

PALADAR DA TRIBO

Índios comem até macaco assado

Antonio Gaudério/Folha Imagem - 02.out.95

ABNOR GONDIM
da Sucursal de Brasília

Os índios marubos, que vivem na Amazônia Ocidental, perto da fronteira com o Peru, são um dos poucos grupos indígenas do Brasil que possuem uma culinária sofisticada.

A cozinha desses índios oferece 28 iguarias de assados, líquidos, sopas e pastas não encontrados em nenhuma outra comunidade.

Entre eles, a culinária é obra feminina. São as mulheres que dedicam boa parte de seu tempo no preparo de alimentos servidos, geralmente, quentes.

Ao contrário da maioria das tribos, o cardápio dos marubos não está sustentado exclusivamente na mandioca, um tubérculo semelhante à batata que é bastante consumido pelos índios brasileiros.

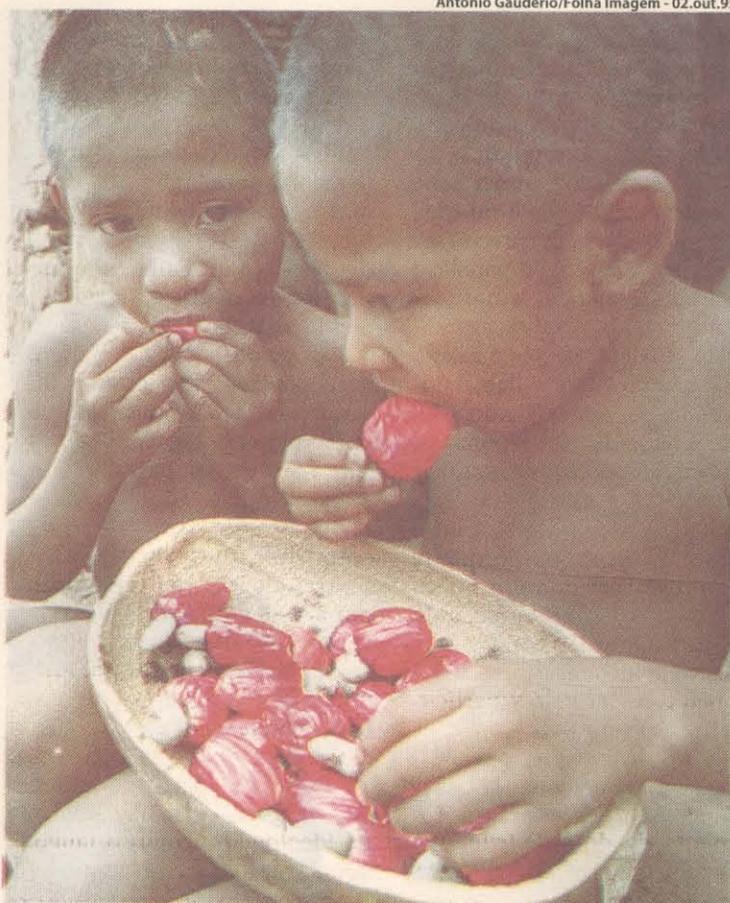
Além da mandioca, eles usam também o milho e a banana como base de sopas e mingaus. Da mandioca, eles produzem farinha utilizada de várias formas.

Uma das formas mais apreciadas é o "arabu", pirão que leva ovos de quelônios regionais, como o tracajá e a tartaruga. Como condimento, utilizam açafrão, pimenta e coentro para alterar a cor e o sabor.

São especialistas no preparo de sucos de frutas amazônicas, como o açaf, pupunha, babaçu, entre outros. Outra especialidade está na técnica de extrair bebidas que podem causar embriaguez de vegetais cozidos.

Na culinária marubo são ainda utilizados peixes e animais domesticados e silvestres.

Entre as iguarias exóticas, encontram-se o assado de carne de lagartas e de tapurus. Esses alimentos são, respectivamente,



Índios avá-canoeiro comem caju; morcego e rato são as iguarias

pequenos répteis e invertebrados encontrados no interior dos caroços das frutas e em troncos podres de árvores.

A lagarta entra na confecção da iguaria conhecida como "cawa", um embrulho formado com folhas de palmeira que é assado diretamente sobre as brasas de fogueira. No embrulho são colocados pedaços de peixes miúdos e de sapos.

Macaco assado é outro prato exótico. Mas aparece com relativa constância nas refeições.

Para confeccionar o macaco assado, retalha-se a perna em sentido vertical e põe-se a carne para assar nas brasas da fogueira.

ra. Antes disso, algumas índias preferem retirar o couro e passar sal na carne.

Ao se cozinhar a carne de macaco para fazer sopa pode-se acrescentar o intestino do animal amarrado em uma penca.

Além do macaco, os mamíferos mais consumidos pelos marubos são a paca, o caititu, a anta, a queixada e o veado todos animais da fauna amazônica.

A carne da caça é esquartejada para a seleção de determinadas partes do animal e preparo de receitas específicas.

Em algumas iguarias, os marubos usam uma técnica comum entre os 325 mil índios

brasileiros — o moqueamento. É a defumação de pedaços de carne ou de peixe que passam pelo menos uma noite expostos ao calor e à fumaça de uma fogueira. A carne fica ressecada e é conservada por mais tempo.

Os peixes regionais integram o cardápio diário. Em geral, as comidas à base de peixe são condimentadas com pimenta.

Os marubos são também especialistas no preparo da "waca", bebida cremosa à base de vegetais cozidos.

A fabricação da "waca" impõe um ritual de congraçamento entre as aldeias marubos.

No caso da bebida de macaxeira, quando bem fermentada, provoca embriaguez. Mas se ingerida algumas horas após a sua preparação é suave e indicada para ser servida nas refeições.

No processo de fermentação as índias mastigam uma porção de mandioca. Quanto mais tempo fermentar, mais azeda e forte fica, embriagando mais rapidamente.

Os marubos se consideram privilegiados por possuírem o domínio da tecnologia agrícola e do preparo dos alimentos.

Gozam da fama de excelentes anfitriões não só pelo tratamento dispensado aos visitantes como também pelas regras de etiqueta que oferecem ao servir seus alimentos.

A etiqueta marubo estabelece que, em primeiro lugar, deve-se comer sopa ou carne, usando a mandioca ou a banana como complementos. Por último, deve-se comer mingau ou as bebidas de vegetais cozidos.

Se o convidado não der conta de comer ou beber tudo, não há problema. Os marubos são conhecidos por evitarem o desperdício de alimentos.

RAÇÃO MILITAR BRASILEIRA

A mais exótica

Os soldados brasileiros têm rações diferentes, segundo o tipo de ação na qual estão engajados (combate, campanha, sobrevivência etc). Existe até uma ração "da Amazônia", dada aos soldados que se aventuram na selva.

Conteúdo

- Bolachas
- Suco desidratado de maracujá
- Café instantâneo com leite
- Geléia de pêssego (três unidades de 15 g)
- Uma caixinha de caldo de galinha
- Vitamina C
- Dois pacotes de farinha de mandioca
- Açúcar
- Uma lata de cozido de carne
- Patê de carne suína
- Barras salgadas de cereais
- Balas de caramelo
- Velas
- "Waffles" de chocolate
- Doces
- Molho apimentado
- Pó para caldo oriental (sopa)
- Chiclete
- Frutas secas
- Geléia
- Feijoada
- Tabletes para purificação de água
- Tabletes contra desidratação
- Pequena colher de plástico
- Abridor de lata metálico
- Isqueiro
- Papel multiuso

Tacacá é o mais brasileiro entre os pratos

JOSIMAR MELO
especial para a Folha

Dadas as dimensões gigantescas do Brasil, é compreensível que as culinárias regionais guardem diferenças entre si. Em seus pratos típicos misturaram-se influências indígenas, africanas e portuguesas.

Absolutamente original, bizarro e nativo, porém, é o tacacá, uma espécie de caldo grosso e condimentado herdado da cultura indígena amazônica.

Por sua origem e ingredien-

tes, este é o mais brasileiro dos pratos. Tudo nele pode causar uma insólita primeira impressão. Desde as circunstâncias do consumo, até sua composição.

Os lugares de consumo do tacacá são, por excelência, as esquinas da cidade de Belém do Pará, ao cair da tarde. Bebe-se na rua mesmo. O tacacá é servido em rústicas cuias: nada de mesa ou talheres.

As cuias, por sinal, são em si mesmas uma curiosidade: também conhecidas como cabaças, são fruto de uma árvore, a

cuieira. Cortado o fruto ao meio e esvaziado seu conteúdo, tem-se duas cuias.

A sopa, uma vez servida, tem consistência inusitada, um pouco cremosa e quase pegajosa. Isto se deve a um de seus ingredientes, misturado na hora: a goma de tapioca (fécula de mandioca). Os demais ingredientes são também exóticos.

O principal deles é o tucupi, um líquido amarelo extraído da raiz da mandioca, e considerado um pouco assustador: desde que os índios começaram a uti-

lizá-lo, existe a convicção de que é venenoso, se ingerido cru; por isto ele é longamente cozido antes de ser utilizado.

Para completar, é essencial no tacacá um dos ingredientes mais pitorescos da culinária: o jambu. Trata-se de uma planta rasteira cujas folhas, quando mastigadas, causam efeitos bizarros na boca, como um ligeiro tremor nos lábios e uma certa anestesia na língua. O bom tacacá leva ainda camarão seco e pimenta-de-cheiro, adicionada a gosto do freguês.

FOLHA

sexta-feira

20 de setembro

de 1996



Especial 17