

III Encontro da ANPPAS

23 a 26 de maio de 2006

Brasília-DF

Cultura Alimentar e Mercúrio no Tapajós: Um Estudo de Caso sobre a Reima

Mauro Castro, CDS/UNB

Frédéric Mertens, CDS/UNB

Johanne Saint-Charles, CINBIOSE/UQÀM

Carlos Passos, CINBIOSE-UQÀM

Kátia Demeda, CDS/UNB

Donna Mergler, CINBIOSE-UQÀM

Resumo

Este estudo visa uma melhor compreensão da cultura alimentar na região do Tapajós Oeste do Pará, através do caso da reima, uma classificação alimentar, componente da complexa gama de regras alimentares existentes na região do rio Tapajós, que restringe a ingestão de alimentos considerados pela população local perigosos para a saúde em certos períodos de fragilidade “física” ou “espiritual”. Desta forma, o presente estudo procura explicar, através de análise do discurso obtidos de entrevistas em seis comunidades da região, a origem dessa classificação cultural, como os conhecimentos a seu respeito são transmitidos, e se este conhecimento pode ser um aliado para encontrar formas adequadas para maximizar os benefícios nutricionais do consumo de peixes e minimizar o risco de intoxicação ao mercúrio (Hg). O referencial teórico utilizado discute questões sobre hábitos e tabus alimentares, além das interações entre o ser humano e o meio ambiente. Conclui-se, deste modo, que a análise do discurso juntamente com a literatura consultada sobre o mesmo aspecto em outras culturas, nos mostra que regras alimentares como a reima apresentam uma multiplicidade de razões práticas, que visam resguardar as reservas naturais e a sobrevivência do indivíduo no seu dia-a-dia.

Introdução

Este artigo sobre hábitos alimentares humanos na Amazônia na região do Tapajós, Oeste do Pará, visa uma melhor compreensão da cultura alimentar da região, mais especificamente, o caso reima (Pereira, 1974; Motta-Maués & Maués, 1980; Murrieta 1998).

Optamos por não conceituar aqui a reima como um tabu na concepção de Josué de Castro (1965), por acharmos que o conceito utilizado por ele só se aplica em parte a esta categoria, visto que ele não concebe uma lógica para a origem dos “*tabus*” descrevendo-os como um ato instintivo e condicionado.

Ademais, a reima não é uma categoria que afeta todos os indivíduos de uma comunidade ao mesmo tempo, nem é absolutamente proibido o consumo de todo alimento considerado reimoso por toda uma família ou comunidade como é no caso dos tabus alimentares conhecidos, portanto, existem situações, momentos de perigo, no caso da reima, em que é “melhor” que esta regra seja respeitada por aqueles que compõem o grupo (Douglas 1977).

Esclarecidos estes pontos, preferimos conceituar a reima como uma restrição alimentar, componente da complexa gama de regras alimentares existentes na região do rio Tapajós, que está intimamente ligada a questões do imaginário destas populações e suas crenças em certas propriedades perigosas que atribuem à sua alimentação que os faz relacionar diretamente com a “*prevenção*” contra qualquer ameaça ou o agravamento do estado de saúde considerado fragilizado por qualquer causa natural ou sobrenatural, proibido por qualquer período de tempo limitado ou definitivo que é estipulado para ficar sem comer determinado alimento até que as pessoas possam se recuperar ou evitar uma possível recaída (Castro, 2005).

A bibliografia consultada sobre hábitos alimentares para este estudo procura explicar este aspecto desde concepções sobre classificações alimentares baseadas em dualidades da mente humana e estruturas sociais, (Lèvi-Strauss, 1969, 1989); ordem social, (Douglas, 1975); perspectiva histórica, (Flandrin & Montanari, 1998); materialista, (Harris, 1978, 1977, 2001), Folclórico e de tabus na Amazônia (Pereira, 1974); (Motta-Maués & Maués, 1980); (Murrieta, 1998). Também colocando as idéias de Pierre Bourdieu (1983 a, 1983 b) de que

nos processos sociais o que se deve levar em conta é a interação das diferentes pressões simbólicas, econômicas e sociais e é a partir do produto dialético dessas condições estruturais enfrentadas que se constitui a prática.

Em outras palavras, os processos de escolha de alimentos – incluindo-se alimentos reimosos – são resultados de necessidades biológicas, sistemas simbólicos, estrutura social, forças político-econômicas, combinadas ou justapostas pelos atores sociais em questão – os moradores das margens do Tapajós – através das práticas e condições contextuais do cotidiano (Bourdieu, 1983 a.1983 b, apud. Murrieta, 1998).

Podemos deprender que a reima, como regra alimentar, possui todo um processo lógico sobre o qual esta construção cultural é erguida, o que pode significar entre outras coisas, que estes indivíduos tentam demonstrar a si mesmos que possuem ou tentam ter o domínio da situação em que vivem.

Esta perspectiva nos possibilita uma visão geral e múltipla da compreensão das restrições alimentares da reima e dos múltiplos significados que traz em si. Assim, esperamos que essa abordagem favoreça um melhor entendimento da reima e que o melhor conhecimento desta categoria ou desta regra alimentar possa nos fornecer uma melhor compreensão das restrições alimentares como um todo na região do Tapajós.

A pesquisa tem como foco principal a supracitada reima, e foi realizada mais especificamente em seis comunidades localizadas entre o município de Aveiro e a comunidade de São Luís do Tapajós (Itaituba) na região Oeste do Pará, onde foram feitas as coletas de dados, sendo elas: São Luis do Tapajós; Nova Canaã; Mussum; Vista Alegre; Açaituba; Santo Antônio.

O presente estudo faz parte de um projeto interdisciplinar mais amplo que investiga a dinâmica do Hg no meio ambiente, assim como, a exposição humana por via alimentar a este agente tóxico e seus efeitos à saúde humana. O estudo dessa temática foi motivado pela busca de estratégias de intervenção que possibilitem diminuir a exposição alimentar ao Hg, mantendo ao mesmo tempo o consumo de peixes.

A investigação insere-se no âmbito das propostas sociais do Projeto Caruso em construir soluções para a problemática do mercúrio que se adaptem a realidade da região do Rio Tapajós, na Amazônia brasileira, onde o desmatamento em larga escala está associado à mobilização do mercúrio naturalmente presente nos solos até os ecossistemas aquáticos, por erosão e lixiviação (Roulet et al., 1998, 1999; Farella et al., 2001).

O mercúrio liberado nos lagos e rios se acumula na cadeia alimentar aquática, com concentrações mais baixas sendo encontradas nos peixes herbívoros e as mais altas nos peixes carnívoros (Lebel et al, 1997; Dolbec et al., 2001; Sampaio da Silva et al., 2005). As populações ribeirinhas estão expostas ao poluente em decorrência do consumo de peixe, com impactos negativos sobre a saúde (Lebel et al, 1996, 1998; Dolbec et al, 2000).

Um estudo recente demonstrou o efeito modulador do consumo de frutas sobre a exposição ao mercúrio (Passos et al, 2003). Comparando-se pessoas com um consumo de peixe similar, foi observado que consumindo frutas mais frequentemente tinham níveis de mercúrio significativamente mais baixos.

Dentre as medidas propostas pelo projeto Caruso visando atenuar a curto prazo a exposição alimentar, encontram-se a escolha seletiva dos peixes que possuem os níveis de mercúrio mais baixos e um maior consumo de frutas. Pensamos então na necessidade de compreender as classificações alimentares construídas pela cultura local que envolvam a alimentação, e achamos interessante estudar o caso da reima pelo motivo desta categoria envolver restrição alimentar fixa ou parcial e verificar se haveria possibilidade de se associar as espécies de peixes mais contaminadas com as espécies reimosas, e assim encontrar um meio já existente na região de repassar a informação sobre o problema dos peixes com mais mercúrio, fazendo uso das práticas e estratégias já existentes.

Objetivos

Os objetivos do presente estudo são: Analisar a influência dos fatores sócio-ambientais que estão associados à criação das regras culturais alimentares; verificar qual a origem das informações sobre a reima e através de quais grupos sociais essas informações circulam na região estudada do Tapajós, por fim, verificar se existe uma relação entre as espécies de peixes mais reimosas e as espécies com mais mercúrio.

População e Métodos

Este trabalho focalizou-se nos homens e mulheres moradores de seis comunidades localizadas as margens do rio Tapajós - São Luis do Tapajós, Nova Canaã, Mussum, Vista Alegre, Açaituba e Santo Antônio sendo realizado nos meses de junho à setembro de 2003. O universo dos entrevistados foi de 138 pessoas, destes 66 foram mulheres e 72 homens englobando jovens, adultos e idosos a partir de 16 anos.

Em São Luis do Tapajós realizamos a prospecção sobre o tema, onde coletamos informações sobre quais espécies eram consideradas reimosas e para que estados de saúde faziam mal através de conversas informais. Feito isso foi possível construir um instrumento mais completo e padronizado que foi utilizado nas outras comunidades, um questionário semi-aberto, com perguntas dirigidas sobre cotidiano alimentar relacionados a reima, para obter informações sobre o que significava a reima para o próprio tapajoara e como ele a concebe através de sua própria fala.

Utilizamos a seguinte pergunta: *“O que é a reima para você?”*, esta pergunta representa uma tentativa de saber se os informantes podiam fornecer uma idéia mais clara das qualidades atribuídas aos alimentos a respeito de serem reimosos e daí subtrair quais questões norteiam suas escolhas com relação as suas práticas cotidianas.

Através da pergunta: *“De quem você obteve informações a respeito da reima?”* pretendíamos obter informações sobre como a informação se origina e circula nas comunidades onde foi realizado o estudo.

Com os dados obtidos da última pergunta: *“Quais espécies você considera reimosas?”* compomos uma tabela com a lista dos peixes, com o intuito de compará-los com as espécies onde foram encontradas concentrações altas, intermediárias e baixas de mercúrio e verificar se havia alguma relação entre as classificações.

Para efeito de análise utilizamos uma tabela construída com a concentração de mercúrio de alguns peixes mais pescados e consumidos na região de Brasília Legal (Lebel et al 1997), comunidade do Tapajós, onde foi realizado um dos primeiros estudos sobre contaminação mercurial na região pela equipe do projeto Caruso.

Contexto Sócio-Ambiental de Ocorrência da Reima.

Os habitantes da região se sentem totalmente integrados à vida no rio Tapajós. Estes habitantes fazem parte da população camponesa amazônica que tiveram sua origem na miscigenação das antigas populações indígenas das aldeias da região do Tapajós com os colonizadores europeus, e com um número menor de negros africanos (Galvão, 1955; Lima, 1992). Desde então, estas populações têm sido foco predominante dos estudos sobre os processos históricos que marcam a região amazônica.

Também há na região, a presença de elementos do Nordeste e Centro-oeste do país que têm intensificado sua presença na região devido aos projetos que utilizam a mão-de-obra destes migrantes. Esta colonização tem transformado expressivamente a paisagem, devido ao povoamento desordenado da região, com fortes indicações de que estes projetos de plantação de soja na região juntamente com os planos de asfaltamento da BR 163 possam atrair novos fluxos de imigrantes para intensificar a depredação ambiental da região.

Desta forma, o perfil traçado pela literatura acadêmica pode ser encontrado por toda a região, e as comunidades são caracterizadas por uma economia mista baseada na pesca, coleta, caça agricultura de coivara, alguma pecuária e extração de produtos florestais.

A pesca é hoje a principal atividade econômica nas comunidades estudadas sendo realizada diretamente no Rio Tapajós, nos paranás, nos lagos e igarapés do interior das comunidades, e estende-se por todo o ano, mudando a diversificação do pescado de acordo com a sazonalidade das águas (estações do ano) embora no verão seja mais piscoso.

A caça ainda é uma importante fonte de alimentos, sendo uma alternativa como proteína animal na variação alimentar, e constitui-se também uma prática constante da cultura local, sendo muitas vezes mais realizada quando a pesca é escassa (Passos et al, 2001).

O trabalho agrícola é desenvolvido por toda a unidade familiar, não podemos precisar ao certo a quem recai a maior parte do trabalho, se sobre a responsabilidade masculina ou a feminina, embora todas as observações realizadas em campo sobre o cotidiano dos trabalhos que exercem estas famílias levam-nos a crer que esta atividade é exercida de maneira bem distribuída entre os sexos.

As plantações existentes nos quintais fortalecem as relações de parentesco e compadrio local, não obstante fornece algum dinheiro como complemento da renda familiar com a comercialização inter-comunitária destes produtos (Passos et al, 2001).

A pecuária não representa importante variável econômica para os comunitários visto que em poucas comunidades há rebanho, e quando existe não excede mais de 30 cabeças para as famílias mais prósperas, o que contrasta com o rebanho das grandes fazendas vizinhas espalhadas por toda região que são uma das principais fontes de degradação ambiental, juntamente com as madeireiras.

A maioria das atividades econômicas da região movem-se em torno das unidades familiares. Geralmente, estas unidades familiares têm seus integrantes fixados, principalmente, na presença da figura do casal e de seus filhos mais novos, porém, é comum encontrar famílias extensas, com idosos, filhos casados ou recém casados vivendo sobre o mesmo teto. Aliás, as comunidades como um todo possuem extensas redes familiares, pode-se esperar encontrar ramos da mesma família em toda região.

Resultados

A criação das regras culturais alimentares é de fato determinada por pressões de toda ordem, contudo, as condições exteriores como meio-ambiente e clima também exercem importância, que junto com as condições subjetivas contribuem para determinar os valores e regras, em que a alimentação tem a função de proporcionar uma situação de equilíbrio para a saúde e para uma boa forma física.

Com relação às influências ambientais como fator de criação de regras alimentares podemos dizer que a escassez dos alimentos na mesa do tapajoara, causada principalmente pelo esgotamento da disponibilidade destes alimentos no meio ambiente, em decorrência da devastação ambiental representada pelo desflorestamento excessivo causado pela colonização, indústria madeireira e agropecuária na região.

Somando-se a isso a caça excessiva e a pesca predatória, têm levado as espécies animais e vegetais (antes naturalmente encontradas na região) ao extermínio, quando não a se afastarem cada vez mais a procura de refúgio em regiões mais hermas da floresta.

Ao levar em consideração as referências de Marvin Harris (1977), pode-se sustentar que quando um produto obtido da caça, pesca ou coleta começa a rarear, é provável que se atribua a estas espécies a qualidade de muito reimosas. Como nos casos do pirarucu, do peixe boi e do veado, em que as capturas tendem a tornar-se muito dispendiosas e desgastantes.

Vejamos agora o que um informante tem a dizer sobre as caças:

“O veado é difícil aparecer, eles estão muito longe por causa das madeiras que estão atrás, o peixe boi tem uma carne muito reimosa, quase não tem mais”. (Dona Maria, 32 anos).

Podemos dizer, então, que a criação de regras alimentares são também influenciadas por fatores ambientais, uma vez que entendemos que o ser humano e o meio-ambiente interagem um sobre o outro. Então, a reima do modo como ocorre no Tapajós, é um produto da interação do amazônico com o meio natural de onde depende sua vida e que ao mesmo tempo lhe é hostil, é uma tentativa de organizar a sua existência classificando os alimentos como forma de compreensão e de domínio sobre si e sobre a natureza quando em processo de transformação, se adaptando às novas condições decorrentes dessas mudanças.

Com relação ao segundo objetivo da pesquisa, o de verificar qual a origem da formação sobre a reima e como ela é repassada de pessoa para pessoa dentro das comunidades, ou seja, de quem as pessoas recebem os conhecimentos sobre que alimentos são reimosos, e como esta informação circula por entre a comunidade.

Este ponto possibilitou compreender como as restrições alimentares no contexto da reima são difundidas, se reproduzindo no cotidiano dos tapojoaras. Desta forma, verificamos que a principal fonte de difusão de informações sobre a reima é a via verbal transmitida pelos pais – principalmente as mães e avós.

As pessoas mais velhas têm certa autoridade sobre o assunto, como as parteiras e o (a)s benzedeiro(a)s, sobretudo, com relação à dieta feminina, juntamente com as mães e avós que assumem um papel muito importante no repasse de informações, pois conhecem melhor as especificidades da intimidade feminina tal como a puberdade, regras menstruais, parto, resguardo e alimentação infantil.

Em seguida, temos a figura do médico que prescreve dietas sem que necessariamente haja relação com a reima, as quais, os moradores da região tomam imediatamente como uma dieta baseada neste contexto, logo em seguida vem a referência aos vizinhos, principalmente, servindo de fonte ao imigrante que desconhecendo as espécies locais pedem auxílio aos moradores mais antigos.

Antes de responder ao último questionamento de que poderia haver alguma relação das espécies de peixes mais reimosas com as espécies com maior concentração de mercúrio, achamos importante, primeiramente, esclarecer que, quando questionados sobre os peixes reimosos e/ou não-reimosos, os entrevistados classificavam os peixes em duas categorias: os de “escamas”, que em geral são pouco citados como reimosos e os peixes de “pele” ou de “couro”, que são mais citados como reimosos.

Levando em consideração que o número mínimo de citações dadas pelas pessoas entrevistadas as espécies de peixes tidas como reimosos foi de 0 e o número máximo foi de 139 com uma média de 16 citações, observamos que peixes que apresentam altos níveis de mercúrio como a “sarda” (0,80 $\mu\text{g/g}$) e o “peixe-cachorro” (0,52 $\mu\text{g/g}$), mas que possuem escamas, receberam apenas 8 e 4 citações respectivamente. Por sua vez, o “tambaqui” (0,07 $\mu\text{g/g}$) e o “aracu” (0,08 $\mu\text{g/g}$) com baixa concentração de mercúrio, mas que são peixes de escamas, são muito citados como reimosos com 27 e 55 citações cada.

Os peixes de “pele” ou “couro”, citados como mais reimosos, não necessariamente apresentam um nível alto de concentração de mercúrio, por exemplo, o “surubim” (0,36 $\mu\text{g/g}$) que é um intermediário na classificação por nível de mercúrio e foi citado 139 vezes pelos entrevistados como sendo reimoso, assim como, o “mapará” com pouco mercúrio (0,26 $\mu\text{g/g}$), mas com 49 citações, um número muito acima da média. Vejamos a tabela construída a partir dos peixes capturados para análise da concentração de mercúrio na região de Brasília Legal (Lebel et al, 1997) com a comparação dos mesmos peixes com relação a reima:

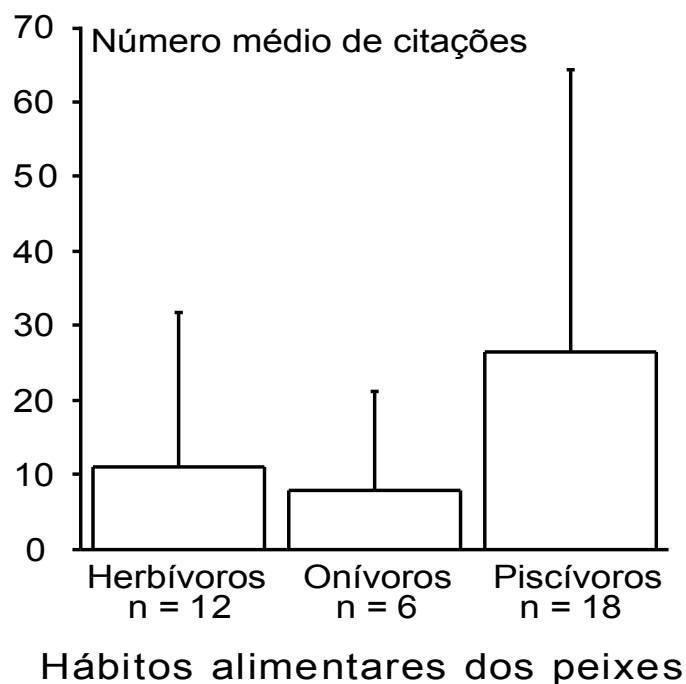
Tabela 1: Comparação entre a Concentração de Mercúrio dos Peixes Capturados na Área de Brasília Legal em Março de 1995 e o Número de Citações como Reimosos nas Comunidades

Espécies	Hábitos Alimentares	Concentração de Hg (µg/g)	Nova Canaã	Santo Antônio	Mussum e Vista Alegre	Número de citações em Açaituba	Total de citações de reimosos
Apapa amarelo	P	0,61	0	0	0	0	0
Apapa branco	P	0,54	0	0	1	0	1
Aracu amarelo	H	0,11	0	0	0	0	0
Aracu comum	H	0,08	16	9	26	4	55
Aracu c. gorda	H	0,33	0	0	0	0	0
Barbado	P	0,28	12	2	8	5	27
Caratinga	H	0,09	0	0	0	0	0
Carauaçú	O	0,17	0	1	1	2	4
Dourada	P	0,31	27	9	31	1	68
Filhote	P	0,53	25	13	39	5	82
Jacundá	P	0,27	0	0	0	0	0
Jijú	H	0,38	0	0	0	0	0
Mapará	H	0,26	21	10	16	2	49
Mandi	P	0,30	8	14	13	0	35
Mandubé	O	0,40	3	0	1	0	4
Pacú sp	H	0,04	0	1	0	0	1
Pacú manteiga	H	0,02	0	0	0	0	0
Pacú marreca	H	0,03	0	0	0	0	0
Peixe cachorro	P	0,52	0	0	3	1	4
Pescada branca	P	0,53	3	2	17	4	26
Pescada pitinga	H	0,06	0	0	0	0	0
Pescada vermelha	H	0,10	0	0	0	0	0
Piracatinga	P	0,76	0	1	2	0	3
Pirarucu	P	0,17	18	20	17	2	57
Piranha branca	O	0,53	7	8	14	6	35
Piranha caju	P	0,55	0	0	4	0	4
Piranha mafurá	P	0,09	0	0	0	0	0
Piranha mucura	P	0,13	0	0	0	0	0
Pinha Preta	O	0,40	0	2	0	1	3
Saranha	O	0,37	0	0	0	0	0
Sarda	P	0,80	0	1	4	3	8
Sardinha	O	0,13	0	1	0	0	1
Surubim	P	0,36	37	30	58	14	139
Tambaquí	H	0,07	11	7	9	0	27
Traíra	P	0,49	2	1	3	1	7
Tucunaré	P	0,40	5	0	7	3	15
P:piscivoros H:erbivoros O: onivoros							655

Comparando a lista obtida dos peixes citados como reimosos com a lista de espécies tidas com mercúrio, vimos que existem espécies de peixes que podem coincidir, mas este fato não demonstra que o padrão criado pela classificação cultural possa se ajustar aos níveis de mercúrio.

Assim, ao analisarmos as espécies mais citadas como reimosas em relação aos seus respectivos hábitos alimentares e contaminação mercurial (piscívoros, omnívoros e herbívoros), verificamos que, os piscívoros que são os que possuem maior concentração de mercúrio, são em média considerados os mais reimosos que os herbívoros. Estes, por sua vez, são as espécies com menores concentrações de mercúrio; os herbívoros são ainda mais citados como reimosos do que os omnívoros que são intermediários com relação à concentração de mercúrio, vejamos o gráfico abaixo:

Gráfico1: Relação entre a frequência média de citações e desvio padrão das categorias alimentares peixes (Lebel et al., 1997).



Uma análise de variância (ANOVA) indicou que não existem diferenças significativas entre o número de citações e as três categorias alimentares. Não podemos estabelecer relações significativas entre a lista dos peixes apresentados pela classificação cultural como mais reimosos e os peixes que apresentam maiores níveis de mercúrio, em função de serem duas formas de classificação que se amparam em diferentes critérios, um cultural e o outro científico, ainda que tenhamos encontrado algumas coincidências como o fato dos peixes piscívoros serem mais reimosos, mas isso não ocorre com frequência.

Todavia, podemos dizer que a tentativa de agregar o conhecimento científico aos meios de navegação da cultura local, podem indicar que as duas formas de conhecimento (conhecimento local e ciência) podem caminhar juntas na busca de soluções que não representem traumas para os principais envolvidos, inserindo-os no contexto da pesquisa participativa para que possam se apropriar do que foi construído em conjunto com os pesquisadores, desenvolvendo estratégias para reduzir os níveis de mercúrio na região.

A importância deste tipo de estudo está em tentar compreender as complexas interações do habitante dos rios amazônicos com o seu meio ambiente, que está em constante transformação e nesta transformação procurar melhores maneiras adaptativas para sobreviver ante a adversidade da sua própria ação sobre a natureza que tem como uma das conseqüências a própria problemática do mercúrio na região.

Diante de tantas outras classificações alimentares da região amazônica, como o caso da reima, verifica-se a necessidade de estudos mais abrangentes e detalhados que envolvam os outros aspectos alimentares da região, coisa que o presente estudo por sua natureza não dá conta, mas que se faz necessária, visto que, tais estudos são escassos, principalmente quanto à sua aplicabilidade com relação a saúde e a segurança alimentar, no esforço em compreender as especificidades da cultura local principalmente no que tange o respeito as suas crenças e modo de vida.

Estudos deste tipo podem servir de suporte a projetos que visem questões, ligadas à políticas públicas implementadas pelo Estado, e para demonstrar que já existem estratégias locais que funcionam muito bem e podem ajudar a desenvolver práticas que ajudem no investimento da economia familiar e das culturas alimentares e agrícolas da região, e que estas estratégias podem ajudar em trazer soluções para diversos problemas que aflijam essas populações.

Referencias Bibliográficas

- Bourdieu P (1983a) *Distinctions: a social critique of the judgment of taste*, Cambridge, Harvard University Press.
- Bourdieu P (1983b) "Esboço de uma Teoria da Prática", in ORTIZ, R. (ed.), *Bourdieu*, São Paulo.
- Castro J (1965) *Ensaio de Biologia Social*. São Paulo: Editora Brasiliense.
- Castro M (2005) *Alimentação e Reima no Vale do Tapajós*. Belém-PA: TCC apresentado ao Centro de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Pará – UFPA
- Dolbec J, Mergler D, Larribe B, Roulet M, Lebel J, Lucotte M. (2001) *Sequential analysis of hair mercury levels in relation to fish diet of an Amazonian population, Brazil*. *The Science of the Total Environment*, 271: 87-97.
- Dolbec J, Mergler D, Sousa Passos CJ, Sousa de Moraes S, Lebel J. (2000) *Methylmercury exposure affects motor performance of a riverine population of the Tapajós river, Brazilian Amazon*. *Int Arch Occup Environ Health*, 73:195-203.
- Douglas M (1975) *Pureza e Perigo*. Col. Perspectivas do Homem. Lisboa, Ed: edições 70.
- Farella N, Lucotte M, Louchouart P, Roulet M. (2001) *Deforestation modifying terrestrial organic transport in the Rio Tapajós, Brazilian Amazon*. *Organic Geochemistry*, 32: 1443–1458.
- Flandrin JL & Montanari M (Org.) (1998) *História da Alimentação*. São Paulo: Ed Estação Liberdade.
- Galvão E (1955) *Santos e visagens*. São Paulo: Editora Nacional.
- Harris M (2001) *Bueno Para Comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid :Ed Alianza Editorial, s/a.
- Harris M (1978) *Vacas, porcos, guerras e bruxas: os enigmas da cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Civ. Brasileira.
- Harris M (1977). *Canibais e Reis*. Lisboa: Edições 70, 1977.
- Lebel J, Mergler D, Branches F, Lucotte M, Amorim M, Larribe F, et al. (1998) *Neurotoxic effects of low-level methylmercury contamination in the Amazonian Basin*. *Environmental Research*, 79: 20-32.
- Lebel J, Roulet M, Mergler D, Lucotte M, Larribe F (1997) *Fish diet and mercury exposure in a riparian Amazonian population*. *Water, Air, & Soil Pollution*, 97: 31-44
- Lévi-Strauss C (1989) *O pensamento selvagem*, Campinas, Papirus Editora.
- Lévi-Strauss C (1969) *The raw and the cooked: introduction to a science of mythology vol.1*, Chicago, University of Chicago Press.
- Lima D M (1992) *The Social Category Caboclo: History, Social Organization, Identity and Outsider's Social Classification of the Rural Population of an Amazonian Region*. Doctoral Dissertation, Cambridge, King's College.
- Maués MA & Maués RH (1980) *Folclore da Alimentação: Tabus Alimentares da Amazônia*. Belém: Ed Falangola.

- Murrieta R S S (1998) *O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará*. Rev. Antropol. [online]. 41, no.1.
- Passos CJ, Mergler D, Gaspar E, Morais S, Lucotte M, Larribe F, Davidson D. & de Grosbois S (2003) *Eating tropical fruit reduces mercury exposure from fish consumption in the Brazilian Amazon*. Environmental Research, 93: 123-130.
- Passos CJ, Mergler D, Gaspar E, Morais S, Lucotte M, Larribe F, Grosbois S (2001) *Caracterização geral do consumo alimentar de uma população ribeirinha na Amazônia Brasileira*. Revista Saúde e Ambiente, 4:72-84.
- Pereira N (1974) *Panorama da Alimentação Indígena: Comidas, Bebidas & tóxicos na Amazônia Brasileira*. Rio de Janeiro: Ed. São José.
- Roulet M, Lucotte M, Farella N, Serique G, Coelho H, Passos C-JS, et al. (1999) *Effects of recent human colonization on the presence of mercury in Amazonian ecosystems*. Water, Air & Soil Pollution, 112: 297-313.
- Roulet M, Lucotte M, Saint-Aubin A, Tran S, Rhéault I, Farella N, De Jesus Da Silva E, Dezencourt J, Sousa Passos C-J, Santos Soares G, Guimarães JRD, Mergler D and Amorim M. (1998) *The geochemistry of Hg in Central Amazonian soils developed on the Alter-do-Chão formation of the lower Tapajós river valley, Pará state, Brazil*. The Science of the Total Environment, 223: 1-24.
- Sampaio da Silva D, Lucotte M, Roulet M, Poirier H, Mergler D, Crossa M & de Oliveira Santos E (2005) *A bioacumulação do mercúrio nos peixes do rio Tapajós, Amazônia brasileira*. Acta Amazônica, in press.