



## PREFERÊNCIAS, TABUS ALIMENTARES E USO MEDICINAL DE PEIXES NA RESERVA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL BARRA DO UNA, SÃO PAULO

### Preferences, food taboos and medicinal use of fish in the Sustainable Development Reserve of Barra do Una, São Paulo

Djalma Pereira PRADO<sup>1\*</sup>, Gabriela Campos ZEINEDDINE<sup>2</sup>, Mariana Cotta VIEIRA<sup>2</sup>, Walter Barrella<sup>2</sup>, Milena RAMIRES<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Graduação em Ciências Biológicas. Universidade Santa Cecília (UNISANTA); <sup>2</sup> Programa de Pós-Graduação em Sustentabilidade de Ecossistemas Costeiros e Marinhos da Universidade Santa Cecília (PPGECOMAR/ UNISANTA). Rua Cesário Mota, 08. Boqueirão, Santos/SP. \*[djalmaosmanir@gmail.com](mailto:djalmaosmanir@gmail.com)

Submitted: 19.05/2017; accepted: 24/07/2017; published: 16/08/2017

### RESUMO

O relacionamento íntimo entre homem e natureza nas comunidades costeiras (*caiçara*) em São Paulo pode revelar informações importantes sobre o meio ambiente. Os peixes constituem um dos recursos naturais mais importantes para as comunidades costeiras tradicionais no Brasil, com relevância ambiental, cultural e econômica. A presente pesquisa teve como objetivo analisar as preferências, os tabus alimentares e as indicações medicinais de espécies de peixes na Reserva de Desenvolvimento Sustentável da Barra do Una, Peruíbe, São Paulo. Os dados foram coletados através de entrevistas semi-estruturadas e a unidade de amostragem considerada foi a família. A análise de dados foi realizada através da cognição comparativa e os resultados obtidos geraram descrições sobre preferências, tabus alimentares e indicações medicinais através do conhecimento local. Caratinga (*Eugerres brasilianus*) e bagre (*Genidens barbatus*) são exemplos de espécies de peixes mencionadas como medicamentos. Estes são também alimentos apreciados e frequentemente consumidos na comunidade. Enfatizamos a importância da comunicação oral, que pode gerar interesse e conhecimento sobre os recursos naturais, bem como o fortalecimento dos valores culturais locais.

**PALAVRAS-CHAVE:** alimentação, recursos naturais, RDS Barra do Una, etnozologia

### ABSTRACT

The intimate relationship between man and nature in coastal (*caiçara*) communities in São Paulo can reveal important information about the environment. Fish constitute one of the most important natural resources for traditional coastal communities in Brazil, with environmental, cultural and economic relevance. The present research had as objective to analyze the preferences, the taboos food and the medical indications of species of fish in the Sustainable Development Reserve of Barra do Una, Peruíbe, São Paulo. The data were collected through semi-structured interviews and the sampling unit considered was the household. Data analysis was performed through comparative cognition and the results obtained generated descriptions about preferences, food taboos and medicinal indications through local knowledge. Caratinga (*Eugerres brasilianus*) and catfish (*Genidens barbatus*) are examples of fish species mentioned as medicinal; these are also appreciated food, frequently consumed in the community. We emphasize the importance of oral communication, which can generate interest and knowledge about natural resources, as well as the strengthening of local cultural values.

**KEY WORDS:** food, Natural Resources, RDS Barra do Una, Ethnzoology

## 1. INTRODUÇÃO

Antes da chegada dos navegadores portugueses no Brasil, os índios já utilizavam recursos naturais para subsistência, onde o conhecimento sobre animais e plantas para diversos fins era crucial à sobrevivência. A atividade pesqueira realizada por eles, junto à miscigenação de etnias com portugueses, europeus, negros e, em algumas regiões, com japoneses deu origem a cultura caiçara, abrangendo as comunidades tradicionais litorâneas de três estados brasileiros: Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná. São reconhecidas por apresentarem atividades de exploração de baixo impacto ambiental, possibilitado pelo etnoconhecimento adquirido pela utilização do ambiente onde se inserem (DIEGUES, 1999; ADAMS, 2002).

Segundo Arruda (1999) as comunidades denominadas de tradicionais se caracterizam por apresentar conhecimentos patrimoniais sobre o uso dos recursos naturais, tendo suas bases econômicas autossustentáveis, ocupando a região onde moram há muito tempo, transcrevendo assim a história local. Assim, a alimentação caiçara baseou-se historicamente a partir da pesca, caça e das pequenas agriculturas familiares, principalmente na plantação de mandioca. A atividade pesqueira se destaca por ser uma das atividades de sobrevivência mais antigas exercidas pelo homem (DIEGUES, 2004; LUDERER, 2010). Para Costa-Neto (2000), os peixes são recursos economicamente importantes que suportam teias alimentares, tendo muitas espécies ao menos algum valor no mercado. A decisão do que será consumido e do que será comercializado está envolta de vários fatores relacionados socioculturalmente a cada região. Ramires et al. (2012) analisaram três comunidades caiçaras de Ilhabela (Serraria, Fome e Jabaquara) no litoral norte de SP, notando que a preferência alimentar referente aos peixes se deu por alguns requisitos econômicos, quando muitos pescadores preferem vender o pescado favorito a comê-los. No entanto, Silva (2008), em estudos com ribeirinhos do médio Rio Negro no Amazonas, destacou que o consumo de peixes está mais relacionado a fatores ecológicos relacionados à abundância das espécies.

Assim como as preferências, os tabus e/ou restrições alimentares tem sido uma área de debate ecológico-cultural, envolvendo aspectos materiais, utilitários, simbólicos e estruturais, acomodando estudos nas áreas de proteção de espécies e habitats da atualidade, em mecanismos sociais de adaptação influenciados pela cultura, e na gestão de recursos naturais (BEGOSSI, 1992; COLDING e FOLKE, 1997).

Tabus ou restrições alimentares são invenções culturais e incontestáveis que apresentam regras não escritas regulando o comportamento humano perante certos recursos, apresentando-se sob duas formas: os tabus gerais, que são impostos a todo um grupo étnico fazendo com que nunca comam determinados alimentos, e os tabus específicos, que são entendidos como “temporários” e interferem em um período da vida do indivíduo, sendo restrições alimentares em certas idades, em enfermidades e em determinados momentos da vida feminina como: gravidez, amamentação e menstruação (REA, 1981; COLDING e FOLKE, 1997).

Para Pezzuti (2004), na Mata Atlântica e na Amazônia há uma maior relação de tabus alimentares ligados a animais carnívoros e em menor escala com os animais herbívoros e detritívoros. Assim como demonstrado por Begossi (1992) na ilha de Búzios (SP), onde tabus alimentares referentes a peixes são baseados em seu nível trófico, sendo evitado pela maioria dos entrevistados o consumo de peixes carnívoros. Além disso, a toxicidade das espécies e sua utilização como recursos medicinais também são considerados por eles como tabus, restringindo assim seus usos.

Dessas espécies protegidas por tabus, várias são utilizadas para fins medicinais, havendo ampla importância em documentar seus usos, assim como levar em consideração seus níveis econômicos, ecológicos, sociais e sanitários, uma vez que são recursos importantes que ligam as pessoas ao meio ambiente, sendo o conhecimento tradicional impactante no desenvolvimento atual das áreas médicas e industriais (COSTA-NETO, 1999; PEZZUTI, 2004; ALVES e ROSA, 2005; ALVES et al., 2008).

Pode ser chamada também de zooterapia popular ou folclórica, visando ser uma medicina alternativa, na qual tem a função de reestabelecer o bem estar físico e/ou psicológico dos indivíduos, elaborada através da utilização da parte do corpo de animais, produtos de seu metabolismo, como secreções corporais e excreções, ou por materiais construídos por eles, como casulos e ninhos (ANDRADE e COSTA-NETO, 2006).

Ramires et al. (2012) em Ilhabela (SP), relatou que algumas espécies de peixes são altamente indicadas em caso de doenças. Já Begossi et al. (2004) mostraram que em 34 comunidades de pescadores artesanais, das regiões de Paraty, Angra dos Reis e Ilha Grande, no litoral paulista, o peixe-Porco (*Balistes capricus*) foi o mais citado para curar bronquite.

É necessária a descrição das comunidades tradicionais, pois a maioria delas está perdendo rapidamente suas características socioeconômicas e culturais, demonstrando assim a vasta importância do intercâmbio informacional entre elas e os estudos científicos. Além do que, o processo de urbanização é um ponto crítico que ao longo dos anos está alterando a cultura caiçara e seu modo de vida relacionado às interações com recursos naturais (DIEGUES, 2004; ALVES e ROSA, 2005; GONDRA e ANDRADE, 2007).

Dessa forma, esta pesquisa teve como objetivo analisar o conhecimento local sobre preferências, tabus alimentares e indicações medicinais de peixes em uma população caiçara da Juréia, residente na Reserva de Desenvolvimento Sustentável da Barra do Una, Litoral Sul de São Paulo.

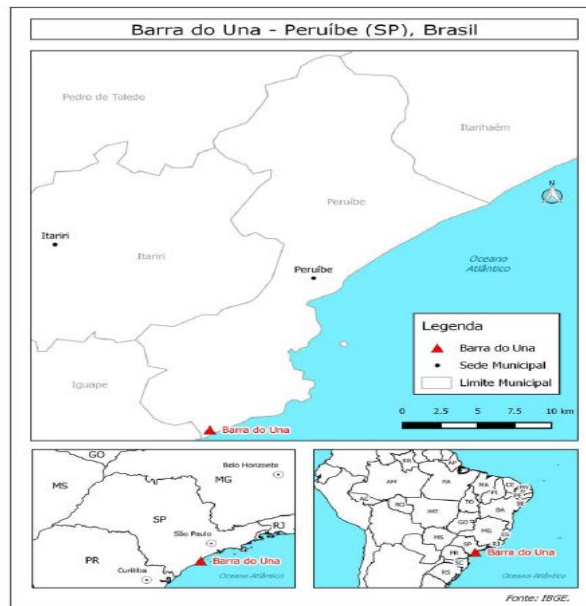
## **2. METODOLOGIA**

### **2.1. Área de estudo**

A Reserva de Desenvolvimento Sustentável Barra do Una (RDSBU) compreende uma comunidade caiçara localizada no extremo sul de Peruíbe – SP, a 30 km do centro da cidade (Figura 1). A comunidade em questão faz parte do Mosaico de Unidades de Conservação Juréia-Itatins, que também engloba parte dos municípios de Iguape, Miracatu, Pedro de Toledo e Itariri.

A RDSBU apresenta uma das três bacias hidrográficas de escoamento de toda a Juréia, o Rio Una do Prelado, constituído como uns dos últimos remanescentes pouco alterados pelo homem no litoral de SP. Esta unidade de conservação apresenta o maior manguezal de toda a Juréia, contemplada com as três espécies arbóreas: *Rhizophora mangle*, *Laguncularia racemosa* e *Avicennia schaueriana* (SOUZA e SOUZA, 2004).

A RDSBU inclui atualmente 42 famílias, que tem a pesca como principal atividade, mas complementam suas bases econômicas com atividades ligadas ao turismo, tais como campings, bares, restaurantes, pousadas, etc. Apresenta uma praia com extensão de cerca de 2 km, um posto de saúde, uma escola na qual atende alunos até a quarta série do ensino fundamental, um Centro Comunitário, uma igreja Assembleia de Deus e uma capela de Santo Antônio.



**Figura 1.** Área de estudo: RDSBU- Peruíbe- SP (fonte: Ferreira, 2015)

## 2.2. Materiais e métodos

Durante o período de Março à Junho de 2015 foram realizadas entrevistas com 38 famílias de pescadores locais da RDSBU. As entrevistas abordaram questões relacionadas a preferências, tabus alimentares e indicações medicinais dos recursos naturais consumidos.

A coleta de dados teve como critério de amostragem os informantes maiores de 18 anos, com tempo de moradia na RDSBU igual ou superior a 10 anos. A unidade amostral foi a família, sendo entrevistado um representante de cada família, buscando inserir no conjunto amostral todas as famílias consideradas tradicionais, assim como os que não são considerados porém mantêm conhecimentos e usos do ambiente. As entrevistas foram realizadas em suas residências ou em local indicado de acordo com a preferência dos entrevistados.

Todos os procedimentos metodológicos foram aprovados pelo Comitê de ética em Pesquisa da UNISANTA, sob o parecer nº 571.156 e sua execução em área de Unidade de Conservação foi autorizada pela Comissão Técnico-Científica (COTEC) do Instituto Florestal (Carta COTEC nº. 706/2013 D137/2013 AP).

A análise de dados foi realizada através de cognição comparada (MARQUES, 2001), de modo a integrar o conhecimento local e científico, além do consenso de informantes dado através da porcentagem de citações sobre cada aspecto abordado. As espécies de peixes citadas no trabalho foram identificadas com auxílio de fotos e revisadas por meio dos trabalhos de Figueiredo (1977); Figueiredo e Menezes (1978, 1980, 2000); Fischer (1978); Menezes e Figueiredo (1980,1985); Carvalho-Filho (1999); Carpenter (2002); Araújo et al. (2004); Fischer et al. (2004); Marceniuk (2005); Sampaio e Nottingham (2008) e Gomes et al. (2010). A nomenclatura científica foi revisada segundo os trabalhos de Menezes et al. (2003) e Eschmayer (2011), sendo a classificação sistemática segundo Nelson (2006).

## 3. RESULTADOS

Os peixes mais citados na categoria preferidos foram respectivamente: caratinga (*Eugerres brasilianus*), robalo (*Centropomus* spp.), tainha (*Mugil liza*), parati (*Mugil curema*), bagre (*Genidens barbatus*), traíra (*Hoplias* spp), cação (*Rhizoprionodon* spp.), pescada (*Cynoscion* spp.) e curvina (*Micropogonias furnieri*) (Tabela 1).

**Tabela 1:** Preferências alimentares dos moradores locais da comunidade RDSBU (n= 40; Nome dos peixes segundo identificação local)

Peixes (número de citações)	Motivo da preferência	% de citações
caratinga (37)	saborosa	70,27
	carne branca	40,54
	carne gorda	8,11
	menos espinhas	8,11
robalo (31)	saboroso	67,74
	carne branca	51,61
	sempre tem	9,68
tainha (15)	saboroso	60,0
	carne leve	20,0
	carne branca	13,33
	gosto diferente	13,33
parati (15)	peixe de época	13,33
	saboroso	66,67
	fácil de pegar	20,0
	fácil de limpar	13,33
bagre (13)	saboroso	46,15
	fácil de limpar	30,77
traíra (6)	saboroso	100,0
	peixe de água doce	16,67
cação (5)	saboroso	60,0
	menos espinhas	40,0
	carne branca	20,0
	carne firme	20,0
pescada (5)	saboroso	80,0
	carne branca	20,0
	peixe suave	20,0
curvina (5)	saboroso	60,0
	sempre tem	20,0
	fácil de limpar	20,0

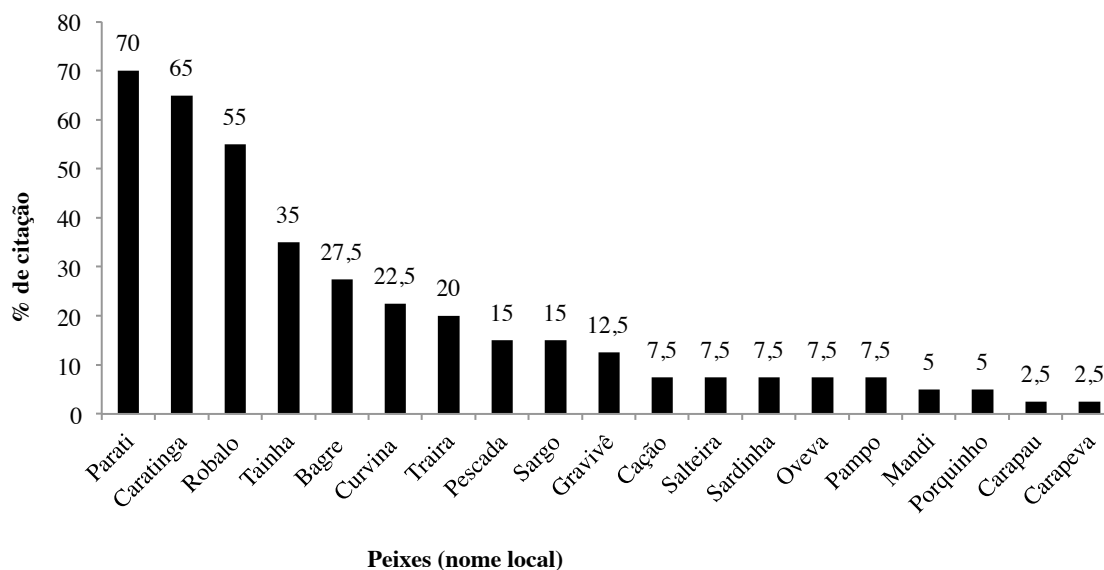
A caratinga pela quantidade de citações referentes é a espécie considerada mais saborosa, além de ser considerado um peixe de “*carne branca*”, ter bastante carne, e ainda igualmente com o cação por ter sua ingestão facilitada por possuir menos espinhas que os demais peixes. O robalo, a tainha, o cação e a pescada também foram lembrados por terem “*carne branca*”.

Além disso, as preferências da comunidade também podem estar relacionadas à disponibilidade e abundância das espécies, como observado com o que ocorre, por exemplo, com o robalo e curvina que são selecionados por serem peixes sempre disponíveis para consumo: “*sempre tem*”. Já a tainha, é influenciada pela característica de ser um peixe de fácil digestão: “*carne leve*”, e ter gosto que a diferencia dos outros peixes.

Há ainda influências particulares entre algumas espécies como: ser “*peixe de água doce*” (traíra), ter “*carne firme*” (cação), e ainda relacionada com a saúde do consumidor “*peixe suave*” (pescada).

Das espécies consumidas pelas famílias, quase todas foram descritas na categoria favoritas, apenas o gravivê (*Trachinotus goddei*) e o sargo (*Anisotremus surinamensis*), não são citados como favoritas, mas foram espécies muito consumidas pelas famílias durante o período de entrevistas.

Os peixes mais consumidos pelas famílias com citações acima de 8% foram: parati, caratinga, robalo, tainha, bagre, curvina, traíra, pescada, sargo e gravivê (Figura 2).



**Figura 2:** Peixes frequentemente mais consumidos pelas famílias locais da comunidade RDSBU (n=40)

Há uma extensa lista de peixes que são evitados pelas famílias. O baiacu (*Spherooides testudineus*) foi o mais citado, seguido da traíra (*Hoplias* spp.), bagre (*Genidens barbatus*), mandi (*Pimelodus maculatus*) e arraia (*Dasyatis* spp.) (Tabela 2).

Os motivos de não consumi-los são variados de acordo com a espécie. No caso do baiacu, seu consumo é evitado pelos moradores por não saberem limpá-lo ou manuseá-lo, também por ser um peixe considerado “venenoso”. A traíra é evitada por alguns por ter “muitas espinhas”, ter “vermes na barriga”, e ainda ser considerada nojenta e pouco saborosa. De acordo com os entrevistados que não consomem o bagre, o nojo do couro é o maior motivo para evitá-lo e além disso, o cheiro de sua carne e “ser peixe de couro” foram outras categorias observadas. Vale ressaltar que o sabor de lama, além do bagre, é constatado como rejeição também para o mandi. O cação e a arraia são evitados, pois ambos “tem gosto forte”, “aumenta inflamações” e por serem considerados “peixe de couro”.

**Tabela 2:** Peixes evitados pelos moradores da comunidade RDSBU (n = 40). Nome dos peixes segundo identificação local

Peixe (nº de citações)	Justificativa	% de citações
baiacu (21)	não sabe limpar	90,5
	venenoso	23,8
traíra (10)	muitas espinhas	90,0
	têm vermes na barriga	10,0
	nojenta	10,0
	pouco saborosa	10,0
bagre (9)	nojo do couro	44,4
	gosto estranho	33,3
	cheiro forte	22,2
	cheiro de lama	22,2
	peixe de couro	11,1
mandi (7)	pouco saborosa	42,9
	cheiro de lama	28,6
	couro nojento	28,6
	cheiro ruim	28,6
arraia (6)	gosto forte	66,7
	cheiro ruim	16,7
	peixe de couro	16,7
	aumenta inflamação	16,7

Em certos períodos da vida, algumas espécies de peixes são evitadas pelos moradores, enquanto outras podem ser consumidas sem restrição, sendo o robalo, a caratinga, o parati e a curvina os mais citados nesse trabalho envolvendo aspectos inter cruzados de alimentação e saúde (Tabela 3).

**Tabela 3:** Peixes consumidos pelos moradores em caso de doenças (n=40)

Peixe (nº de citações)	Justificativa (% de citação)	Tipo de doença (% de citação)
robalo (30)	carne leve (33,3) carne branca (26,7) não aumenta doenças (23,3) não aumenta inflamações (16,7)	cortes (66,7) todas (30,0) cesárea (26,7) gripe (20,0) dores no corpo (20,0) inflamação (16,7)
caratinga (25)	carne leve (48,0) carne branca (24,0) não aumenta inflamação (20,0) ajuda na cicatrização (12,0) não agrava doenças (8,0)	cortes (60,0) todas (36,0) cesárea (24,0) inflamações (20,0) dores (16,0) gripe (16,0) furúnculo (8,0)
parati (7)	não aumenta inflamações (42,9) carne leve (28,6) não agrava doenças (14,3) carne branca (14,3)	cortes (71,4) gripe (42,9) dores (28,6) quarentena (28,6) cesárea (14,3) inflamações (14,3) furúnculo (14,3) tontura (14,3) todas (14,3)
curvina (5)	não agrava doenças (80,0) carne branca (40,0)	todas (60,0) cortes (40,0) dores (40,0) diarreia (20,0) vômitos (20,0)

O principal motivo para alimentar-se desses peixes sem preocupações em situações de doenças é por apresentarem “*carne leve*” e terem “*carne branca*”, sendo essa característica observada tanto nos peixes mais citados como nos menos citados, ou ajudarem na cicatrização e não aumentarem inflamações ou doenças. Dentre as indicações incluídas na categoria “doenças” nos quais é permitido comer estes peixes sem restrições, as mais constatadas foram: corte, dores, cesárea, inflamações e alguns ainda afirmaram se alimentar desses peixes em qualquer destas situações.

Logo, quando se está doente, deve-se, segundo os moradores, evitar o consumo de alguns peixes, sendo os mais citados: bagre, cação, arraia, mandi, porquinho (*Balistes capricus*) e jundiá (*Rhamdia quelen*) (Tabela 4).

**Tabela 4:** Peixes evitados pelos moradores locais da comunidade RDSBU, em caso de doenças. (n=40). Nome dos peixes segundo identificação local.

Peixe (Nº de citações)	Justificativa (% de citações)	Tipo de doença (% de citações)
bagre (29)	aumenta inflamações (75,9) carne forte (31,0) inflama cortes (27,6) peixe de couro (20,7)	cortes (68,0) inflamações (55,2) cesárea (34,5) furúnculo (17,3)
caçãõ (17)	aumenta inflamação (70,6) inflama cortes (41,2) peixe de couro (17,6) carne forte (11,8)	cortes (70,6) inflamações (58,8) cesárea (29,4) furúnculo (17,6)
arraia (14)	aumenta inflamação (85,7) inflama cortes (35,7) carne forte (21,4)	inflamação (64,3) cortes (57,1) cesárea (21,4) furúnculo (21,4) úlcera (14,3)
mandi (12)	aumenta inflamação (75,0) inflama cortes (50,0) peixe de couro (8,3) carne forte (8,3)	cortes (66,7) inflamação (58,3) cesárea (16,7) furúnculo (16,7) úlcera (16,7) feridas (16,7) coceira (8,3) gripe (8,3)
porquinho (12)	aumenta inflamação (75,0) inflama cortes (33,3) peixe de couro (25,0) carne forte (16,7)	inflamações (58,3) cortes (50,0) cesárea (33,3) furúnculo (16,7) infecção (8,3) feridas (8,3) úlcera (8,3)
jundiá (6)	aumenta inflamações (100,0) carne forte (33,3) inflama cortes (16,7)	cortes (100,0) inflamação (50,0) cesárea (33,3) furúnculo (16,7) infecção (16,7)

“*Aumenta inflamação*” é o maior motivo encontrado em todas as espécies de peixes citados. O termo “*carne forte*” foi altamente observado em muitas espécies, principalmente nas mais citadas como o bagre, a arraia, o porquinho e o jundiá. Serem considerados “*peixes de couro*”, e que possivelmente podem “*inflamar cortes*”, também foram características para o não consumo dessas espécies em certos tipos de “doenças”, sendo cortes, inflamações, cesáreas e furúnculo as principais.

Dos peixes encontrados na comunidade e que são utilizados como fontes zoterápicas, o bagre foi o mais citado, na qual a parte mais utilizada foi seu olho, utilizado para amenizar as dores causadas por acidentes com as próprias esporas do animal, entre outras utilidades, como a utilização da sua carne ensopada para tratamento de insônia e pressão alta. A caratinga, segundo informantes, podem tratar cortes, recuperar mulheres da cesárea e quarentena, entre outras utilidades, como tratamento de insônia, infecções e ainda ser relacionada ao controle da pressão arterial (Tabela 5).



**Tabela 5:** Peixes citados como medicinais na RDSBU (Nome dos peixes segundo identificação local)

Peixe (nº de citações)	Parte utilizada (% de citações)	Forme de uso (% de citações)	Doença tratada (% de citações)
bagre (17)	olho (64,7)	amassa o olho e coloca sobre o ferimento (70,6)	acidentes causados pela espora do próprio animal (64,7) insônia (17,65)
	carne (29,4)	ingestão enopada ou cozida (23,5)	pressão alta (11,76)
caratinga (8)	carne (100,0)	consumindo-a enopada ou cozida (100,0)	cortes (87,5) cesárea (62,5) quarentena (25,0) insônia (17,6) infecções (12,5) pressão alta (11,8)

As 22 espécies citadas pelos entrevistados na RDSBU foram identificadas taxonomicamente conforme mostra Tabela 6.

**Tabela 6:** Identificação taxonômica das espécies de peixes citadas como preferidos, tabus alimentares e medicinais pelos moradores de RDSBU.

Família	Nome local	Nome científico
Ariidae	bagre ou bagre-Branco	<i>Genidens barbatus</i> (Lacepède, 1803)
Balistidae	porquinho ou peixe Porco	<i>Balistes capricus</i> (Gmelin, 1788)
Carangidae	carapau	<i>Caranx crysos</i> (Mitchill, 1815)
	gravivê	<i>Trachinotus goodei</i> (Jordan & Evermann, 1989)
	pampo	<i>Trachinotus carolinus</i> (Linnaeus, 1766)
	salteira	<i>Oligoplites</i> spp.
Carcharhinidae	cação	<i>Rhizoprionodon</i> spp.
Centropomidae	robalo	<i>Centropomus</i> spp.
Dasyatidae	raia ou arraia	<i>Dasyatis</i> spp.
Engraulidae	sardinha	<i>Anchoviella clupeioides</i> (Swainson, 1839)
Erythrinidae	traíra	<i>Hoplias</i> spp.
Gerreidae	carapeva	<i>Diapterus</i> spp.
	caratinga	<i>Eugerres brasiliensis</i> (Cuvier, 1830)
Heptapteridae	jundiá	<i>Rhamdia quelen</i> (Quoy e Gaimard, 1824)
Haemulidae	sargo, salgo ou salgo-de-beiço	<i>Anisotremus surinamensis</i> (Bloch, 1791)
Mugilidae	parati	<i>Mugil curema</i> (Valenciennes, 1836)
Mugilidae	tainha	<i>Mugil liza</i> (Valenciennes, 1836)
Pimelodidae	mandi	<i>Pimelodus maculatus</i> (Lacépède, 1803)
	curvina	<i>Micropogonias furnieri</i> (Desmarest, 1823)
Sciaenidae	pescada	<i>Cynoscion</i> spp.
	oveva	<i>Larimus breviceps</i> (Cuvier, 1830)
Tetraodontidae	baiacu	<i>Sphoeroides testudineus</i> (Linnaeus, 1758)

#### 4. DISCUSSÃO

Além do sabor, há uma infinidade de outras razões para selecionar quais espécies servirão como alimento. Tais argumentos, de uma forma generalizada, envolvem aspectos anatômicos, fisiológicos e morfológicos das espécies (carne branca, textura agradável, carne leve, e facilidade para limpá-lo para o preparo), e aspectos ambientais (abundância, sazonalidade das espécies, assim como também o habitat onde se encontram).

As duas maiores justificativas encontradas para tais espécies serem consideradas favoritas são porque comumente elas são consideradas “saborosas” e/ou possuem “carne branca”, sendo pelo menos um desses dois fatores de escolha encontrados em todos os peixes citados.

Os peixes mais citados na categoria favoritos mostram que existe uma maior preferência por espécies de peixes de escama (robalo, caratinga, tainha, parati, traíra, pescada e corvina), assim como também demonstrado por outros estudos com comunidades caiçaras (BEGOSSI, 1992; BEGOSSI e

BRAGA, 1992; BATISTONI, 2006; RAMIRES et al., 2012). O robalo, o bagre e o parati também foram peixes citados como favoritos pelos caiçaras da comunidade de Puruba, nas margens da rodovia Rio-Santos no estado de São Paulo (LOPES, 2004). Costa-Neto (2000), destacou que no município de Conde, no nordeste brasileiro, as famílias de alguns desses peixes como: Mugilidae (paratis e tainhas), e Centropomidae (robalos) são também de significativa importância para o suprimento de necessidades alimentares locais. Para os caiçaras da praia de Bonete em Ubatuba (SP), a enchova (*P. saltatrix*), a garoupa (*Epinephelus* spp.), o carapau (*C. crysos*), a cavala (*S. cavalla*), o cação (*Carcharhinus* ssp.) e a tainha (*M. liza*) são os peixes citados como favoritos (BATISTONI, 2006). De acordo com Ramires et al. (2012), nas três comunidades da cidade de Ilhabela (Jabaquara, Fome e Serraria) no litoral de São Paulo, a anchova e a garoupa foram igualmente citadas.

Os peixes de couro citados como favoritos (bagre e cação) apesar de terem menores citações quando comparados aos peixes de escama, merecem reconhecimento, pois também fazem parte do suprimento nutricional de boa parte da comunidade, principalmente o bagre por ter sido umas das espécies muito consumidas pelas famílias durante as entrevistas, e também por ser abundante regionalmente.

Vale lembrar que a tainha apresenta hábitos sazonais, e as entrevistas foram feitas na época de abundância da espécie (inverno), podendo assim, a lista de preferências alimentares ser modificada caso fosse feita em outras épocas. Murrieta (1998) define que alimentos com forte sazonalidade, como no caso da tainha, são amplamente associados a aspectos emocionais, assim como pela representação de mudanças nos âmbitos ambientais e alimentares. A preferência pela espécie na RDSBU, além de outras razões, também foi por ser um “peixe de época” e apresentar “gosto diferente” corroborando com que afirma tal autora.

A facilidade em se capturar certas espécies exerce uma maior satisfação, pois requer menos energia de trabalho. O parati, por exemplo, é uma espécie abundante e que, geralmente, vive em cardumes, o que o torna fácil de ser predado. Fernandes-Pinto e Marques (2004) verificaram que esta mesma espécie, segundo os caiçaras de Guaraqueçaba (PR), apresentam grande disponibilidade o ano todo, sendo essa uma espécie muito comum em áreas estuarinas.

No caso do bagre, sua escolha como favorito foi motivada também, pela facilidade de limpá-lo para o preparo, pois espécies de peixes de couro são mais fáceis de limpar. Quanto ao seu sabor, mostra-se meio contraditório, pois boa parte da comunidade também diz que o mesmo apresenta gosto e odor desagradável.

Os peixes são evitados, formando seus respectivos tabus alimentares pelas comunidades de pescadores do Brasil por inúmeras razões, como exemplos: no município de Conde, no estado da Bahia, o muçum (*Synbranchus marmoratus*), o cramuru (Muraenidae) e a mututuca (Ophichthidae) são peixes evitados por assemelharem-se com cobras e possuírem dentes (COSTA-NETO, 2000). No Médio Rio Negro, no Amazonas, a traíra (*Hoplias malabaricus*) é pouco apreciada, segundo esses ribeirinhos por ter “carne mole” e ser “sem gosto” (SILVA, 2007). O parati (*Mugil curema*) é espécie evitada por alguns caiçaras da Praia de Bonete em Ilhabela (SP) por apresentar cheiro ruim e pelo hábito alimentar, pois segundo esses informantes este se alimenta de esgoto (BATISTONI, 2006). Em Icapara, no litoral sul de São Paulo, os bagres são evitados especialmente pelos praticantes da religião adventista do sétimo dia (HANAZAKI, 2001).

Dos peixes evitados pelos moradores, apenas o baiacu (o mais citado) não faz parte da alimentação desses caiçaras, notando-se pouco conhecimento por parte dos moradores referente à espécie. Nunca foi de costume, nem pelos mais antigos, alimentar-se com baiacus. O medo de consumi-lo está associado à argumentação de que essa espécie é venenosa, sendo assim não se enquadra na alimentação. Ainda tendo relação às duas justificativas apresentadas que definem o baiacu como um tabu alimentar, “não saber limpar” e ser “venenoso”, pois “não saber limpar” refere-se a não saber retirar o veneno do animal, e não por uma característica física que dificulte o preparo da espécie. Sua toxicidade é também alvo de aversão em outras comunidades de pescadores (BEGOSSI,

1992; COSTA-NETO, 2000; SEIXAS e BEGOSSI, 2001; RAMIRES et al., 2012). De acordo com Júnior (2003), os acidentes pela ingestão de baiacus se dão através da tetrodotoxina, uma potente neurotoxina capaz de paralisar a musculatura corporal podendo provocar óbito.

Com exceção da traíra, todas as espécies de peixes declaradas como tabus alimentares estão associadas aos peixes de couro. Esse peixe foi citado principalmente por apresentar muitas espinhas, característica que dificulta seu consumo. Esse peixe é descrito como favorito por 15% dos entrevistados e evitado por 25% mostrando que tal espécie tem maior tendência a ser tabu alimentar. Assim como na Barra do Una, a mesma também é alvo de aversão em outras comunidades de pescadores por diversos motivos, como o nojo da espécie, a quantidade de espinhas, hábito alimentar, dentre outros (COSTA-NETO, 2000; HANAZAKI, 2001; ANDRADE e COSTA-NETO, 2008; FEITOSA, 2011), assim como também alguns estudos tem demonstrado seu uso como fontes medicinais (BEGOSSI e BRAGA, 1992; MARQUES, 1995; COSTA-NETO et al. 2002; MOURA, 2002; ANDRADE e COSTA-NETO, 2006; MOURA e MARQUES, 2008; SILVA, 2008; COSTA-NETO, 2011).

No caso da arraia, sua rejeição se deu pelo gosto e cheiro forte na qual esta apresenta. Essas são características comuns aos elasmobrânquios, subclasse da qual as arraias fazem parte, desencadeados pela concentração de amônia nesses peixes (PELLUZI, 2004). O cação, também um elasmobrânquio, é citado como uma das espécies favoritas pelos caiçaras da RDSBU, porém, nas comunidades paraenses de Vila dos Pescadores e Vila Bonifácio é utilizado medicinalmente contra o reumatismo, como mostram Barboza et al. (2014). Essa mesma espécie, segundo Ramires et al. (2012) nas comunidades estudadas de Ilhabela- SP, é muito apreciada por ser de fácil preparação e sabor agradável, além de não ter espinhas.

Todas as espécies da qual se pode utilizar em casos de doenças foram citadas anteriormente também como favoritas (caratinga, robalo, parati e corvina). Os termos “carne branca” e “carne leve” assim como em preferências, também foram argumentos apresentados quando se foi perguntado quais peixes poderiam ser alimento caso fossem acometidos a alguma doença. Tais termos mostram que a alimentação na comunidade está ampla e estritamente associada à saúde do consumidor, logo as preferências alimentares são benéficas, pois a maior parte da comunidade alimenta-se com essas espécies. Begossi et al. (2004) verificaram que em outras comunidades caiçaras, e em comunidades ribeirinhas dos Rios Araguaia no Tocantins, e Juruá e Negro no Amazonas, são recomendadas em caso de doenças a alimentação com peixes de escama. Sendo de acordo com Silva (2007) essa a característica que define quais peixes são propícios. Mazzili (1975) conclui que a saúde do indivíduo, no caso como consumidor, depende de seus hábitos alimentares. Apesar de alguns caiçaras da RDSBU especificarem um tipo de “doença”, na qual se podem comer tais espécies sem correr riscos, alguns ainda afirmam que se alimentam dessas espécies sem preocupação em todos os tipos de doenças, podendo então, consumi-los em qualquer doença, em qualquer situação de enfermo.

Alimentação com espécies de peixes de couro como o bagre, cação, arraia, mandi, porquinho e jundiá, segundo critérios apresentados pelos caiçaras da RDSBU não são indicados em caso de doenças e devem ser evitados principalmente nos casos de inflamações, cortes, cesárea e furúnculos. O termo “carne forte” é motivo para evitar a espécie que possivelmente não se adequada na alimentação nesses períodos, demonstrando que os tabus alimentares regionais têm alta relação com as espécies de peixes de couro, principalmente quando interferem-se sobre saúde do indivíduo. Outros estudos também demonstram que os peixes de couro são os mais citados como aversivos como demonstra (HANAZAKI, 2001) em três comunidades caiçaras paulistas (Pedrinhas, Icapara e São Paulo Bagre), e Costa-Neto et al. (2002) com os pescadores da cidade da Barra, no nordeste brasileiro. A maioria das citações demonstrou-se então como tabus específicos, da qual atinge somente certo período da vida, como por exemplo, o período da qual a mulher se recupera de um parto (quarentena), sendo segundo Stefanello (2008), um período de maior vulnerabilidade a hemorragias, infecções e depressão pós-parto. Trigo et al. (1989) realizaram estudo com mães residentes do município de Manabá (PA), e

constatarem que na comunidade de São Felix os peixes de couro (sem especificar qual) são um dos tipos de alimentos altamente evitados principalmente durante a amamentação. Já na região norte do Brasil, Silva (2008) em áreas ribeirinhas da Amazônia, notou que a dieta das mulheres grávidas e paridas, não envolve peixes de couro.

A zooterapia local utilizando peixes, demonstra-se pouco efetiva e utilizada entre a comunidade estudada, sendo poucos peixes citados como recurso medicinal. A caratinga e o bagre são exemplos dessas poucas espécies citadas, sendo também peixes favoritos e sempre consumidos pelos moradores. O uso do olho do bagre ocorre somente em casos específicos, quando ocorre algum acidente envolvendo seu esporão e o pescador que o manuseia. Na cidade de São Felix na Bahia, o olho do bagre tem essa mesma finalidade, porém é um método utilizado também para acidentes com outros tipos de peixes a fim de evitar inflamações (ANDRADE e COSTA-NETO, 2006). A comunidade de pescadores de cidade de Barra- Bahia, utiliza o olho do mandim (*Pimelodus* spp.) - uma espécie de bagre de água doce, para alívio da dor quando ocorrem esses mesmos tipos de acidentes com esses peixes (COSTA-NETO e MELO, 2002). Acidentes envolvendo os bagres (família Ariidae) são os mais comuns no Brasil (JUNIOR, 2003). Sua carne ensopada, citada pelos informantes da RDSBU é capaz de tratar insônia e pressão alta.

## 5. CONCLUSÃO

O uso de peixes na RDS Barra do Una, apresentou padrões já indicados em trabalhos com outras populações caiçaras onde a alimentação, os tabus alimentares e o uso medicinal são as principais finalidades e expressa o conhecimento que possuem sobre o ambiente e os recursos pesqueiros disponíveis.

As preferências pelos peixes de escama se dá porque também podem ser consumidas em casos de doenças, estando vinculadas á importância nutricional e médica da comunidade. O termo “carne branca” e o conhecimento sobre a espécie parece ser algo crucial, principalmente quando envolve a saúde de quem o consome. Peixes como a caratinga, o robalo, o parati e a corvina são de supra importância para os moradores da RDSBU, pois apresentam disponibilidade o ano todo e podem servir como fonte alimentar em qualquer tipo de “doença”.

Os peixes de couro estão intimamente ligados aos tabus alimentares regionais, sendo esses evitados quando o consumidor esta passando por alguma situação de enfermo. Todos os tabus foram reconhecidos como tabus específicos na qual atingem somente um período da vida.

Através das gerações somente os tabus alimentares estão persistindo. Preferências na maioria dos casos envolvem aspectos ambientais e biológicos das espécies. Em detrimento, o uso medicinal de peixes apesar de não ser proibido é pouco reconhecido na comunidade.

Os peixes constituem um dos recursos naturais totalmente necessários á comunidades tradicionais, como a estudada, assim, trabalhos que analisam seus usos têm demonstrado importância para a valorização da cultura pesqueira, além de gerar informações úteis para o manejo e conservação dos recursos disponíveis.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço ao PIBIC pelo incentivo financeiro a bolsa de iniciação científica e também, principalmente, aos moradores da RDSBU que me passaram informações importantes e cruciais para realização desse projeto.

## 6. REFERÊNCIAS

- ADAMS, C. **Identidade Caiçara: exclusão histórica e sócio-ambiental**. In: **Atualidades em etnobiologia e etnoecologia**. Palestras convidadas do IV simpósio de etoecologia e etnobiologia. Ulysses P. de Albuquerque (org.), Recife: SBEE. 2002. Pg. 27-43.
- ALVES, R.R.N.; ROSA, I.L. Why study the use of animal products in traditional medicines?. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v.1, n.1, p.5, 2005.
- ALVES, R.R.N.; SOARES, T.C.; MOURÃO, J. S. Uso de animais medicinais na comunidade de Bom Sucesso, Soledade, Paraíba. **Sitientibus Série Ciências Biológicas**, v. 8, n. 2, p. 142-147, 2008.
- ANDRADE, J. N.; COSTA-NETO, E.M. Primeiro registro da utilização medicinal de recursos pesqueiros na cidade de São Félix, Estado da Bahia, Brasil-DOI: 10.4025/actascibiolsoci. v27i2. 1328. **Acta Scientiarum. Biological Sciences**, v. 27, n. 2, p. 177-183, 2008.
- ANDRADE, J.N.; COSTA-NETO, E.M. O comércio de produtos zooterápicos na cidade de Feira de Santana, Bahia, Brasil. **Sitientibus Série Ciências Biológicas**, v.6, n.1, p. 37-43, 2006.
- ARAÚJO, M.E; TEIXEIRA, J.M.C.; OLIVEIRA, A.M.E. **Peixes Estuarinos Marinhos do Nordeste Brasileiro: (Guia ilustrado)**. Pernambuco: Editora da UFC, 2004, 260p.
- ARRUDA, R. “Populações tradicionais” e a proteção dos recursos naturais em unidades de conservação. **Ambiente & Sociedade**, n.5, p.79-92, 1999.
- BARBOZA, R. S. L.; BARBOZA, M. S. L.; PEZZUTI, J. C. B. Aspectos Culturais da Zooterapia e Dieta Alimentar de Pescadores Artesanais do Litoral Paraense. **Fragments de Cultura**, v. 24, n. 2, p. 267-284, 2014.
- BATISTONI, M. ;BEGOSSI, A. **Consumo alimentar na comunidade caiçara da Praia do Bonete, Ilhabela**, 2006. 122 f. Dissertação de mestrado- Instituto de Biologia, Universidade Estadual de Campinas/ Campinas (SP).
- BEGOSSI, A. Food taboos at Buzios Island (Brazil): their significance and relation to folk medicine. **Journal of Ethnobiology**. V.12, n.1, p.117- 139, 1992.
- BEGOSSI, A.; BRAGA, B. Food taboos and folk medicine among fishermen from the Tocantins River (Brazil). **Amazoniana**, v. 12, n.1, p. 101-118, 1992.
- BEGOSSI, A.; HANAZAKI, N.; RAMOS, R. M. Food chain and the reasons for fish food taboos among Amazonian and Atlantic Forest fishers (Brazil). **Ecological Applications**, v. 14, n. 5, p.1334-1343, 2004.
- CARPENTER, K.E. **FAO species identification sheets for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic (fishing area 31)**. Roma, FAO, V. p.1-3. 2002.
- CARVALHO-FILHO, A. **Peixes da costa brasileira**. 3ª Edição. São Paulo: Ed. Melro. 1999. 320p.
- COLDING, J.; FOLKE, C. The relations among threatened species, their protection, and taboos. **Conservation ecology**, v.1, n.1, p. 6, 1997.
- COSTA-NETO, E.M. A zooterapia popular no Estado da Bahia: registro de novas espécies animais utilizadas como recursos medicinais. **Ciências saúde coletiva**, v. 16, p. 1639-1650, 2011.
- COSTA-NETO, E.M. Recursos animais utilizados na medicina tradicional dos índios Pankararé que habitam no nordeste do estado da Bahia, Brasil. **Atualidades Biológicas**, v.21, n.70, p.69-79, 1999.
- COSTA-NETO, E.M. Restrições e preferências alimentares em comunidades de pescadores do município de Conde, Estado da Bahia, Brasil. **Rev. Nutr**, v. 13, n. 2, p. 117-126, 2000.
- COSTA-NETO, E.M.; DIAS, C. V.; MELO, M. N. O conhecimento ictiológico tradicional dos pescadores da cidade de Barra, região do médio São Francisco, Estado da Bahia, Brasil. **Acta Scientiarum**, v. 24, n. 2, p. 561-572, 2002.
- DIEGUES, A. C. A **interdisciplinaridade nos estudos do mar: o papel das ciências sociais**. In: DIEGUES, A. C. (org). A pesca construindo sociedades. São Paulo: NUPAUB /USP, 2004. P.15-46.
- DIEGUES, A. C. A sócio-antropologia das comunidades de pescadores marítimos no Brasil. **Etnográfica**, v.3, n.2, p.361-375, 1999.
- ESCHMAYER, W.N. 2011. **Catalog of Fishes**. Electronic version 30/11/2011. Disponível em: <<http://research.calacademy.org/ichthyology/catalog/fishcatmain.asp>> Acessado em: 22 agosto de 2016.
- FEITOSA, M. A. **Pesca artesanal no semiárido paraibano: um enfoque etnoictiológico**. 2011. 114 f. Dissertação de mestrado- PRODEMA, Universidade federal da Paraíba/ João Pessoa (PB).
- FERNANDES-PINTO, E.; MARQUES, J. G. W. Conhecimento etnoecológico de pescadores artesanais de Guaraqueçaba, Paraná. IN: DIEGUES, A.C. (Org.). **Enciclopédia caiçara: o olhar do pesquisador**, v. 1, p. 163-192, 2004.
- FERREIRA, P. T. A. Do passado que insiste em persistir: conflitos e possibilidades dum desenvolvimento do turismo de base comunitária na Vila de Barra do Una em Peruíbe (SP). São Paulo. USP. Programa de pós-graduação em mudança social e participação política (Dissertação de Mestrado). 2015
- FIGUEIREDO, J.L. e MENEZES, N.A. **Manual de Peixes marinhos do sudeste do Brasil. Teleostei (1)**. São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 1978. 110p.
- FIGUEIREDO, J.L. e MENEZES, N.A. **Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. Teleostei (2)**. São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 1980. 90p.

- FIGUEIREDO, J.L. e MENEZES, N.A. **Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. Teleostei (5)**. São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 2000. 116p.
- FIGUEIREDO, J.L. **Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. Introdução, cações, raias e quimeras**. São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 1977. 104 p.
- FISCHER, L.G.; PEREIRA, L.E.D.; VIEIRA, J.P. **Peixes estuarinos e costeiros: Série Biodiversidade do Atlântico Sudoeste 01**. Rio Grande: Editora Coscientia. 2004. 127p.
- FISCHER, W. **FAO species identification sheets for fishery purposes**. Western Central Atlantic (fishingarea 31). Roma: FAO. V. 1-7. VII. 1978.
- GOMES, U.L.; SIGNORI, C.N.; GADIG, O.B.F.; SANTOS, H.R.S. **Guia para a identificação de tubarões e raias do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Technical Books. 234p. 2010.
- GONDRA, J. A.; ANDRADE, L. H. C. Conhecimento tradicional e sustentabilidade: o caso da comunidade pesqueira da praia de Itapuama-Cabo de Santo Agostinho/PE. **Interciência**, v.27, n.1, p. 2-33. 2007.
- HANAZAKI, N. **Ecologia de caçaras: uso de recursos e dieta**. 2001. 213 f. Tese de Doutorado – Instituto de Biologia, Universidade de Campinas/ Campinas, Brasil.
- JUNIOR, V. H. Animais aquáticos de importância médica no Brasil. **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical**, p. 591-597, 2003.
- LOPES, P. F. M. **Ecologia caçara: pesca e uso de recursos na comunidade da praia do Puruba**. 2004. 145 f. Dissertação de Mestrado – Instituto de Biologia, Universidade de Campinas/ Campinas, Brasil.
- LUDERER, C.A.F. A projeção da cozinha caçara na mídia impressa”. In: XIII conferência brasileira dos estudos da folk comunicação, São Paulo, PUC-SP, 2010.
- MARCENIUK, A.P. Chave para a identificação das espécies de bagres marinhos (Siluriformes, Ariidae) da Costa Brasileira. **Boletim do Instituto de Pesca**, 31(2): 89-101. 2005.
- MARQUES, J.G. Etnoictiologia: pescando pescadores nas águas da transdisciplinaridade. In: ENCONTRO BRASILEIRO DE ICTIOLOGIA, 11, Campinas. Resumos... Campinas: Sociedade Brasileira de Ictiologia, 1995. p. 1-41.
- MARQUES, J.G. **Pescando pescadores: ciência e etnociência em uma perspectiva ecológica**. 2 ed. NUPAUB/USP, São Paulo, Brasil, 2001, 258p.
- MAZZILLI, R.N. Algumas considerações sobre o consumo de alimentos em Icapara e Pontal de Ribeira, São Paulo, Brasil. **Revista Saúde pública** São Paulo, v.9, p.49-55, 1975.
- MENEZES, N.A. e FIGUEIREDO, J.L. **Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. Teleostei (3)**. São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 96p. 1980.
- MENEZES, N.A. e FIGUEIREDO, J.L. **Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. Teleostei (4)**. São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 105p. 1985.
- MENEZES, N.A.; BUCKUP, P.A.; FIGUEIREDO, J.L.; MOURA, R.L. **Catálogo das espécies de peixes marinhos do Brasil**. São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 160p. 2003.
- MOURA, F.B.P. **Entre o peixe e o dendê: etnoecologia do povo dos Marimbús (Chapada Diamantina-BA)**. 2002. 136p. Tese de Doutorado- Universidade Federal de São Carlos/ São Carlos, Brasil.
- MURRIETA, R.S.S. 1998. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia da USP**, 41(1): 98 – 150.
- 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**, v. 44, n.2, p.39-88, 2001.
- NELSON, J.S. **Fishes of the World**. 4th ed. New York: John Wiley and Sons. 2006. 601p.
- PEZZUTI, J. Tabus alimentares. In: BEGOSSI, A. (Org.), **Ecologia de pescadores da Amazônia e da Mata Atlântica**. São Paulo, Hucitec, 2004, p. 167-186.
- RAMALHO, R. A.; SAUNDERS, C. O papel da educação nutricional a educação nutricional no combate às carências nutricionais. **Rev. Nutr**, v.13, n.1, p.11-16, 2000.
- RAMIRES, M.; ROTUNDO, M. M.; BEGOSSI, A. The use of fish in Ilhabela (São Paulo/Brazil): preferences, food taboos and medicinal indications. **Biota Neotropica**, v.12, n.1, p.21-29, 2012.
- REA, A. M. Resource utilization and food taboos of Sonoran desert peoples. **Journal of Ethnobiology**, v.1, n.1, p.69-83, 1981.
- SAMPAIO, C.L.S. e NOTTINGHAM, M.C. **Guia para identificação de peixes ornamentais brasileiros**. Volume I: espécies marinhas. Brasília: IBAMA - MMA, 2008. 205p.
- SEIXAS, C. S.; BEGOSSI, A. Ethnozoology of fishing communities from Ilha Grande (Atlantic forest coast, Brazil). **Journal of Ethnobiology**, v. 21, n. 1, p. 107-135, 2001.
- SILVA, A. L. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). **Revista de antropologia**, v. 50, n. 1, p. 125-179, 2007.
- SILVA, A. L. Medicinal animals: knowledge and use among river in populations from the Negro River, Amazonas, Brazil. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi - Ciências Humanas**, Belém, v.3, n.3, p.343-357, Set.- Dez. 2008.

SOUZA, C. G.; SOUZA, A. P. Geologia e geomorfologia da área da Estação Ecológica Juréia-Itatins. In: MARQUES, O. A. V. e DULEBA, W. **Estação Ecológica Juréia-Itatins. Ambiente físico, flora e fauna (OAV Marques e W. Duleba, eds.)**. Ribeirão Preto: Holos Editora, p. 16-33, 2004.

STEFANELLO, J. ; NAKANO, A. M. S.; GOMES, F. A. Crenças e tabus relacionados ao cuidado no pós-parto: o significado para um grupo de mulheres. **Acta paulista de enfermagem**, v. 21, n. 2, p. 275-81, 2008.

TRIGO, M.; RONCADA, M. J.; STEWIEN, G. T. M; PEREIRA, I. M. T. B. Tabus alimentares em região do Norte do Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v.23, n.6, p.455-64, 1989.