



Formigas e regionalismo nas mãos de Dona Brazí

Ela faz receitas com formigas das mais diversas espécies e conquista paladares refinados de todo o país

📄 Graziela Guardiola 📷 Beto Ricardo/ISA

Em vez de colheres especiais e temperos secretos, Dona Brazí carrega na mala, formigas saúvas e maniwáras, toda vez que sai do Sítio Nova Esperança, nas proximidades da comunidade indígena Marabitanas, em São Gabriel da Cachoeira, no estado do Amazonas. Além dos insetos, leva na bagagem tucupi preto, araçá, tucumã, farinha de pupunha, peixe piraíba e banana pacovão. Ingredientes tradicionais da região amazônica que essa cozinheira mistura e encanta quem tem a audácia de provar.

Josefa Gonçalves de Andrade, mais conhecida como Dona Brazí, tem 63 anos, mulher de conversa fácil, jeito simples, espontâneo, simpatia nas palavras e risada frequente. Pertence à tribo indígena dos barés, mas depois que se casou, mudou

para a cidade e se transformou numa quitadeira famosa em São Gabriel, conhecedora dos produtos dos arredores do Rio Negro. Peixes de rio, tucupi preto, saúvas, tudo entra no caldeirão da cozinheira. Um dia, foi descoberta pelo famoso chef Alex Atala que ficou fascinado com a riqueza intocada da culinária. “Eu cozinho em casa mesmo. As pessoas que gostam encomendam. O Alex teve aqui e experimentou da minha comida. E me convidou para ir a São Paulo”, contou a cozinheira. Dona Brazí pegou os ingredientes que precisava na floresta e embarcou para São Paulo, onde deu aulas e serviu blogueiros e jornalistas, num dos restaurantes mais chiques da cidade. Quem esteve por lá registrou os sabores que experimentou em diversos textos que pipocaram na internet por se-

manas. “Esplêndidos, os pratos formaram uma combinação harmoniosa da vivência dessa cozinheira e da chef Mara Salles”, escreveu um dos que estiveram por lá.

A comida boa, simples, tão nossa e ainda estranha, encheu de água a boca de muita gente que decidiu experimentar delícias como o beiju de Dona Brazí com manteiga de tucumã e jiquitaia (uma espécie de formiga). Na receita tradicional da região Norte, feita com massa de polvilho azedo e água, o beiju se junta a castanhas, goma de tapioca e formigas piladas, o que para quem provou modifica a textura, pois confere uma crocância marcante. Alguns acharam que o beiju ficou delicioso, crocante no manjar de tapioca, outros, porém, reclamaram que as perninhas picavam muito o céu da boca.

Dona Brazí costumava coletar as formigas com pau de arumã, mas agora não precisa mais caçar. “Eu gosto de pegar, mas agora tenho fornecedores. Encomendo a eles a quantidade que preciso. Tenho sempre um pouco guardado em casa”, disse ela.

Apesar de não correr mais atrás de formiga, só compra o inseto se tiver no agrado dela. “Só valem as formigas “ardosas” (que a picada arde como fogo), como a saúva. A maniwára não tem sabor, nem cheiro”, garantiu Dona Brazí. Depois de “acalmadas” na água fervente com sal, as formigas são comidas inteiras. Já os índios baré, como Dona Brazí, comem apenas a cabeça, desprezando o corpo.

Dona Brazí tem um sonho, abrir o próprio restaurante. “Quero um restaurante bem ajeitadinho. Ainda falta o dinheiro. Quero servir um cardápio variado: as formigas, os alimentos alternativos, comida de branco e de índio”, explicou ela enquanto fritava tartarugas (era hora do almoço). Dona Brazí também dá aulas nas comunidades da região onde mora sobre alimentação alternativa. “Ensino a aproveitar as cascas das frutas, a usar aquilo que ia para o lixo. Tem alimento que a gente usa tudo”, revelou a cozinheira mais famosa de São Gabriel.

As pesquisadoras Luiza Garnelo e Gilda Barreto Baré não quiseram deixar essas receitas e costumes tão interioranos e ao mesmo tempo tão apreciados desaparecerem da memória dessas cozinheiras e escreveram o livro *Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro*. O livro, que oferece mais de 80 receitas, surgiu da preocupação das associações de mulheres

indígenas de São Gabriel com a substituição das comidas tradicionais por alimentos de baixo valor nutricional. Além disso, os altos preços que os produtos industrializados alcançam por lá e a mudança cultural provocada por essas transformações, como o abandono dos rituais. Muitas mulheres jovens de São Gabriel desconhecem esse riquíssimo cardápio. Segundo as pesquisadoras, a culinária nas aldeias baniwa foi uma das que menos sofreu com o contato com outras etnias, exceção apenas para a introdução de utensílios, sal e açúcar. “Já vi o livro, achei interessante, mas não tem receita minha. As minhas vão estar no restaurante que em breve quero abrir e Papai Noel há de me ajudar”, falou rindo Dona Brazí.



Fotos (sentido horário): Beiju Jiquitaia, Queixada, Chibê, Peixe Moqueado

Ants and regionalism in the hands of Mrs. Brazí

She prepares recipes with a large variety of ant species and enchants refined tastes from the whole country

Instead of using special spoons and secret spices, Mrs. Brazí carries in her bag leaf-cutting and maniwara ants every time she leaves the “New Hope Farm” (Sítio Nova Esperança), in the surroundings of the Indian community Marabitanas, in São Gabriel da Cachoeira, in the state of the Amazonas. Besides the insects, she also takes black tucupi, araçá, tucumã, pupunha, flour, piraiba fish and pacovão banana. These are traditional regional ingredients from the Amazon that this cook mixes and enchants the ones who dare to try them.

Josefa Gonçalves de Andrade, known as Dona Brazí, who is 63 years old, is a spontaneous talkative, humble woman. She belongs to the Indian tribe called barés but after getting married she moved to the city and became a famous cook in São Gabriel. She was an expert in the products by the Black River Surroundings. River fish, black tucupi, leaf-cutting ants all together goes in the cook’s big pan. One day she was discovered by the famous Chef Alex Atala who was fascinated by the richness of her cooking. “I cook at home. The people who like my food order it. Alex came here and tried my food then he invited me to go to São Paulo”, told the cook.

Dona Brazí took the ingredients she needed in the forest and off she went to São Paulo. Arriving there she gave cookery lessons and served bloggers and journalists in one of the most luxurious restaurants in the city. The people who were there recorded the experienced tastes in many texts that popped up in the internet for weeks. “Superb, the dishes were a harmonious combination with the cook’s experience and the Chef Mara Sales”, reported one who had been there. The food is good, simple but at the same time weird, watered the mouth of a great number of people who decided to try some of her delicacies such as the biju of Dona Brazí with tucumã fat and jiquitaia (a kind of ant). In the traditional recipe from the North region, the biju is prepared with a fine manioc powder and water

and added nuts, tapioca gum and piled ants. The ones who tried the biju reported that it has changed the texture because it is highly crunchy. Some said that the biju was delicious, crunchy in the manioc pudding but others complained stating that the insects’ legs bit the roof of their mouths. Dona Brazí used to pick up the ants using a stick of arumã, but now she doesn’t have to do it because she has suppliers. “I order them the amount I need but I always have some at home”, she said. Although she doesn’t pick up the ants anymore, she only buys if the insect pleases her. “I only buy the ones whose bite burns like fire, like the leaf-cutting ant. The maniwara hasn’t got any flavour or smell”, assured Dona Brazí. After they are “calmed down” in boiling water with salt, the ants are entirely eaten. On the other hand, the Baré Indians and Dona Brazí both eat just the head despising the body.

Dona Brazí has a dream: to open her own restaurant. “I want a very cosy restaurant but I don’t have enough money yet. I want to offer a varied menu: the ants, the alternative foods, Indian and white people’s food”, she explained while frying some turtles at lunchtime. Dona Brazí also teaches about alternative nourishment in the communities of the region where she lives. “I teach how to make good use of the peel of the fruits, to use what was going to be thrown away. There are some fruits that we use the whole of them”, stated the most famous cook from São Gabriel.

The researchers Luiza Garnelo and Gilda Barreto Baré, didn’t want these recipes and customs, which are typically from the interior but at the same time highly appreciated at present, to disappear from the cook’s memory. So, they wrote the book entitled “Traditional Indian Foods from the High Black River” (Comidas Tradicionais Indígenas do Alto Rio Negro). The book, which contains more than 80 recipes, was a result coming from the Indian women’s concern associations from São Gabriel about the substitution of traditional foods for low valued nutritional foods.

Moreover, the high prices that the industrialized products reach there and as a consequence the cultural changing caused by these changings such as the abandonment of the rituals. A lot of young women from São Gabriel do not know this rich menu. According to the researchers, the cooking in the baniwa community was the one that less underwent the contact with other cultures, exception for some utensils such as salt and sugar. “I have already seen the book and found it interesting but there isn’t any recipe that is mine. My recipes will be in the menu of the restaurant that soon I will open and Santa Claus may help me”, said a laughing Dona Brazí.