# TABUS ALIMENTARES EM POPULAÇÕES PESQUEIRAS DO SUDESTE BRASILEIRO

# FOOD TABOOS IN FISHING POPULATIONS OF SOUTHEASTERN BRAZIL

Vanessa Menshikoff Oliveira, Ingrid Da Costa Risso, Milena Ramires

Universidade Santa Cecília, Curso de Ciências Biológicos
E-mail para contato: vanessamenshikoff@gmail.com

*RESUMO – Tabus alimentares são aversões a certos alimentos, passadas de geração em geração. Este estudo, feito por meio de revisão bibliográfica, analisou tabus alimentares acerca dos peixes em populações pesqueiras do sudeste do Brasil. Utilizando palavras-chave específicas, a busca foi realizada em bases de dados como Portal CAPES, SciELO e Google Acadêmico. Os resultados indicam que, em um determinado estado, há diversos motivos que levam uma comunidade a evitar o consumo de certos peixes. Dependendo das razões, diferentes espécies de peixes são evitadas para consumo. Conclui-se que os tabus alimentares em populações pesqueiras do sudeste do Brasil, influenciados por crenças culturais, desempenham um papel importante na conservação dos recursos naturais e na saúde local.*

**Palavras-chave:** Peixes; Tabus alimentares; Comunidades pesqueiras; Sudeste do Brasil; Aversões de alimentos.

*ABSTRACT – Food taboos are aversions to certain foods that are passed down from generation to generation. This study, conducted through a literature review, analyzed food taboos regarding fish in fishing populations in southeastern Brazil. Using specific keywords, the search was conducted in databases such as Portal CAPES, SciELO and Google Scholar. The results indicate that, in a given state, there are several reasons that lead a community to avoid eating certain fish. Depending on the reasons, different fish species are avoided for consumption. It is concluded that food taboos in fishing populations in southeastern Brazil, influenced by cultural beliefs, play an important role in the conservation of natural resources and local health.*

**Keywords:** Fish; Food taboos; Fishing communities; Southeast Brazil; Food aversions.

*Tipo do trabalho: ( X ) Iniciação científica ( ) Iniciação tecnológica ( ) Extensão*

# 1 INTRODUÇÃO

Os produtos consumidos por uma comunidade tradicional que são extraídos diretamente da natureza, geralmente estão disponíveis onde vivem. As pessoas ao escolherem determinados alimentos, influenciadas pelas suas culturas, podem evitar o consumo de outros recursos naturais. As preferências, aversões alimentares e restrições dietéticas, bem como o uso terapêutico de recursos naturais, estão frequentemente associados a fatores socioculturais. Esses temas são abordados em pesquisas ecológicas devido à compreensão de que muitos problemas ambientais surgem das interações entre as populações humanas e o meio ambiente [1].

Os vínculos estabelecidos entre humanos e outras espécies animais envolvem relações extremamente importantes para as sociedades humanas, pois mantêm interações dependentes ou interdependentes com grupos faunísticos [2]. Os tabus sociais, sendo regras não escritas que influenciam o comportamento humano, são moldados por fatores ecológicos e culturais. Por exemplo, as habilidades e tradições medicinais das populações tradicionais, como os pescadores, demonstram um profundo conhecimento da natureza e do mundo sobrenatural, transmitido oralmente ao longo das gerações. Dentro desse contexto, os tabus alimentares emergem como elementos fundamentais da cultura, preservando as crenças e entendimentos distintivos dessas comunidades [3] [4]. Os tabus alimentares desempenham um papel vital na dieta de diferentes populações, moldando hábitos alimentares e afetando a vida selvagem local. Eles ajudam a conservar recursos naturais, seja por restrições permanentes ou temporárias, ajustadas ao longo da vida ou de acordo com condições específicas fisiológicas ou culturais. Isso sublinha a importância dos tabus alimentares para a preservação ambiental, saúde e herança cultural [3] [5]. O presente estudo tem como objetivos analisar os tabus alimentares acerca dos peixes em populações pesqueiras do litoral sudeste do Brasil.

# 2 MATERIAIS E MÉTODOS

Este estudo foi conduzido por meio de uma revisão bibliográfica, com o objetivo de explorar e conectar conceitos e ideias relacionadas ao tema, a partir de diversas fontes de informação. Para coletar os dados, foram selecionadas palavras-chave como: tabus alimentares de peixes, comunidades pesqueiras e consumo de peixes no Sudeste. As buscas foram realizadas em bases de dados como o Portal de Periódicos da CAPES, SciELO e Google Acadêmico.

Foram adotados como critérios de inclusão artigos publicados nos últimos 20 anos, disponíveis em português e inglês, que tratam dos temas em questão.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre os trabalhos analisados foram encontrados dados sobre tabus alimentares para 8 localidades da região sudeste do Brasil (Figura 1).

Os trabalhos desenvolvidos na Ilhabela, uma ilha localizada no litoral de São Paulo, representaram 39,70% dos dados (68 observações). Nessa localidade, peixes como bagre, baiacu, barracuda, bonito, budião, cação, corvina e sardinha são evitados. O peixe mais mencionado foi o bonito, citado quatro vezes, geralmente relacionado a casos de proibição por doenças.

Figura 1: Localidades com registros científicos de tabus alimentares acerca dos peixes no sudeste brasileiro.

| **Município** | Ilhabela | Ilha de Búzios | Baía da ilha Grande | Peruíbe | Ilha Comprida | Cidade de Piracicaba | Barra do Una |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Porcentagem de dados obtidos** | 39,70% | 29,41% | 8,82% | *8,82%* | *7,35%* | *2,94%* | *2,94%* |

Na Ilha de Búzios, localizada no litoral norte de São Paulo, foram encontrados 20 registros científicos sobre tabus alimentares. Os peixes evitados incluem budião, cação, camburú, corvina, enchova e frade, por motivos como inexperiência de consumo, preocupações com doenças, odor e comportamento dos peixes.

Peruíbe, localizado no estado de São Paulo, e Baía da Ilha Grande, situada no estado do Rio de Janeiro, apresentaram 6 registros científicos de tabus alimentares cada. Em Peruíbe, peixes como bagre, baiacu, jundiá, mandi, porquinho e raia são evitados, principalmente por preocupações relacionadas à saúde, como cortes ou inflamações. Na Baía da Ilha Grande, o evitamento de baiacu, bonito, espada, frade, sardinha e tainha está ligado ao alto teor de

mercúrio e, no caso do baiacu, à presença de veneno. Embora localizados em estados diferentes, há um peixe evitado em ambos os estados, mas por razões distintas.

Na Ilha Comprida, foram registrados 4 casos de tabus alimentares. Peixes como baiacu, cação, tainha e bagre são evitados, sendo o bagre mencionado duas vezes devido ao sabor, odor, espinhos, veneno e textura.

Por fim, Barra do Una e Piracicaba tiveram os menores números de registros, com apenas 2 cada. Na Barra do Una, traíra e cação foram evitados por questões de saúde e morfologia, enquanto em Piracicaba, mandi e camboja foram mencionados devido ao sabor e à poluição associada ao consumo desses peixes.

Foram identificadas 32 espécies de peixes que são evitadas por diversos motivos. O peixe mais mencionado foi o bonito, citado seis vezes. A maioria das pessoas afirmou evitar o consumo deste peixe quando estavam doentes, com a população caiçara da Praia do Bonete, localizada no extremo sul da Ilha de São Sebastião (São Paulo, Brasil) [6], que relatou que o peixe era evitado devido à sua aparência e sabor, independentemente do estado de saúde. Uma observação relevante é que, dos seis registros obtidos, quatro foram obtidos em Ilhabela; entretanto, apenas um deles apresentou um padrão distinto, conforme relatado no estudo de Batistoni [6].

Além do bonito, os peixes mais citados foram o cação, espada e baiacu, com 5 citações cada. Na análise dos dados referentes aos tabus de cação, todos os registros foram obtidos no estado de São Paulo. No entanto, constatou-se que 60% dos tabus alimentares mencionados estavam associados a questões de saúde, enquanto os 40% restantes abordavam motivos diversos. Curiosamente, ao examinar os dados específicos de uma população de Ilha Comprida [7], identificou-se que os indivíduos evitam o consumo de cação devido a aspectos como sabor, odor, presença de espinhos, hábito alimentar do peixe, ocorrência de toxinas e textura desagradável.

Na maioria (60%) dos dados analisados observou-se que as pessoas tendem a evitar o consumo de peixe espada durante períodos de doença, especialmente quando apresentam ferimentos. Esta descoberta sugere uma possível relação entre a percepção do consumo de peixe espada e a saúde, destacando a importância de considerar tais fatores na promoção de hábitos alimentares saudáveis.

O baiacu é bastante conhecido por conta do seu veneno, porém os dados revelam que apenas 20% dos participantes evitam consumi-lo por esse motivo. Além disso, 40% dos participantes evitam o consumo devido ao seu forte sabor. Adicionalmente, 20% evitam consumi-lo quando estão com cortes ou ferimentos devido à sua pele áspera, e outros 20% nunca o experimentaram.

Foram identificados diversos motivos para evitar o consumo de peixes, sendo que muitas espécies são evitadas pelos mesmos fatores (Tabela 2). O motivo mais citado foi a presença de doenças, abrangendo 13 espécies diferentes: baiacu, bonito, cação, cavala, anchova, espada, goete, jundiá, mandi, porquinho, raia, sororoca e tainha. No município de Peruíbe, foi registrado que o bagre é evitado por quatro motivos diferentes, todos relacionados a doenças [8].

*Tabela 2: Motivos mais mencionados para evitar o consumo de peixes*

| **Tabus mais mencionados** | *Doenças* | Cheiro forte | Anatomia/ morfologia | Sabor | Hábito alimentar | Venenoso |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Frequência** | *20* | *16* | *12* | *11* | *8* | *6* |

O cheiro forte foi o segundo motivo mais mencionado para evitar o consumo de peixes, embora tenha sido associado a menos espécies do que o primeiro motivo. As espécies mencionadas em relação ao cheiro forte foram: baiacu, cação, corvina, espada, garoupa, marimbá, parati, piragica, sardinha e tainha.

A anatomia ou morfologia dos peixes foi o terceiro motivo mais citado. Esse motivo foi mencionado para as seguintes espécies: baiacu, bonito, budião, cação, corcoroca, corvina, espada, mamangaba, marimbá, olhete, sardinha, tainha e traíra.. O sabor foi o quarto motivo mais mencionado, com destaque para baiacu, barracuda, bonito, budião, cação, corvina, frade, pampo, pescada-cambucu e traíra. O hábito alimentar do peixe foi o quinto motivo, relacionado ao baiacu, cação, corvina, parati e peixe-porco. A toxicidade dos peixes, devido à presença de veneno, foi apontada como o sexto motivo, sendo citada para o baiacu e o cação, e destacando-se como o motivo com menos espécies mencionadas. O sétimo motivo foi a falta de experiência no consumo, com baiacu, bonito, camburú e peixe-porco sendo citados. O comportamento agressivo foi o motivo menos citado para evitar o consumo de peixes, sendo mencionado apenas para duas espécies: cação e camburú.

Além disso, algumas espécies são evitadas por múltiplos motivos. O baiacu, por exemplo, é evitado devido à sua morfologia, odor, sabor e hábitos alimentares, especialmente por pessoas que estão doentes.

Uma observação relevante sobre o cação é que ele é frequentemente evitado pelos consumidores, especialmente durante períodos de enfermidade. Essa aversão está relacionada à percepção de que o consumo deste peixe pode agravar problemas de saúde.

## 4 CONCLUSÃO

Conclui-se que a análise dos tabus alimentares de peixes em comunidades pesqueiras do litoral sudeste do Brasil mostrou as interações entre fatores culturais, ecológicos e de saúde na formação dos hábitos alimentares locais. Identificamos que os tabus alimentares, muitas vezes provindo de crenças culturais e práticas tradicionais, desempenham um papel crucial na conservação de recursos naturais e na promoção da saúde nas comunidades estudadas. O peixe Bonito, por exemplo, foi o mais evitado, com a maioria dos indivíduos levando em consideração seu consumo a condições de saúde específicas. A preservação desses conhecimentos tradicionais é essencial para o manejo sustentável das espécies e para a valorização da diversidade cultural dessas regiões.

## 5 REFERÊNCIAS


1. Ramires, Milena. Etnoictilogia, dieta e tabus alimentares dos pescadores artesanais de Ilhabela/ SP: .. 2008. 169 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Biológicas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2008.Andrade MM. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. São Paulo: Atlas, 2005. Q180/A658i/. 2007.
2. Alves, Rômulo Romeu da Nóbrega; SILVA, Carla Calixto da; ALVES, Humberto da Nóbrega. Aspectos socioeconômicos do comércio de plantas e animais medicinais em áreas metropolitanas do Norte e Nordeste do Brasil. Revista de Biologia e Ciências da Terra, Paraíba, v. 8, n. 1, p. 181-189, 2008.
3. COLDING, J. & FOLKE, C. 1997 "The Relations among Threatened Species, Their Protection, and Taboos", Conservation Ecology, vol. 1(1): 1-19.
4. Medeiros, L. Tabus alimentares e uso de peixes com fins medicinais entre pescadores artesanais do município da Raposa, Ilha do Maranhão. 2022. 94 p. Tcc (Grau de Bacharel em Oceanografia.) - Universidade Federal do Maranhão, São Luiz, 2022
5. Pezzutip, Juarez Cb; Lima, Jackson Pantoja; Silvas, Daniely Félix da; Begossi, Alpina. Uses and taboos of turtles and tortoises along Rio Negro, Amazon Basin. Journal Of Ethnobiology, [s. l], v. 30, n. 1, p. 153-168, mar. 2010.

6. Silva, M.B. 2006. Consumo alimentar na comunidade caiçara da Praia do Bonete, Ilhabela, São Paulo. Dissertação de mestrado, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.
7. Moschin, Aurélio; Ramires, Milena; Priolli, Regina Helena Geribello. Hábitos alimentares e uso dos recursos naturais em comunidades pesqueiras de Ilha Comprida/SP, Brasil. Sistema de Informação Científica Redalyc, Venezuela, v. 43, n. 9, p. 642-647, 2018. Https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=33957801007.
8. Prado. Preferências, tabus alimentares e uso medicinal de peixes na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Barra do Una, São Paulo. Ethnoscientia, v.2. 2017. DOI: 10.22276/ethnoscientia.v2i1.84