

POMAR DA AMAZÔNIA

Mari-mari, camu-camu, biribá, uxi... Não parecem nomes para se dizer à mesa, como pêssigo e maçã. Mas são. Trata-se de puro bugre, nomes de frutas selvagens das funduras amazônicas. Conheça essas nativas saborosas

Como como o camu-camu?

Olívia Fraga | BELÉM DO PARÁ

Ela vem toda de preto, óculos de grau, meia-calça cor da pele e sandália de dedo. Carmelita dos Passos Rocha, 62 anos, empertigou-se para conversar com a reportagem do *Paladar*, braço esquerdo apoiado nos caixotes de frutas de sua banca no Ver-o-Peso, em Belém, como quem quer demonstrar poder e ciência sobre aquele reino colorido e perfumado.

D. Carmelita é a única vendedora que vende frutas nativas no mercado o ano inteiro. Antigamente as pessoas iam ao Ver-o-Peso para conhecer maçã, pera, mamão. “Havia muitas Carmelitas. Hoje, o próprio belenense visita o mercado para conhecer as frutas do seu lugar”, diz o professor José Edmar Urano de Carvalho, pesquisador da Embrapa-Amazônia Oriental.

Antes de ter a barraca na área externa do mercado de peixe, ela trabalhou em indústria de algodão e bateu castanha-do-pará numa fábrica pequena, perto do bairro dos Juruas, onde mora até hoje. Pequeninha e magri-

nha, machucou-se com o instrumental da profissão nas duas ocasiões. Foi com o dinheiro das duas indenizações que comprou a banca do Ver-o-Peso, 42 anos atrás, sonhando fazer dinheiro com a venda de bananas. “Todo mundo só queria comer banana e maçã. Ninguém pedia as frutas da terra porque não dava muito trabalho conseguir. Era ir para dentro do mato e ‘caçar’”, conta d. Carmelita. Para ela, na época o Ver-o-Peso tinha muito mais charme.

Por quase 20 anos, sustentou os cinco filhos comercializando bananas e maçãs. Até que um paraense perguntou se ela trazia cupuaçu e tucumã. No dia seguinte, lá estava ela com as frutas. A partir daí, a maçã desapareceu rapidinho da banca; a banana, não. Mas ela não vende só da nanica.

Tem pelo menos outros quatro tipos. Fora bacaba, açaí, ingá-chinela, bacuri-pari, cajuru, taperebá. A mercadoria chega da Ilha das Onças, do Papagaio, Barcarena, do brejo do Guajara;

Carmelita. Da maçã ao tucumã



FOTOS: OLÍVIA FRAGA/AE

Tem. Taperabá? Ingá-chinela? Só na banca da Carmelita

rá; e as polpas são feitas pela irmã. E essa porção de frutos escuros, semelhantes a pedras, pouco atraentes, tem saída? “Sim, tem quem queira. É pataúá, buriti seco, para enfeitar, curar dor de dente, dor de cabeça, ou pra extrair essência para ficar perfumosa.”

A REPÓRTER VIAJOU A CONVITE DO FESTIVAL VER-O-PESO DA COZINHA PARAENSE

Entrevista*

Silvestre Silva, jornalista e fotógrafo

‘O belenense já não conhece suas frutas’

Em livro recém-lançado, o jornalista e fotógrafo Silvestre Silva documenta frutas da Amazônia, do cupuaçu ao ingá-chinela

O jornalista e fotógrafo Silvestre Silva herdou o papel que coube aos missionários e aventureiros nos séculos passados. Sua aventura amazônica começou há 30 anos e, desde então, ele não consegue ficar longe da floresta. O interesse nos livros de botânica brasileira, caçados em sebos e livrarias, inspirou mais uma de suas obras: *Frutas da Amazônia Brasileira*. Recém-lançado pela

Metallivros, traz excelente documentação histórica e fotográfica sobre uma centena de frutas registradas pelas lentes do autor. Em São Paulo, Silva conversou com o *Paladar*:

● Qual foi sua grande descoberta na Amazônia?

Acho que foi o açaí, na década de 80. Escrevi sobre ele em meu primeiro livro, em 1991. Estar no mercado Ver-o-Peso para ver a chegada e a venda da fruta é muito emocionante, porque a gente se sente um forasteiro, um estrangeiro. A língua é outra, o valor de compra não é em quilo, é em vaso, em saca. E ainda fico feliz em saber que,

apesar de o mundo ter descoberto o açaí, ele não sumiu por completo. Por enquanto.

● Qual é o risco para as frutas da região?

O extrativismo está ameaçado pela indústria madeireira e o poder público não protege as árvores. Mas me preocupa também com a morte da cultura indígena. O cidadão de Belém já não sabe o que são suas frutas. Ninguém quer entrar na floresta para descobrir nada, a geração que nasce nas cidades olha para fora, não para dentro. Filho de mateiro quer ganhar dinheiro, não vai estudar a floresta. Receio que aconteça com o açaí, o buriti e o bacuri o que ocorreu com o caju no Nordeste, a mangaba, que dominava a periferia de Recife. Hoje nada disso existe mais.

● Como começou a se interessar pelas frutas amazônicas?

Sempre gostei de ler. E o Brasil tem um descaso absurdo com livros. Mas um dia me peguei relendo Euclides da Cunha, Guimarães Rosa, Gilberto Freyre. Eles falam de plantas e frutas de que ninguém mais ouve falar. Minhas idas à Amazônia foram por curiosidade. Imagine minha surpresa ao descobrir um cemitério de sementes de tucumã em Manaus – a população sabe que dá para aproveitar a semente, mas não tem tecnologia e a descarta. / O.F.

+ É tudo doce

● Cremes e sorvete

Para comer fruta de se esbaldar, no Norte se costuma bater as polpas no liquidificador com creme de leite e leite condensado. Os cremes de bacuri, de taperebá e de biribá, superdoces, podem ser gelados por dias e são vendidos nos mercados das cidades. Apesar de difíceis, os frutos das palmeiras (açaí, bacaba), se forem amaciados com água morna, também dão bons cremes. A massa pode ser usada em bolos, tortas e é base de sorvetes. Em Belém, os gelados da sorveteria Cairu (vendidos na Feira Moderna, em SP), aberta na década de 1960, e a “dissidente” Ice Bode, criada em 1996, transformam polpas ácidas em delícias. / O.F.

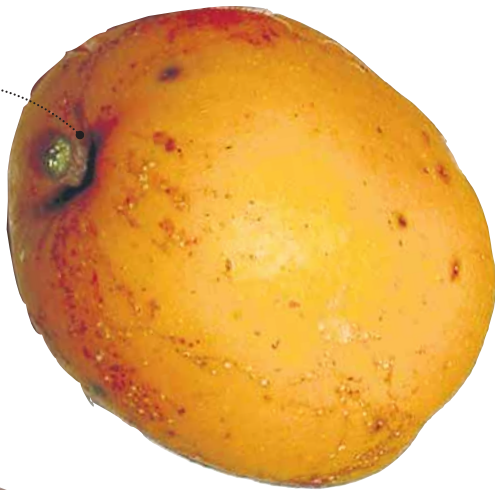
TAPEREBÁ

Spondias mombin

COMO É Fruto de 3 cm, casca fina, lisa e carozo carnoso (com até cinco sementes). No Nordeste, é chamado de cajá – não há consenso sobre sua origem, mas pela variedade de espécies acredita-se que tenha surgido mesmo na floresta amazônica. É cada vez mais difícil encontrá-lo in natura

COMO SE ABRE Descasca-se com faca

COMO SE COME De polpa agridoce, dá excelentes refrescos, doces, sorvetes e geleias



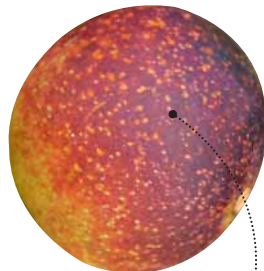
CUPUAÇU

Theobroma grandiflorum

COMO É Os frutos ovalados e de casca dura chegam a pesar 3 kg e são tão perfumados que um cupuaçuzeiro se descobre à distância. O que interessa no fruto é a polpa amarelo-esbranquiçada, que lembra a do cacau. Tem muitas sementes, intrinsecamente coladas à polpa

COMO SE ABRE Com pancadadas com as costas de um cutelo ou com o cabo do martelo

COMO SE COME Do mesmo gênero do cacau (*Theobroma cacao*), as sementes são usadas de forma semelhante às desse fruto, para fazer cupulate. A polpa é usada em pratos doces e salgados



CAMU-CAMU

Myrciaria dubia

COMO É Os frutinhas típicos de áreas alagadas dão em bagas e têm pele lisa, com bastante polpa

COMO SE ABRE Parecido com a uva, não se remove a casca

COMO SE COME É a fruta mais rica em vitamina C do mundo. A polpa tem sido exportada para o Japão. É comida in natura, chupada como uva, e em sucos

BACURI

Garcinia madruno

COMO É Tem a casca grossa, mas geralmente fácil de cortar. Suas duas ou três sementes são envolvidas por uma polpa esbranquiçada

COMO SE ABRE Com faca, passando a lâmina em todo o diâmetro da fruta para não destruir a polpa, ou com leve golpe de martelo

COMO SE COME Perfumada, a polpa é um pouco ácida, mas se come in natura. Riquíssima e versátil, é usada para fazer sorvetes, doces, cremes e sucos. Camarão ao molho de bacuri é prato marcante da culinária belenense



UXI

Endopleura uxi

COMO É Fruto com uma ou duas sementes. A polpa doce se esfarela facilmente

COMO SE ABRE A casca é fina e quebradiça. Pode ser removida com faca, mas na Amazônia se come a fruta com casca e tudo

COMO SE COME Os povos da floresta vão roendo o fruto farelento até o caroço. Foi “comida de pobre” por séculos, até a indústria de sorvetes descobrir a riqueza da polpa. Do caroço e da casca se extrai óleo

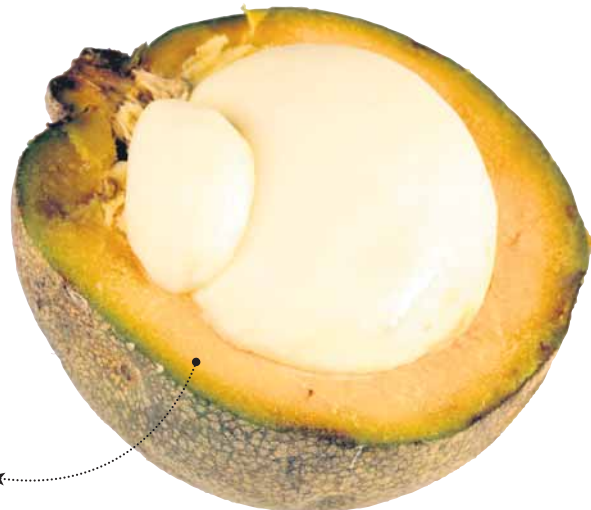
PEQUIÁ

Caryocar villosum

COMO É Parente do pequi, o fruto dá em árvores de até 50 m de altura. Tem polpa amarelada e densa e caroço com semente rica em vitaminas. Corre risco de extinção

COMO SE ABRE Com faca, rompendo toda a extensão da casca, ou batendo para rachar

COMO SE COME A semente é comida cozida; a polpa, in natura – e rende doces e licores



DIVULGAÇÃO

Mateiro. Silva na Amazônia



FRUTAS DA AMAZÔNIA BRASILEIRA
Autor: Silvestre Silva.
Editora: Metallivros (280 págs., R\$ 150, na Livraria Cultura)

Se não é ‘limonada’, então é ‘vinho’

O contato entre índios e brancos forjou linguajar próprio para os subprodutos das frutas amazônicas. Elas mantiveram seu nome tupi original, mas foi o viajante europeu quem classificou o suco. Ácido ou amargo, é limonada (chamam assim qualquer suco feito com frutas locais); adocicado ou encorpado, vinho. Por causa do corpo de veludo, os “vinhos” de frutas amazônicas fazem companhia a pratos salgados. O açaí dos marombados no Sudeste é café da manhã, almoço e jantar em Belém, servido com peixe frito e farinha. Como tem pouca polpa e um grande caroço, primeiro a fruta é colocada em água morna para amolecer. O que sobra, é vinho. O pataúá é beneficiado

como o açaí. Seu sumo lembra um achocolatado oleoso, bebido como suco em Rio Branco, no Acre. O vinho de tucumã, tanto no Amazonas quanto no Pará, é consumido com peixe ou num refogado mais rico, a canhapira (*leia à pág. 7*), na Ilha do Marajó. Do fruto da palmeira pupunha também se extrai um vinho, o caxiri. Depois de cozida, a pupunha é ralada e macerada, com casca e tudo, até virar uma pasta. Em seguida, é coada e posta para fermentar com água por pelo menos duas horas. O chibé, caldo ralo feito com água e farinhas d’água ou tapioca, pode receber qualquer um dos vinhos de frutas amazônicas, desde que as frutas estejam bem maduras. / O.F.

