistados que afirmaram consumir alimento de captura própria foi feito um questionamento se houve mudança na quantidade do alimento na natureza ao longo do tempo, foi possível observar que cerca de 80% afirmam terem observado diminuição dos estoques naturais nos últimos anos (Figuras 5), essas observações também foram observadas por Santos e Santos (2005).

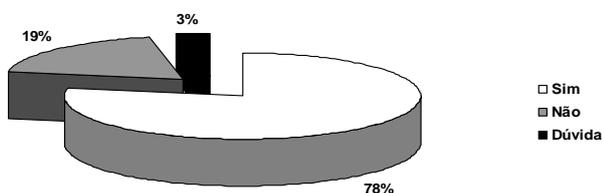


Figura 5. Percepção de mudança sobre os estoques naturais por moradores do município de Juruá, Amazonas

Cerca de 70% dos entrevistados afirmaram que o recurso jamais acabará na natureza, sendo que a explicação mais ouvida é a “o que Deus deixou não acaba” ou “pode diminuir, mais nunca acaba porque foi deus quem deixou”. O restante dos entrevistados acredita que o recurso pode

acabar sendo os principais motivos, a pesca de grandes e pequenos organismos e o aumento da população local. Uma frase rotineira durante as entrevista é a de que “de onde se tira e não repõe, acaba”. Em trabalho realizado na comunidade ribeirinha do rio Piraí, Joinville, em Santa Catarina, Pinheiro (2004) descreve a percepção dos moradores locais sobre a diminuição do estoque de peixes na região, onde moradores locais afirmaram que muitos estão escassos.

### 3.3. Restrições Alimentares

Sobre as restrições alimentares 30% dos entrevistados afirmaram “comer de tudo”, no entanto os demais 70% afirmaram ter alguma restrição e, neste caso, o destaque vai para a anta, macaco, que segundo os entrevistados possuem carne pouca apreciada ou ainda aparência aos humanos no caso dos macacos, esse registro também foi observado por Silva (2007).

A restrição alimentar para os peixes, ocorreu predominantemente sobre a Ordem Perciformes e Siluriforme, esses tradicionalmente possuem a carne dura e isso parece não ser bem aceito por uma parcela da população (SILVA, 2007), já os Siluriformes também são chamados de reimosos, principalmente por conta da associação que fazem pelo fato de a maioria serem carnívoros (SILVA, 2007). Para Murrieta (2001) a reima é um sistema classificatório de restrições e proibições alimentares aplicados a pessoas em estados físicos e sociais de liminaridade, ou seja, em estados de representação ritual e simbólica de transição ou passagem. Este mesmo autor informa que dentre as principais situações consideradas de liminaridade estão às enfermidades, a menstruação e o pós-parto, portanto a reima é caracterizada por oposições binárias entre alimentos perigosos (reimosos) ou não-perigosos (não-reimosos). Costa-Neto (2000) em trabalho realizado no município de Conde na Bahia, comenta sobre os peixes “carregados” ou “reimosos” que certas pessoas devem evitar por estarem enfermas ou com algum ferimento, e entre os peixes estão aqueles considerados “peixes de couro”.

### 3.4. Etnoictiologia

As principais espécies de peixes identificadas e que foram descritas e destacadas como tendo relação de parentesco foram o tambaqui, a pirapitinga, o aruanã, o jaraqui e o pacu. Algumas espécies se destacaram por serem parentes de

várias outras, a pirapitinga e a curimatã, por exemplo, são os peixes mais lembrados como sendo parentes de outros peixes (Tabela 1).

#### 4. Conclusão

O peixe é o principal alimento consumido pelos pescadores do município de Juruá, Amazonas, principalmente as espécies de pacus que normalmente são oriundas do rio principal, além do mais o consumo de proteínas animal diário está dentro da margem de outras populações da região norte. A principal complementação do peixe na alimentação dos pescadores é a farinha que é considerada a principal energia de fonte não animal. Entretanto é notório que esses possuem insuficiência de muitas vitaminas essenciais, e que apenas o peixe e a farinha não fornecem as condições necessárias para uma dieta equilibrada e balanceada. A percepção dos pescadores sobre os recursos naturais é que estes vêm diminuindo ao longo dos anos, além do mais os mesmos têm uma restrição a proteínas reimosas tais como peixes da ordem

perciformes e siluriformes, bem como sobre a carne de anta.

#### Agradecimentos

A Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM) pela concessão da bolsa de Iniciação Científica concedida a MAS, a bolsa de pesquisador a JPL e a bolsa de doutorado a SMS. Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia pela concessão da bolsa de produtividade a ATO e RLA.

#### Divulgação

Este artigo é inédito e não está sendo considerado para qualquer outra publicação. O(s) autor(es) e revisores não relataram qualquer conflito de interesse durante a sua avaliação. Logo, a revista *Scientia Amazonia* detém os direitos autorais, tem a aprovação e a permissão dos autores para divulgação, deste artigo, por meio eletrônico

Tabela 1. Cognição comparada para peixes mais citados e suas relações de parentesco segundo moradores do município de Juruá

Parente do peixe consumido	Peixe consumido	Descrição do Entrevistado	Literatura Científica
Curimatã	Jaraqui	Tem o formato do corpo, boca e cabeça igual e também porque os dois chupam lodo	“Chupam com suas bocas de grandes lábios o limo composto de algas, fungos e pequenos animais das folhas e árvores inundadas, como é o caso do jaraqui e do curimatã” (SANTOS et al., 2006).
Pirapitinga	Tambaqui	Come as mesmas frutas e tem o mesmo formato do corpo	Na dieta dos peixes analisado, o <i>C. macropomum</i> foi o maior consumidor de frutos (SOUZA, 2005)
		Porque as escamas se parecem só muda a coloração e também os dois desovam no rio	“O tambaqui e a pirapitinga, possuem dentes parecidos com os dos cavalos para triturar frutos com cascas duras. Outros grupos, tais como os pacus, piranhas e as espécies de Brycon, possuem uma dentição leve que permite a mastigação somente de frutas com cascas macias” (CRAMPTON, 1999).
	Pacu	Porque a forma do corpo são parecido só muda o tamanho	“Na família estão incluídas espécies de porte relativamente grande e bem conhecidas, como a matrinxã (Bryconinae), piranhas, pacus, pirapitinga e tambaqui (Serrasalminae)” (SANTOS et al, 2006)
	Matrinxã	Porque comem as mesmas frutas	“Onívoro, consome basicamente frutos, sementes, insetos e outros invertebrados” (SANTOS et al, 2006)



## Referências

- BATISTA, V.S.; ISAAC, V.J.; VIANA, J.P. *Exploração e manejo dos recursos pesqueiros da Amazônia*. In: **A pesca e os recursos pesqueiros na Amazônia brasileira** / Coordenado por Mauro Luis Ruffino. – Manaus: Ibama/ProVárzea, 2004.
- BEGOSSI, A.; PETRERE Jr., M. Utilização de recursos acuáticos e tecnologia entre pescadores do Médio Tocantins (GO e MA). In: **ENCONTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E O MAR NO BRASIL**, 2., 1988, São Paulo. *Coletânea de trabalhos apresentados*. São Paulo: IOUSP/F.FORD/UICN, 1988. p.158-169.
- BRAGA, T.M.P.; RÊBELO, G.H. Conhecimento tradicional dos pescadores do baixo rio Juruá: aspectos relacionados aos hábitos alimentares dos peixes da região. **Interciência**, 39, 9: 659- 665, 2014.
- BLEIL, S.I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Caderno de debate**, 6, 1-25, 1998.
- CERDEIRA, R.G.P.; RUFFINO, M.L.; ISAAC, V.J. Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do Lago Grande de Monte alegre, PA - Brasil. **Acta Amazonica** 27 (3): 213-228, 1997.
- COSTA NETO, E.M. Restrições e Preferências Alimentares em Comunidades de Pescadores do Município de Conde, Estado da Bahia, Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, 13(2): 117-126, 2000.
- CRAMPTON, W.G.R. Os peixes da Reserva Mamirauá: diversidade e história natural na planície alagável da Amazônia. In: QUEIROZ, H.L.; CRAMPTON, W.G.R. (Org.). **Estratégia para manejo de recursos pesqueiros em Mamirauá**. Cramptom. – Brasília: Sociedade Civil Mamirauá : CNPQ, p. 10-36, 1999.
- FABRÉ, N.N.; ALONSO, J.C. Recursos Ícticos no Alto Amazonas: Sua Importância para as populações ribeirinhas. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**, sér. Zool. 14(1): 19-55, 1998.
- MARQUES, J.G.W. *Aspectos Ecológicos na Etnoictiologia dos pescadores do Complexo Estuarino-Lagunar Mundaú-Manguaba, Alagoas*. **Universidade Estadual de Campinas**. Tese de Doutorado, 1991.
- MURRIETA, R.S.S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, São Paulo, USP, V. 44 nº 2, 2001.
- PINHEIRO, L. Da ictiologia ao etnoconhecimento: saberes populares, percepção ambiental e senso de conservação em comunidade ribeirinha do rio Pirai, Joinville, Estado de Santa Catarina. **Acta Scientiarum. Biological Sciences**. Maringá, v. 26, no. 3, p. 325-334, 2004.
- SANTOS, G.M.; FERREIRA, S.F.G.; ZUANON, J.A.S. **Peixes comerciais de Manaus**. ProVárzea, Manaus, Ibama/AM. 141, 2006.
- SANTOS, G.M.; SANTOS, A.C.M. Sustentabilidade da pesca na Amazônia. **Estudos Avançados**, 19(54): 165-182, 2005.
- SILVA, A.L. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). **Revista de Antropologia**, São Paulo, 50(1): 125-179, 2007.
- SILVANO, R.A.M.; BEGOSSI, A. Ethnoichthyology and fish conservation in the Piracicaba river (Brasil). **Journal of Ethnobiology**, v.22. n.2, p.285-306, 2001.
- SOUZA. L.L. Frugivoria e dispersão de sementes por peixes na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Amaná. **Uakari**, 1(1): 1-8, 2005.