Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas¹

Klaas Woortmann

Resumo: O artigo analisa percepções de alimentos como “quentes” ou “frios”, comuns a várias partes do Brasil, todas elas derivadas de classificações gregas sistematizadas por Hipócrates e também utilizadas por Heródoto. Mais do que classificações de alimentos, são categorias de alcance cosmológico, visto que Hipócrates, além de médico era também geógrafo. “Reima” é também de derivação grega – rheuma. O artigo focaliza a relação entre a comida e o corpo humano e as práticas alimentares como linguagem que fala de categorias sociais, notadamente gênero.

Palavras-Chave: Classificações Gregas de Alimentos. Relação entre Comida e o Corpo Humano. Práticas Alimentares como Linguagem.

Abstract: The article analyzes the perception of food as “hot” or “cold” that are common to several Brazilian regions. Such categories are derived from ancient Greek cosmological classifications (which also include the opposition “dry-humid”, less frequent in Brazil) systematized by Hipocrates and by Herodotus. “Reima” is also of Greek derivation – rheuma. The article focuses on the relation between food and the human body and on food as a language that “speaks” of social categories, notably gender categories.

Keywords: Greek Cosmological Classifications. Relation between Food and the Human Body. Food as a Language.

Klaas Woortmann Professor titular da Universidade de Brasília (Dep. De Antropologia) PHD, Harvard University, 1975. Áreas de pesquisa: família e parentesco; hábitos alimentares; campesinato. (klaas@unb.br).

¹ Texto recebido: 11/06/2008.

² CURRIER, R. L. The hot-cold syndrome and symbolic balance. Mexican and Spanish-American folk medicine. *Ethnology*, 5, 1966, p. 251-263.

Em várias regiões do Brasil, como na Amazônia, no Nordeste e no Brasil Central, assim como em boa parte da América Latina², observa-se um sistema de classificação de alimentos que opera com os pares de oposições “quente-frio” e “reimoso-manso”. Muitas prescrições ou proibições alimentares são baseadas nesse sistema de classificações.

Todos os alimentos são percebidos como sendo ou “quentes” ou “frios”, com relação à sua “qualidade”, independentemente da condição térmica. Assim, por exemplo, na Amazônia, a carne de boi é “quente”, e a de porco é “fria”; a de cação é “quente” e a de tainha é “fria”. No Brasil Central, o arroz é “frio” e o feijão é “quente”. Não há uniformidade quanto à percepção dessas “qualidades”. Um mesmo alimento pode ser considerado “quente” numa região e “frio” em outra. O que importa é que em todas elas persiste esse modelo classificatório. O que é importante também é que tais qualidades são sempre referidas ao organismo humano.

Comidas “quentes” são aquelas consideradas ofensivas ao aparelho digestivo, enquanto as “frias” são ofensivas ao aparelho circulatório, devendo ser evitadas por quem estiver atacado de bronquite, gripe ou asma.

Se existe uma relação entre o sistema alimentar e o sistema orgânico, é preciso ressaltar que também as doenças e as partes do organismo humano são classificadas como “quentes” ou “frias”. Doenças “quentes” são aquelas originadas do próprio corpo, como as “do sangue” (sífilis, por exemplo) e as que se manifestam na pele, como a lepra. “Quentes” são ainda a “dor d’olhos”, diarreia, hemorróidas, ferimentos inflamados e qualquer tipo de febre. São “quentes” também os distúrbios nervosos que levam o indivíduo a um estado de cólera ou que o fazem ficar “muito nervoso” – por isso mesmo o alimento “frio” é tido como “calmante para os nervos”, além de apropriado para pessoas com “pressão alta”. Doenças “frias”, ao

contrário das “quentes”, são em sua maioria originadas do ambiente externo e afetam o sistema respiratório – a própria palavra “resfriado” é, neste sentido, significativa. Contudo, a apatia ou a frigidez sexual são igualmente tidas como “frias”. “Frios” são também os ferimentos sem pus, o reumatismo e doenças dos rins.

Mas, como observa Novión³, tais oposições só adquirem sentido na medida em que incorporam o princípio de equilíbrio. De fato, a oposição complementar “quente – frio” transcende o domínio estrito dos alimentos. Como disse um camponês nordestino, referindo-se ao cultivo da terra, “tudo nesse mundo de Deus ou é quente ou é frio”⁴. Assim, existem solos “quentes” e outros “frios”. Os primeiros, argilosos, não podem ser adubados com estrume de gado enquanto os segundos, arenosos, o podem, daí serem muito valorizados. Isso se deve ao fato de ser o estrume percebido como “quente”; colocado numa terra “quente”, ele irá destruir a plantação, ao contrário do que ocorre numa terra “fria” – por isso, as terras arenosas podem ser cultivadas ano após ano sem perda de produtividade, enquanto as primeiras precisam de um tempo de pousio. É evidente a homologia entre a relação adubo - solo e aquela entre comida e corpo: o adubo é a “comida” da terra, que a torna forte. É evidente, também, o princípio do equilíbrio.

Ademais, no sistema de cultivo por consorciamento, não se deve plantar uma planta “quente”, como o feijão, ao lado de outra também “quente”, mas apenas ao lado de uma planta percebida como “fria”, como a mandioca.

A “síndrome quente-frio”, com relação aos alimentos e ao corpo humano, é derivada da medicina hipocrática e da teoria dos humores; poderia ser considerada uma “pequena tradição” derivada de uma “grande tradição”, nos termos propostos por Redfield.⁵ Mas Hipócrates era também geógrafo, e organizava o mundo, tal como Heródoto, segundo o

³ NOVIÓN, M. I. *Anátomo fisiologia popular e alimentação na mulher e no binômio mãe – filho*. Brasília: UnB, Departamento de Antropologia. Brasília, 1976.

⁴ WOORTMANN, E.; WOORTMANN, K. *O trabalho da terra. A lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: UnB, 1997.

⁵ REDFIELD, R. *The little community/Peasant society and culture*. Chicago: University Press. Chicago, 1960.

⁶ HARTOG, F. *Le miroir d'Hérodote. Essay sur la représentation de l'autre*. Paris: Gallimard, 1980.

modelo “quente-frio/seco-úmido”. Distintos povos eram classificados nesses termos e, conhecendo-se o ambiente de um deles, podia-se deduzir um outro por oposição – como os citas (frio-seco) em oposição aos egípcios (quente-úmido).⁶

As concepções populares sobre comida, organismo humano, solos e plantas são, pois, parte de um modelo cosmológico mais amplo. Se o domínio dos negócios deve ser “frio”, racional, o do lar deve ser “quente”, afetivo. Existem olhares “cálidos” e olhares “gélidos”. Existem pessoas que “irradiam calor humano”, enquanto outras são “frias”. Mas, se as categorias num plano se opõem, em outro se complementam e é de sua combinação equilibrada que depende a harmonia universal. Se os diferentes atributos devem coexistir, eles não devem, contudo, invadir o domínio ao qual não pertencem. Se a afetividade do lar “quente” não deve invadir o domínio do trabalho, onde deve predominar uma “cabeça fria”, o oposto tampouco deve ocorrer – para que o “homem de negócios” mantenha seu equilíbrio é preciso que, ao sair do escritório “frio”, ele encontre um lar “quente”.

O corpo humano é parte do universo, e uma parte muito especial, pois é nele que “existe” o próprio indivíduo que percebe o universo. Esse corpo é também percebido como composto de partes “quentes” e “frias” (sangüíneas e sem sangue; vermelhas e brancas) que se opõem mas que também se integram complementarmente numa totalidade harmônica, desde que a “qualidade” de uma parte não invada a outra.

O organismo humano é composto de duas partes: a cabeça e o corpo, e abriga dois órgãos fundamentais, o “miolo” (cérebro) e o coração. O primeiro, percebido como “frio”, sem sangue e branco, tem por função “governar as idéias”; o segundo, “quente”, vermelho e sangüíneo, tem a função de “governar o corpo”, fazendo circular o sangue e “dando vida ao

corpo”. A mulher, contudo, distingue-se do homem por possuir um órgão a mais, o útero, vermelho e sangüíneo e cuja função é governar a menstruação e gerar crianças. Ela possui, pois, três órgãos, dos quais dois são sangüíneos e quentes. Como em muitas outras culturas, a imparidade (no caso, três órgãos) é relacionada à ambigüidade e ao desequilíbrio. Assim, se no homem existe um domínio “frio” e outro “quente” (equilíbrio), na mulher existem um domínio “frio” e dois domínios “quentes” (desequilíbrio). A percepção do corpo humano conduz, então, a uma diferenciação entre homens e mulheres que transcende a simples diversidade anatômico/fisiológica.

Se a mulher difere do homem por ter um órgão a mais, o útero, ela é também percebida como tendo mais sangue que o homem. Essa maior quantidade de sangue relaciona-se aos processos fisiológicos da menstruação e da gravidez, assim como à amamentação. Essa diferença, segundo as representações populares, implica que na mulher o equilíbrio está em permanente perigo de ruptura, notadamente nos períodos de menstruação e gravidez, momentos em que a mulher é percebida como “perigosa” no plano social. Se o útero evita o desequilíbrio fisiológico, evitando a contaminação de uma área “fria” e não sangüínea (a cabeça) por outra, “quente” e sangüínea, a mulher é, contudo, percebida como potencialmente causadora de desequilíbrios no plano da sociedade. A neutralização dessa periculosidade social, e não só do desequilíbrio fisiológico, depende de comportamentos adequados, em que se destacam as prescrições e proibições alimentares.

É necessário distinguir, nos termos da percepção popular, dois tipos de sangue: o sangue “branco” e o sangue “vermelho”, sendo o primeiro uma transformação do segundo. No homem, o “sangue vermelho” se transforma em “branco” (sêmen) pela operação dos testículos, por ocasião do desejo sexual. O encontro desse “sangue branco” masculino com o

⁷ NOVIÓN, M. I. *Op. cit.*

sangue vermelho do útero dará origem a um novo ser, sendo cada um dos “sanguês” responsável pela formação de distintas partes: o “sangue branco” masculino dará origem às partes brancas, notadamente a cabeça e o cérebro; o sangue vermelho feminino dará origem à carne, útero e coração.⁷

Há nessa percepção uma clara classificação ideológica de gênero: o homem gera o domínio das idéias; a mulher gera o corpo. Do pai vem o cérebro, a razão; da mãe, o coração, a emoção. Do pai o domínio “frio”; da mãe o domínio “quente”.

O organismo humano compõe-se, portanto, de partes “frias” e “quentes” constituindo uma totalidade em equilíbrio. O rompimento de tal equilíbrio se dá quando “o sangue sobe à cabeça”, ou quando se “esquenta a cabeça”, isto é, quando um domínio “sem sangue” e “frio” é invadido pela “quentura” natural do domínio “corpo”. Sintomaticamente, diz-se de alguém a quem o sangue “subiu à cabeça” que “perdeu a cabeça”.

Tal invasão/inversão pode ser causada por doenças “quentes” ou, na mulher, pela “suspensão da regra”. Entre os meios pelos quais se busca assegurar o equilíbrio está uma dieta equilibrada, uma combinação de alimentos “quentes” e “frios” (como o feijão com arroz). Se o desequilíbrio alimentar não causa doenças, ele agrava uma doença já instalada. Por outro lado, uma pessoa com “bons humores” dificilmente contrairá uma doença e uma dieta equilibrada maximiza o equilíbrio dos “humores”⁸.

⁸ MAUÉS, R. H.; MAUÉS, M. A. *Hábitos e ideologias alimentares numa comunidade de pescadores*. Brasília: Departamento de Antropologia. UnB, 1976.

Na presença de doenças “frias” deve-se evitar alimentos igualmente “frios”, mas deve-se também ingerir alimentos “quentes”; inversamente, em estados “quentes” (certas doenças e o período menstrual, percebido como próximo a um estado de doença) deve-se ingerir comidas “frias” e evitar as “quentes”. Sendo a mulher percebida entre a menarca e a menopausa como estando num permanente trânsito entre saúde e doença e num estado em que o domínio

do “frio” pode ser invadido pelo “quente”, é a ela que se aplicam com maior freqüência as prescrições e proibições alimentares.

Além de “quentes” ou “frios”, os alimentos podem ser “reimosos” ou “mansos”. A “reima” - possivelmente um termo derivado de *rheuma* e que também designa “mau gênio” - é uma “qualidade” do alimento que o torna ofensivo para certos estados do organismo e em certos momentos da vida da pessoa. Assim, por exemplo, o alimento “reimoso” “faz mal para o sangue”, “agita o corpo da pessoa”, “põe a reima [do corpo] para fora”. Um alimento “reimoso” só pode ser consumido por alguém em perfeitas condições de saúde⁹. Tal como ocorre com as qualidades de “quente” e “frio”, a “reima” também exprime uma relação entre o alimento e o organismo. 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.

Há uma certa relação entre “quente”, especialmente “muito quente”, e “reimoso” mas nem todo alimento “quente” é “reimoso”, e existem alimentos “frios” que o são. O que define a “reima” difere das definições dessas outras qualidades.

Um primeiro critério diz respeito à “idade” do animal ou planta (embora a “reima” seja atribuída principalmente a alimentos de origem animal). 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”. Inversamente, as plantas mais novas (verdes) são mais “reimosas” que as mais velhas (maduras). No caso dos animais, “maduro” significa ter funções sexuais e em todas as culturas a maturidade sexual tem significados simbólicos cercados de procedimentos rituais. De forma coerente, animais castrados tampouco têm “reima”, ou têm pouca “reima”.

Outro critério é aquele que opõe o domesticado

⁹ BRANDÃO, C. R. *Plantar, colher, comer*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

¹⁰ MAUÉS, R. H. *A ilha encantada*. Medicina e xamanismo numa comunidade de pescadores. Belém: UFPa, 1990; MAUÉS, M. A. *Trabalhadeiras e camaradas*. Relações de gênero, simbolismo e ritualização numa comunidade amazônica. Belém: UFPa, 1993.