

CULTURA DA REIMA EM COMUNIDADES RURAIS DE CATALÃO: ESTUDO DO VOCABULÁRIO DE RESTRIÇÕES ALIMENTARES¹

José Neiva Mesquita Neto²; Maria Helena de Paula³
jneiva.bio@hotmail.com; mhpcat@gmail.com
Campus Catalão/UFG

Palavras-chave: reima; conhecimento tradicional; etnobiologia; cultura alimentar

Introdução

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

Os alimentos em si possuem compostos e substâncias características que podem gerar reações imunológicas importantes como descrevem Demonte e Oliveira (1989, p. 02):

Os alimentos [...] podem ser compostos de centenas de substâncias diferentes, incluindo os nutrientes bem como muitas moléculas potencialmente antigênicas, no sentido genérico funcionam como antígenos e representam o maior contingente a desafiar continuamente o sistema imunitário do indivíduo.

Sob essa perspectiva, ressalta-se que 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 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, dentre elas destaca-se a noção de “reima”. De um modo geral, a “reima” não é definida pelas ciências naturais e da

¹ Artigo revisado pela orientadora.

² Graduando em Ciências Biológicas do CAC/UFG, orientando da pesquisa.

³ Professora do Departamento de Letras do CAC/UFG; orientadora da pesquisa.

saúde. 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, de características biofisiológicas mais desconhecidas 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, por exemplo, estiver menstruada e de “resguardo”, 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”, diz 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, o que a coloca nas tradicionais crenças e acontecimentos como o alvo das reimas.

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, se assemelhando a 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, sem relação com o 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.

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 imunologia, 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. Há ainda uma carência de estudos da cultura alimentar tradicional, 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.

Desta forma, este estudo surge da necessidade de busca à interdisciplinaridade, rompendo as fronteiras das ciências muito específicas, unindo pontos de vista tão distintos que atuam sobre um mesmo objeto de estudo. É nesse sentido que são aqui apresentados os resultados finais do Programa de Voluntário de Iniciação Científica (PIVIC/PRPPG/UFG/2010-2011), o qual se situa nos campos de interesse multidisciplinar da Linguística, Antropologia e Ciências Naturais e da Saúde.

Objetivos

Com a realização deste trabalho objetivou-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.

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-Goiás, 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:

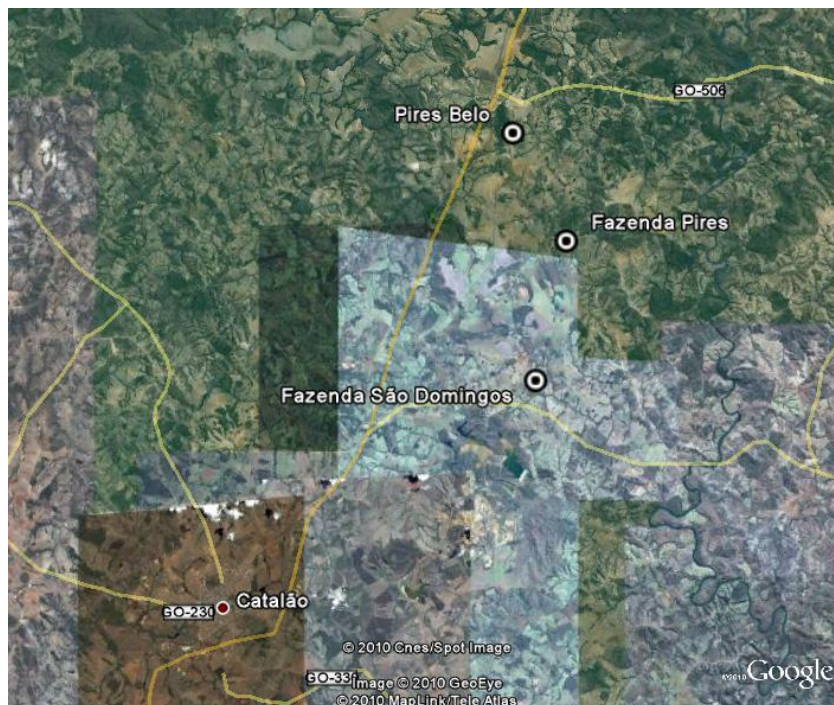


Figura 1 - Imagem das comunidades estudadas e da cidade de Catalão.

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”;
- (2) realização de conversas informais com os representantes eleitos pelas comunidades;
- (3) comparação das informações colhidas na comunidade com a literatura científica especializada;

(4) elaboração de um estudo com vistas a comparar alimentos relacionados às características reima/reimoso usados pelas comunidades locais, contendo a visão popular e da literatura científica;

(5) produção de um rápido elucidário do vocabulário da reima, para servir aos estudos linguísticos, culturais e etnobiológicos;

Resultados e Discussão

As conversas informais realizadas não puderam definir de modo generalizado o léxico das palavras “reima” e “manso”, assim como dos alimentos considerados reimosos. Da mesma forma, Woortmann (2004, p. 33) não define 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, dizendo que “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 adversas, 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 de inflamações, 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, citadas em todas as conversas com os dez (10) moradores consultados informalmente⁴ 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

⁴ O presente trabalho baseou a pesquisa de campo em entrevistas informais, com o registro em caderno de pesquisa, por não dispor de tempo necessário para os trâmites e passos da entrevista formal, com registro de fala e nomes, por exemplo, no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade (COEP/UFG)

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 reimosos 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 e os processos fisiológicos por que o homem pode transitar, bem com a frequência dessas descrições, conforme os dados ilustrados na Figura 1.

Alimento	Circunstâncias em que o alimento é considerado reimoso	Número de citações
Carne de porco	Qualquer fase	10
Manga	Qualquer fase	9
Pequi	Ofensa por cobra; gravidez; lactação	5
Pimenta	Gravidez; lactação	4
Milho verde	Gravidez; lactação	3
Jurubeba	Qualquer fase	2
Carne vermelha	Gravidez; lactação	8
Abobrinha	Qualquer fase	3
Ovo	Qualquer fase	3
Peixe	Qualquer fase	5
Abacate	Gravidez; lactação	2

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

Numa consideração de cunho antropológico e biológico, percebe-se uma convergência quanto aos sintomas, descritos pelos informantes e resultantes do consumo da “reima” dos alimentos, às populares “perebas”, ou consequências de natureza “impola o corpo”. As “perebas” são inflamações na pele (feridas) 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”. No rápido glossário, procuraremos elucidar alguns destes termos, associando o conhecimento biológico e o lexicográfico

Vejam-se, na figura 2, os dados informados, em percentuais de citação pelos informantes, e como variam entre os alimentos de origem animal e os de origem vegetal

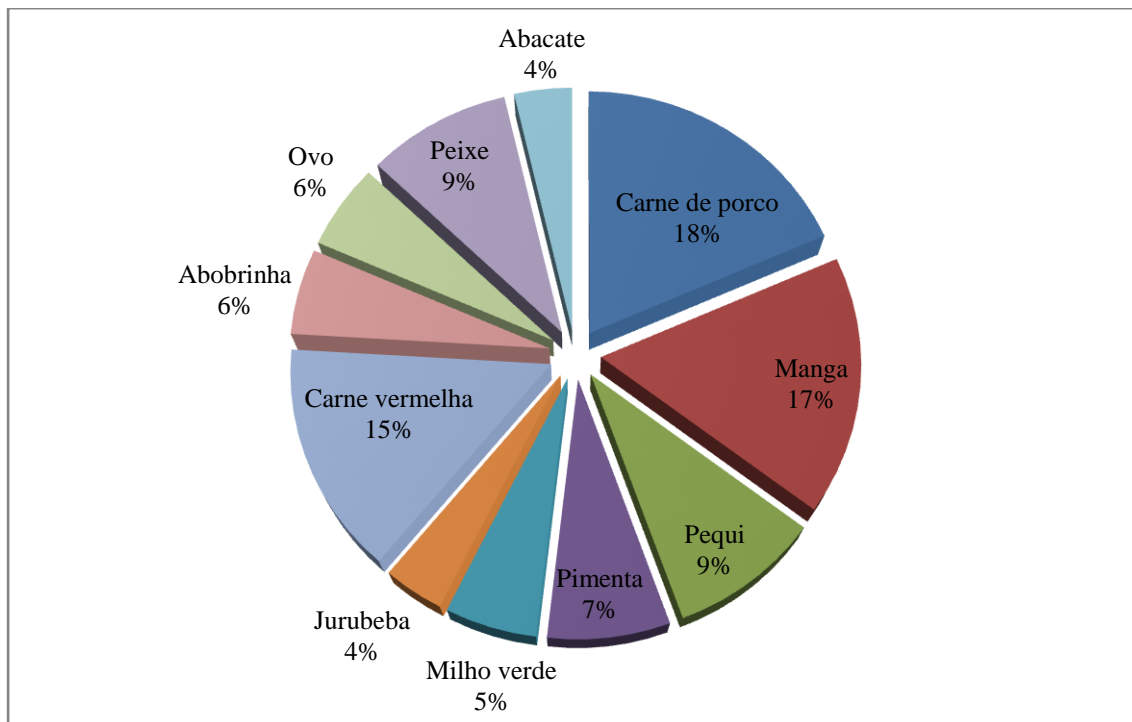


Figura 2 - Proporção dos alimentos mais citados pelos moradores das comunidades amostradas.

Análises do ponto de vista bioquímico/imunológico revelam outro aspecto relevante na eleição de alimentos ‘reimos’ e suas reações no corpo humano. De acordo com essa vertente, os alimentos reimosos, com alta carga protéica, lipídica (normalmente de origem animal) ou látex (normalmente de origem vegetal), são potenciais causadores de reações alérgicas.

Portanto, o que é considerado como reima pelas populações tradicionais pode ser considerado um alergênico, ou seja, gerador/provocador de reação alérgica. As reações reconhecidas como representantes de alergias alimentares são da classe de hipersensibilidade mediadas pelos anticorpos pertencentes à classe imunoglobulinas E (IgE), especificamente dirigidas contra o determinado alergeno alimentar (DORNELAS, 2001; DEMONTE e OLIVEIRA, 1989).

Segundo “Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia”, publicado em 2008 (p. 64-89), pelo Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar 2007, os alérgenos alimentares são, na sua maior parte, representados por glicoproteínas hidrossolúveis com peso molecular entre 10 e 70 kDa, termoestáveis e resistentes à ação de ácidos e proteases, capazes de estimular resposta imunológica humoral (IgE). Transcrevemos do documento como se dá o processo bioquímico/imunológico ocorre na seguinte ordem:

1. Após a digestão do alimento reimoso, pelo trato digestivo a proteína e a gordura penetram a corrente sanguínea e estimulam os mastócitos, leucócitos, glóbulos brancos responsáveis pelas reações alérgicas pela imunoglobulina E (IgE);

2. Os anticorpos IgE, uma vez na superfície do mastócito, contra-atacam os invasores com a liberação de histamina, mais especificamente, os anticorpos IgE, ligam-se a receptores de alta afinidade, presentes em mastócitos e basófilos e em receptores de baixa afinidade, presentes em macrófagos, monócitos, linfócitos, eosinófilos e plaquetas. Com uma nova exposição ao alérgeno alimentar, ocorre sua ligação aos anticorpos IgE específicos, fixados em mastócitos e basófilos, sendo liberados mediadores como histamina, prostaglandinas e leucotrienos que promovem vasodilatação, contração do músculo liso e secreção de muco com indução de sintomas característicos;

3. Quanto mais alérgica for a pessoa, ou seja, mais vezes ingeriu o antigênico, maior o número de anticorpos IgE. Nesses casos, a reação é tão violenta que acaba lisando o mastócito e liberando na corrente sanguínea grande quantidade de histamina. Ao chegar a pele, a histamina provoca coceira e inflamação, gerando a reação alérgica típica descrita pelos moradores.

O Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar 2007 (2008, p. 66), faz considerações interessantes sobre as reações imunes mediadas por IgE:

Decorrem de sensibilização a alérgenos alimentares com formação de anticorpos específicos da classe IgE, que se fixam a receptores de mastócitos e basófilos. Contatos subsequentes com este mesmo alimento e sua ligação com duas moléculas de IgE próximas determinam a liberação de mediadores vasoativos, que induzem às manifestações clínicas de hipersensibilidade imediata. São exemplos de manifestações mais comuns: reações cutâneas (dermatite atópica, urticária, angioedema), gastrintestinais (edema e prurido de lábios, língua ou palato, vômitos e diarreia), respiratórias (asma, rinite) e reações sistêmicas (anafilaxia com hipotensão e choque).

Sobre cultura alimentar que envolve o período de gestação e amamentação da mulher, Trigo *et al.* (1989, p. 459) dizem 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.”

Dada a especificidade temática e a pouca literatura disponível sobre o assunto, elaboramos, ao fim, a partir das informações dadas informalmente pelos moradores das comunidades estudadas, um breve glossário para elucidar palavras sobre a cultura da reima na região de Catalão. Tentamos cruzar a linguagem científica e a popular para tentar representar

neste breve elucidário como são vistos os alimentos reimosos. Veja-se o breve o inventário vocabular da cultura da reima na região rural de Catalão, que representa tanto resultados quanto agrupa discussões que tornaram possível o inventário que ora apresentamos.

Breve inventário vocabular da reima

Agitar o sangue: *sint. verb.* Expressão que refere-se ao sintoma causado pelo alto consumo de alimentos reimosos, gerando uma alteração bioquímica anormal e, conseqüentemente, feridas. Não apenas alimentos reimosos agitam o sangue; ambientes, situações e estados fisiológicos também têm capacidade de “agitar o sangue”.

Azangá o corpo [azangar o corpo]: *sint. verb.* Expressão relacionada à indisposição e mal-estar corporal, com agravamento nos sintomas da doença. Também conhecida como “arruinar” o corpo.

Cabeça de prego: *loc. subst.* Ferida caracterizada pela presença uma obstrução em forma de tachinha ou prego, o qual impede a saída de pus. O formato do carnegão da ferida se assemelha a uma cabeça de prego, daí sua denominação. É referida como muito dolorida e de cor amarelada.

Impolar o corpo: *loc. verb.* Refere-se à presença de protuberâncias na pele, semelhantes a um nódulo de acne, distribuídas por todo o corpo. É uma das conseqüências da ingestão de alimentos reimosos.

Reima: *subst. fem.* Conjunto de restrições alimentares ou ambientais popularmente aceitas como tabus; impeditivo de ingestão alimentar.

Reimoso/a: *adj. masc./fem.* Diz-se de alimentos com cargas protéica e/ou lipídica altas, causadores de inflamações características; momento ou estado de vida em que o corpo passa por mudanças/transformações fisiológicas.

Considerações Finais

A busca da interdisciplinaridade é recorrente neste trabalho, as diferentes ciências envolvidas nos estudos etnoalimentares têm importantes contribuições nesses estudos, apesar da 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, procurou-se reconhecer na 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 contínua 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 entre esse alimento e organismo, a visão tradicional cultural humana da comida e o léxico do linguajar da alimentação.

Esse estudo permitiu-nos acessar saberes de nossos antepassados, com um vocabulário muito específico às crenças alimentares de grupos culturais tradicionais, comparando-os com o nosso saber científico em construção e, com ele, procuramos aprender de modo interdisciplinar sobre essa cultura tão próxima e entranhada nas nossas práticas alimentares, nem sempre notada.

Referências Bibliográficas

ASSOCIAÇÃO Brasileira de Alergia e Imunopatologia. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2007. **Rev. bras. alerg. imunopatol.**, 2008, Vol. 31, Nº 2, 2008. p. 64-89.

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

BIDERMAN, M. T. C. Introdução: As ciências do léxico. In OLIVEIRA, A. M. P. P. de; ISQUERDO, A. N. (Orgs.). **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, 20(2), p. 203-216, 2007. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rn/v20n2/10.pdf> >. Acesso em: 02 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.

DEMONTE, A; OLIVEIRA, J. E. D. de. Hipersensibilidade alimentar. **Alim. Nutr.** São Paulo, 1: 109-115, 1989.

DORNELAS, E. O que são alimentos reimosos? **Superinteressante**. Edição 162, março de 2001.

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

WOORTMANN, K. A. O sentido simbólico das práticas alimentares. **Coletânea de palestras do 1º Congresso de Gastronomia e Segurança alimentar**, UnB: Brasília. Org. Wilma Maria C. Araújo *et al.* 2004. p. 10-43. Disponível em: < <http://www.jstor.org/pss/3772771>>. Acesso em: 10 out. 2010.

WOORTMANN, K. A. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.01, 2008. p. 1-14 Disponível em: < <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/viewFile/2102/1722>> Acesso em: 26 abr. 2010.