

CEDI

Povos Indígenas no Brasil

Fonte: Conceito da Mochila

Class.: 76

Data: 06/12/1977

Pg.: 10 (1º Caderno)

Na trilha dos

índios Karajá - XV

Comida não falta

no mato e no rio

CM 67-12-6/12/11

Gontran da Veiga Jardim

Como já vimos anteriormente, a alimentação do Karajá é rica em carne de peixe, caça, legumes e frutos silvestres, sem esquecer o mel de abelha. O prato principal é o Kalugi (as mulheres pronunciam Kalusi), que é preparado com mandioca-brava ou milho, ou arroz e às vezes engrossado com inhame, aipim e carne de peixe cozida. O tempero é mel ou sal, mas muitas vezes o Kalugi é servido sem qualquer tempero.

Grande quantidade de mandioca-brava é colocada numa velha canoa, que serve de gamela, ou num buraco aberto à beira do rio. Ali fica para "pubar", isto é, para inchar e fermentar. Dali é retirada a mandioca, cuja casca já se encontra praticamente solta. Feita a massa, é ela colocada numa prensa, tornando-se enxuta e desprovida, em parte, do líquido venenoso. São feitas pequenas bolas, misturadas com carne de peixe, as quais são expostas ao sol para a total consolidação da massa. Nessa fase, o alimento tem o nome de Karimã.

Para preparar o Kalugi, basta pôr água numa panela e ali jogar as bolas de massa, que são desmanchadas. A mistura ferve durante algum tempo. Uma espuma se acumula sobre a sopa, sendo então retirada por ser ainda um resto de veneno da mandioca-brava. O peixe é usado em ocasiões especiais, mas nunca é utilizada a carne de caça. O Kalugi de milho ou de arroz não é fermentado, bastando socar os grãos no pilão. O resto do processo é idêntico. Do aipim, os índios fazem o gostoso beiju e a tapioca.

O peixe grelhado ou moqueado é muito apreciado. O peixe é colocado na brasa tal como foi pescado. Nem as escamas nem as vísceras são tiradas. Assam um lado e depois viram para assar o outro. Colocado ainda quente sobre folhas, é imediatamente servido. Para retirar as escamas, basta levantar o couro do peixe, que sai inteiro. Comem em primeiro lugar um lado do peixe e depois o viram. Ao final da refeição, sobram as espinhas e as vísceras, que ficam no arcabouço do esqueleto, não se misturando com o alimento.

Se o peixe é de carne mais delicada (pacu, sardinha, tubarana ou piau), não é colocado diretamente sobre as brasas, mas sobre um jirau de varas verdes, à guisa de churrasqueira. Em preparo especial, o peixe é temperado e envoltó em folha de bananeira e assim deitado sobre o braseiro. Neste caso, o cozimento é mais refinado, pois o peixe nada perde do seu sabor. Peixe cozido é feito em caldeirões de barro, com bastante água, que será aproveitada para o pirão com farinha de mandioca.

O preparo da caça é semelhante, mas geralmente os índios preferem o churrasco, usando varas verdes como espeto. A carne nunca é colocada diretamente sobre as brasas. É assada no calor do fogo. Os nacos são retirados e comidos sem o uso de faca. Quando a carne é pouca, é cozida nos caldeirões, pois assim rende mais e dá para todos. Muitas vezes fazem igualmente o pirão com a farinha.

Milho, batata, aipim, abóbora e inhame são preferidos cozidos, bem como os ovos de tartaruga. Algumas vezes são assados na brasa, o que fazem também com a banana e o mamão. Os ovos de tartaruga, depois de cozidos, ficam algum tempo ao sol. Depois de desidratados, são usados como "farinha de ovo". Os índios se alimentam também de cana-de-açúcar, amendoim, melancia, bananas de todas as qualidades, mamão e frutas silvestres, tais como pequi, mangaba, murici, cajá, buriti e cajupú.

Além do pirão, a farinha de mandioca é consumida seca ou usada no preparo do beiju e de tapioca, esta feita com o polvilho do tubérculo. Os óleos vegetais mais usados são de babaçu, amendoim, tucum, caroço de algodão, pequi. Dos óleos animais o mais freqüente é o de peixe, extraído principalmente da cabeça e da barriga do gigantesco pirarucu. O peixe é frito nesse óleo. Como corante, adicionam ao arroz sementes de urucum. O pequi é comido sempre cozido, puro ou com arroz.

Para preparar a tartaruga ou o tracajá, os Karajá usam o sistema mais primitivo e considerado o mais perfeito no que se refere ao sabor: uma cutilada no pescoço estrangula o animal, que, depois de morto, é colocado, em posição vertical, junto à fogueira, tendo o lado do peito voltado para o calor das chamas. Depois de algum tempo, apalpa o casco para ver se o calor "atravessou" todo o corpo do bicho. Em caso positivo, viram a tartaruga, deixando desta vez o casco do lado do fogo. Depois de assada, a tartaruga é despregada do seu casco mas sem sair dele. É dilacerada com a força das mãos. Águas e gorduras são aproveitadas para o mólho. Molham os nacos de carne no mólho e comem com o uso da farinha.

Quando a tartaruga é muito grande, pesando acima de 40 quilos, o casco é quebrado com cuidado e a carne retirada, para o preparo em painéis de barro. É difícil assar uma tartaruga-gigante, dada a quantidade de carne. Os índios têm um sistema de quebrar o casco, começando pelas bordas inferiores, percorrendo toda a volta do seu corpo. O grande casco é usado como gamela para o preparo dos miúdos com pirão. Nesses cozidos de peixe, tartaruga e carne, os Karajá muitas vezes usam palmitos.

O peixe-seco — conhecido como "bacalhau brasileiro" — e feito com a carne do pirarucu, salgada, que é exposta ao sol cortada em "mantas". Alimentos facilmente deterioráveis são guardados depois de assados. **00119**