Espaço em Revista | 2010

ISSN: 1519-7816 vol. 12 nº 1 jan/jun. 2010 páginas: 67 - 75

CONSIDERAÇÕES SOBRE A CULTURA DA REIMA EM COMUNIDADES RURAIS DE CATALÃO: relação entre ambiente e a cultura local

José Neiva Mesquita Neto[1]
jneiva.bio@hotmail.com

Maria Helena de Paula[2]
mhpcat@gmail.com

Resumo: Comer não se resume ao ato de ingerir alimento para satisfazer necessidades nutricionais vitais e biológicas que garantem continuidade da vida. Há uma carência de estudos da cultura alimentar tradicional do município de Catalão (GO), bem como, o desconhecimento das novas gerações sob os hábitos alimentares de seus genitores. Com a realização deste trabalho objetiva-se realizar um levantamento preliminar de caráter quantitativo e qualitativo dos alimentos considerados reimosos; comparar as informações colhidas com a literatura científica especializada; estabelecer uma relação entre linguagem, antropologia, nutrição e etnobiologia no contexto da cultura alimentar; elaborar um esboço de vocabulário da reima. Foram realizadas conversas informais no distrito de Pires Belo, nas comunidades rurais de São Domingos e Fazenda Pires, inseridos no município de Catalão (GO). O estudo encontra-se em desenvolvimento, as conversas informais realizadas até o momento ainda não são conclusivas, quanto ao significado definido das palavras "reima" e "manso", assim como dos alimentos considerados reimosos. Dentre as comidas mais referenciadas como reimosas estão a carne de porco, a banha (tecido adiposo dos suínos), o fruto manga, estes foram citados em todas as conversas com os cinco (05) moradores até então consultados informalmente para esta pesquisa. Análises do ponto de vista bioquímico/nutricional são escassas na literatura especializada, relacionando os efeitos dos alimentos reimosos no organismo. Ainda não se percebe nenhum padrão científico na eleição desses alimentos como reimosos. As diferentes ciências envolvidas nos estudos da relação homem/alimento, tem importantes contribuições nesses estudos, apesar parcialidade das informações.
Palavras-chave: Reima. Conhecimento tradicional. Etnobiologia. Cultura alimentar.

CONSIDERATIONS ABOUT THE REIM'S CULTURE IN RURAL COMMUNITIES OF CATALÃO: relationship between environment and local culture

Abstract: Eating is not just the act of ingesting food to satisfy nutritional and biological needs to maintain the biological life. There is a lack of studies about traditional food culture that belongs to the city Catalão-Goiás, as the unknowledge of new generations about feed habits of your upwards. The objective of this work is to make a prelusive resurgence with quantitative and qualitative character of the nourishes considered "reimosos"; comparing the collected informations with the scientific literature specialized; stablishing a relation among language, anthropology, nutrition and ethnobiology in the context about food culture; creating a proofreading of "reima's" vocabulary. There were realized informal conversations in the District of "Pires Belo", in the rural communities of "São Domingos" and "Fazenda Pires", places that are part of the city Catalão-Goiás. The study is under development, the informal conversations realized until nowadays they haven't been concluded yet, as the well-marked meaning of the words "reima" and "manso", such as the nourishes considered "reimosos".

[1] Graduando em Ciências Biológicas, LALEFIL, Universidade Federal de Goiás, Campus Catalão.
[2] Professora Drª. do Departamento de Letras, LALEFIL, Universidade Federal de Goiás, Campus Catalão.

ISSN: 1519-7816 vol. 12 nº 1 jan/jun. 2010 páginas: 67 - 75

The food most considered as “reimosas”are pork, fat (adipose tissue of pigs), the fruit mango, they were quoted at all the conversations with the five habitants for this research. Analysis of the biochemical/nourish point of view are poor at the specialized literature, relating the effects of the “reimosos” nourishes in the organism. We still don’t realize any scientific standard in the election of these nourishes as “reimosos”. The different sciences envolved in the studies of relation human/feed, have important contributions to these studies, although partial informations.
Keywords: Reima. Traditional knowledge. Ethnobiology. Food culture.

Introdução

O presente estudo se justifica pela escassez de estudos sobre alimentação que agrupe as diversas ciências tradicionalmente envolvidas no processo alimentar e nos saberes das comunidades tradicionais. A bioquímica, a nutrição, a antropologia, a lexicologia e as ciências biológicas e da saúde em geral possuem campos de estudos específicos dedicados à relação homem e alimento, porém todas tratam desse tema individualmente e não de forma integrada. Desta forma, este estudo surge da necessidade de busca a interdisciplinaridade, rompendo as fronteiras das ciências muito específicas, unindo pontos de vista tão distintos que atuam sobre um mesmo objeto de estudo. É neste sentido que o estudo aqui apresentado, resultados iniciais de Iniciação Científica (PIVIC/UFG/2010-2011), situa-se nos campos de interesse multidisciplinar da Linguística, Antropologia e Ciências Naturais.

Comer não se resume ao ato de ingerir alimento para satisfazer necessidades nutricionais vitais e biológicas que garantem continuidade da vida. Existem complexos fatores que influenciam na alimentação, e que diversos interagem na articulação entre o homem biológico, social e cultural (CANESQUI, 2007). Sobre a cultura alimentar, Trigo et al. (1989, p. 156) faz a seguinte consideração:

> Qualquer intervenção na área ligada à alimentação e nutrição, principalmente quando envolve aspectos educativos, requer, como pré-requisito, um conhecimento detalhado não só da região, mas da localidade propriamente dita (TRIGO et al., 1989, p. 156).

Em várias regiões do Brasil, como na Amazônia, no Nordeste e no Brasil Central, assim como em boa parte da América Latina (CURRIER, 1996), observa-se

ISSN: 1519-7816 vol. 12 nº 1 jan/jun. 2010 páginas: 67 - 75

um sistema de classificação de alimentos de oposições entre “reimoso” e “manso”. Muitas prescrições ou proibições alimentares são baseadas nesse sistema de classificação.

Os alimentos são classificados de diversas denominações entre elas destaca-se a noção de “reima”. De um modo geral, a “reima” não é definida. Trata-se de uma característica que torna o alimento “ofensivo” para certos estados do organismo. Assim, por exemplo, popularmente tem-se que o alimento reimoso faz mal para o sangue (WOORTMANN, 2004). A palavra “reima” deriva de *rheuma* (grego) e designa “mau gênio”, o que, de certo modo, se vincula à concepção popular da reima.

Quando o alimento é de origem animal, um dos critérios utilizados para definir se um alimento é reimoso ou não é a idade do animal a ser consumido como alimento, posto que o animal “maduro” tem reima, em que “maduro” significa estar apto à reprodução, refletindo a noção de impureza. No entanto, quando acontece a castração o animal se torna manso, ou seja, perde sua reima, não representando perigo à saúde humana. O mesmo caso acontece com animais selvagens que são mais reimosos do que os domesticados, sendo os primeiros afastados do domínio humano e, portanto, mais desconhecidos pelas pessoas.

Já os alimentos de origem vegetal são reimosos quando verdes. Trata-se de uma classificação fundada na associação entre os graus de força dos alimentos com os graus de resistência (força) corporal de certo tipo de pessoa, concebida segundo a sua “natureza” “forte ou fraca”, que são predisposições inatas (CANESQUI, 2007).

Em um sentido antropológico, a relação manso/reimoso está intimamente ligada ao sentido de normalidade/anormalidade, isto é, da ordem e da desordem. É necessário também analisar o estado físico de quem se alimenta, isto é, a reima contida no próprio corpo, que é representada por determinadas doenças ou debilidades no homem e na mulher, quando menstruada e de “resguardo”, em momentos quando o organismo sofre transições fisiológicas (WOORTMANN, 2004). O alimento “reimoso” não pode ser comido por quem esteja com o próprio corpo “reimoso”, isto é, com o “sangue agitado”, com reumatismo, com feridas da pele, por

ISSN: 1519-7816 vol. 12 nº 1 jan/jun. 2010 páginas: 67 - 75

exemplo (WOORTMANN, 2008). A mulher, especificamente, passa por momentos cercados de perigos e cuidados, considerada um ser que está no limiar, na tênue linha de mudanças.

Canesqui (2007) avalia que há grande escassez de estudos nacionais recentes sobre os alimentos tradicionais, mas que possuem sua importância no universo cultural da sociedade contemporânea, apresentando-se como uma cultura em extinção. As expressões “manso-reimoso” são interpretações do senso comum, que se comunica com o conhecimento científico, interpretando-o, como exemplifica a categoria “comida saudável” e outras designações de nutrientes, utilizadas na linguagem popular, que são emprestadas do discurso científico. Reconhece-se que há na dietética tradicional representações e conhecimentos diferentes da ciência nutricional, que não tolera o pensamento destas culturas que concebem de forma concreta, a partir da observação e experimentação na classificação das coisas da natureza, a relação com a alimentação e o mundo que a cerca.

Este trabalho justifica-se pelo fato de haver uma carência de estudos da cultura alimentar tradicional do município, bem como, o desconhecimento das novas gerações sob os hábitos alimentares de seus genitores, tais como: a cultura alimentar, o vocabulário da reima (BIDERMAN, 1978; 2001) e sua lógica e a inserção deste saber na lógica da ciência, neste caso, nas ciências biológicas.

Com a realização deste trabalho objetiva-se:

(1) realizar um levantamento preliminar de caráter quantitativo e qualitativo dos alimentos considerados reimosos pelas comunidades rurais em estudo, como descrito abaixo na seção “Materiais e Métodos”;

(2) comparar as informações colhidas com a literatura científica especializada;

(3) estabelecer uma relação entre linguagem, antropologia, nutrição e etnobiologia no contexto da cultura alimentar;

(4) elaborar um esboço de vocabulário da reima a partir de dados informais inventariados em visitas às comunidades, do ponto de vista da cultura local.

ISSN: 1519-7816 vol. 12 nº 1 jan/jun. 2010 páginas: 67 - 75

Materiais e métodos

Foram realizadas conversas informais no distrito de Pires Belo, nas comunidades rurais de São Domingos e Fazenda Pires, inseridos no município de Catalão (GO), demonstradas no mapa (Figura1). O referido instrumento cartográfico foi acessado do programa *Google Earth*, disponível na rede mundial de computadores com acesso e *download* grátis. Através do conhecimento prévio pessoal do autor sobre a localização das comunidades em estudo, puderam-se localizar as comunidades rurais por meio de rodovias e estradas de acesso às mesmas. À medida que era feito o reconhecimento exato da sede da comunidade foi realizado o registro escrito no ponto que se julgou ser a localização correta do local de investigação desse estudo ora apresentado. Para melhor visualização deste registro veja-se o mapa ilustrativo abaixo:



Figura 1: Imagem das comunidades estudadas e da cidade de Catalão (GO).

O trabalho é dividido nas seguintes etapas:

(1) Levantamento de informações com os moradores locais, a fim de eleger pessoas que melhor conheçam os alimentos considerados “reimoso/manso”;

ISSN: 1519-7816 vol. 12 nº 1 jan/jun. 2010 páginas: 67 - 75

(2) Realização de conversas informais com os representantes eleitos pelas comunidades;

(3) Comparação com as informações colhidas na comunidade com a literatura cientifica especializada;

(4) Elaboração de um estudo preliminar com vistas a comparar alimentos ligados a reima/reimoso usados pelas comunidades locais, contendo a visão popular e da literatura cientifica;

(5) Produção de rápido elucidário do vocabulário da reima, para servir aos estudos lingüísticos, culturais e etnobiológicos.

Resultados preliminares

O estudo encontra-se em desenvolvimento, as conversas informais realizadas até o momento ainda não são conclusivas, quanto ao significado definido das palavras “reima” e “manso”, assim como dos alimentos considerados reimosos, Woortmann (2004, p. 33) da mesma forma não define de modo generalizado o conceito de “reima”, apenas afirma que “trata-se de uma qualidade que torna o alimento ‘ofensivo’ para certos estados do organismo”, Brandão (1976, p. 91) também descreve sobre a reima, “a reima ‘agita o sangue’, ‘põe a reima (do corpo) para fora’”.

As indagações feitas neste trabalho revelam algumas considerações relevantes sobre o que um alimento reimoso causa ao organismo, por exemplo, como afirma um morador da Fazenda Pires que os alimentos reimosos são “fortes” e “concentrados”, que deixam resíduos no organismo por muito tempo. Outros moradores fazem considerações aversas, caracterizando a comida reimosa como gordurosa e que induz reações bioquímicas maléficas ao organismo, sendo que estas ocorrem no interior do corpo, mas que posteriormente se manifestam na derme e epiderme, através principalmente de feridas com presença de pus abundante.

Dentre as comidas mais referenciadas como reimosas estão a carne de porco, a banha (tecido adiposo dos suínos), o fruto manga, estes foram citados em todas as conversas com os cinco (05) moradores até então consultados

ISSN: 1519-7816 vol. 12 nº 1 jan/jun. 2010 páginas: 67 - 75

informalmente para esta pesquisa. Sobre a carne de porco, Woortmann (2008, p. 23), considera-o do ponto de vista antropológico, "Um animal será tanto menos reimoso quanto menos idade tenha; assim, uma leitoa 'novinha' não tem 'reima' mas um porco em idade reprodutiva é 'reimoso'".

Um morador faz uma interessante consideração acerca das carnes, afirmando que a carne de qualquer animal que não passou pelo processo de castração possui reima, assim como os "bichos" selvagens. Sobre a relação do homem com o selvagem Woortmann (2008, p. 24) faz a análise de que "um animal será tanto mais 'reimoso' quanto mais se opõe ao homem". A castração, do ponto de vista antropológico, é vista como um ato de dominação, já que os animais selvagens estão fora dos domínios humanos e suas ações independem da vontade do homem. Assim, a castração de animais os torna "mansos", em dois sentidos: mansos porque não seriam mais reimoso e mansos porque se tornam mais facilmente submissos aos desejos e vontades humanas.

A partir da descrição dos alimentos considerados reimosos pelos moradores locais, pode-se estabelecer a relação entre o alimento reimoso, as diferentes etapas da vida processos fisiológicos que o homem pode transitar bem com a freqüência dessas descrições, dados estes ilustrados na tabela 1.

Tabela 1 - Alimentos mais citados pelos moradores das comunidades amostradas e circunstâncias consideradas reimosas.

Alimento	Circunstâncias em que o alimento não deve ser consumido	Número de citações
Carne de porco	Qualquer fase	5
Manga	Qualquer fase	5
Pequi	Picada de cobra; gravidez; lactação	1
Pimenta	Gravidez; lactação	2
Milho verde	Gravidez; lactação	1
Jurubeba	Qualquer fase	2
Carne vermelha	Deve-se evitar consumo excessivo	4

Análises do ponto de vista bioquímico/nutricional são escassas na literatura especializada, relacionando os efeitos dos alimentos reimosos no organismo. Ainda não se percebe nenhum padrão científico na eleição desses alimentos como reimosos, já que estes são de origens diversas, o porco sendo um animal não possui relação com a manga, um fruto de origem vegetal, por exemplo.

ISSN: 1519-7816 vol. 12 nº 1 jan/jun. 2010 páginas: 67 - 75

No entanto, numa rápida consideração de cunho linguística e biológica, percebe-se uma convergência quanto aos sintomas resultantes do consumo da "reima" dos alimentos, às populares "perebas", ou conseqüências de natureza "impola o corpo". As "perebas" são feridas da pele que ocupam grandes dimensões com liberação de pus na extremidade, que podem ou não provocar coceira. Já "impolar o corpo" refere-se à presença de protuberâncias na pele, semelhantes à acne profunda, distribuídas por todo o corpo. O vocabulário da reima é muito diverso e característico, outros termos foram citados pelos moradores como sintomas: "cabeça de prego", "nascida", "carnegão", "cartuchá", "azangar o corpo", "agitar o sangue".

Sobre cultura alimentar que envolve o período de gestação e amamentação da mulher, Trigo (1989, p. 459) diz o seguinte: "A alimentação da gestante, assim como da nutriz, é altamente influenciada pelos padrões culturais que regem seu contexto social. Para essas mulheres existem os alimentos permitidos e os proibidos enquanto perduram seus estados fisiológicos."

Considerações finais

A busca da interdisciplinaridade é recorrente neste trabalho, as diferentes ciências envolvidas nos estudos etnoalimentares têm importantes contribuições nesses estudos, apesar parcialidade das informações. O conflito existente entre a cultura do senso-comum e as ciências biológicas e da saúde pode ser remediado através de estudos etnobiológicos e etnoecológicos bem como todas as áreas que relacionem o homem e o ambiente em que ele está inserido.

Nesse trabalho, percebe-se desde a cultura local uma identidade tanto na linguagem, como nas diversas ciências antropológicas e biológicas. O homem cultural, social e biológico é único ser, são diferentes aspectos de apenas um organismo. A pluralidade característica do ser humano não permite a realização de apenas estudos isolados em disciplinas, mas a articulação continua entre elas.

Portanto, o estudo da reima cruza fronteiras científicas, agrupando diferentes conhecimentos antes isolados. Os saberes da reima envolvem o tanto o alimento tipo de alimento a ser ingerido, as interações bioquímicas e fisiológicas

ISSN: 1519-7816 vol. 12 nº 1 jan/jun. 2010 páginas: 67 - 75

entre esse alimento e organismo, a visão tradicional cultural humana da comida e o léxico do linguajar da alimentação.

REFERÊNCIAS

BIDERMAN, M. T. C. **Teoria lingüística**. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1978.

_____. Introdução: as ciências do léxico. In: OLIVEIRA, A. M. P. P. de; ISQUERDO, A. N. (Org.). **As ciências do léxico**: lexicologia, lexicografia, terminologia. 2. ed. Campo Grande (MS): EDUFMS, 2001. p. 13-22.

CANESQUI, A. M. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 2, p. 203-216, 2007. Disponível em: < http://www.scielo.br/pdf/rn/v20n2/10.pdf >. Acesso em: 2 abr. 2010.

CURRIER, R. L. The hot-cold syndrome and symbolic balance and Mexican and Spanish-American folk medicine. **Ethnology**, 5, p. 251-263. 1966. Disponível em: < http://www.jstor.org/pss/3772771>. Acesso em: 10 abr. 2010.

TRIGO, M. et al. Tabus alimentares em região do Norte do Brasil. **Rev. Saúde Pública**, v. 23, n. 6, p. 455-464, 1989. Disponível em: < http://www.jstor.org/pss/3772771>. Acesso em: 10 out. 2010.

WOORTMANN, K. A. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: Coletânea de palestras do Congresso de Gastronomia e Segurança alimentar, 1., Brasília, 2010. **Anais**... Brasília: UnB. Wilma Maria C. Araújo et al.(Org.), 2010. p. 317. Disponível em: < http://www.jstor.org/pss/3772771>. Acesso em: 10 out. 2010.

_____. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, 2008. Disponível em: < http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/viewFile/2102/1722> Acesso em: 26 abr. 2010.