

# CEDI

## Povos Indígenas no Brasil

Fonte: Shopping News do São Paulo Class.: MUR00001

Data: 03/01/65

Pg.: \_\_\_\_\_



AQUI nesta cabana se realiza o "fumelro", que consiste em provocar a evaporação da água ainda contida nos "pães" de guaraná. Posteriormente, quando tomam consistência pétrea, são transformados em pó, ralados na língua óssea do pirarucu.

# Antes do Descobrimento, Guaraná Já Era Dádiva dos Céus Para os Índios

Sementes germinaram dos olhos do indiozinho, diz a lenda — Munducurânia tem o privilégio do guaraná nativo.

Texto e Fotos de  
Eurico Freundt de Castro

O "pão" é ralado no dente do pirarucu — Von Martius mandou analisar a planta — Previne arteriosclerose.

**D**iz uma antiga lenda dos munducurus que as sementes do guaraná germinaram dos olhos de um indiozinho inocente, depois de arrancados e enterrados em solo fértil. Para esses silvícolas, que constituem uma das mais fortes tribos do Amazonas, o guaraná é uma dádiva dos céus. Seus mais remotos pajés, antes mes-

mo do Brasil ser descoberto pelos portugueses, já o receitavam aos doentes em forma de beberagens diversas e a tribo inteira o consumia, não só como remédio, mas também para aliviar o cansaço, após um dia de prolongadas e pesadas tarefas.

# CEDI

## Povos Indígenas no Brasil

Fonte: Shopping Nativos de S. Paulo

Class.: 01

Data: 03/01/65

Pg.: (Cont.)

Quem viaja pelo rio Amazonas acima, de Belém do Pará a Manaus, tem de passar na foz do rio Maués Grande, localizada à margem esquerda do Amazonas, entre o Tapajós e o Madeira. É ali que se encontra a pequena cidade de Maués, centro do comércio do legítimo guaraná. A região é conhecida como Munducurânia e se fez célebre por um capricho da natureza: é a única, na vasta planície amazônica, onde medra o guaraná nativo. E os munducurus e sua subtribo Maués eram os únicos habitantes da região onde floresce o precioso arbusto, de curiosa arvoreta, de cujos frutos extraíam os bagos para a fabricação da bebida.

\* PROCESSO

diariamente para que a fermentação seja a mínima possível. Depois são lavados e postos de molho durante um dia inteiro, para facilitar a extração do arilo, uma substância branca que as sementes contêm. A seguir processa-se a torrefação das sementes, em forno de barro, até atingir o ponto desejado. As sementes torradas vão depois para pilões de madeira especial onde, com a adição de água, são reduzidas a uma massa homogênea que é entregue ao "padeiro especialista" já formando pães ou bastões de guaraná, pequenos e cilíndricos.

\* "FUMEIRO"

Preparados os pães, vão ao chamado "fumeiro", uma cabana completamente fechada, provida de jiraus super-

postos, debaixo dos quais se faz fogo de lenha forte que provoca a evaporação da água contida nos pães. Essa evaporação total ocorre somente num período de 20 a 25 dias. Decorrido esse prazo os pães tomam consistência pétrea e estão praticamente prontos para o consumo pois daí são reduzidos a pó, ralados na língua óssea do peixe pirarucu.

\* PROPRIEDADES

Famosos médicos verificaram que o guaraná, cujo nome científico é "Paulinia Sorbilis", foi encontrado pela primeira vez pelos europeus nas Guianas, muito embora os índios brasileiros já tivessem revelado suas propriedades terapêuticas aos primeiros colonizadores que aqui chegaram. Consideravam-na mesmo, como já foi assinalado, uma dádiva dos deuses e, com certa razão, pois realmente estudos científicos vieram comprovar seu

extraordinário valor medicinal e alimentício.

Em 1816 ou 1817, o produto chegou à França e dez anos mais tarde foram feitos os primeiros estudos químicos por Teodoro Von Martius, irmão do célebre botânico Carlos Von Martius, que levara alguns exemplares da planta, colhidos no Brasil, para análise.

Em 1905, o médico Luiz Pereira Barreto chegou a afirmar que o guaraná previne a arteriosclerose e, por sua ação benéfica em geral no organismo, pode mesmo ser considerado como quase um elixir da longa vida. O dr. Pereira Barreto chegou a considerar o índio que primeiro descobriu o guaraná, e pôde avaliar seus efeitos no organismo, como um

Gracioso, assim como em grande parte da Bolívia e do Paraguai, a população tem o hábito de ingerir guaraná em canecas, como primeira refeição, não se alimentando de nada mais até ao meio-dia.

O guaraná preparado pelos indígenas é considerado superior ao industrializado, pois os silvícolas só utilizam os frutos à medida que vão amadurecendo, enquanto mesmo os habitantes das regiões onde a planta existe em abundância aproveitam-na para fabricar a bebida colhendo os frutos fora do ponto ideal de maturação ou mesmo já fermentados.

Por tudo isso, o guaraná era considerado pelos índios uma dádiva do céu. Germinou dos olhos de um indiozinho inocente. A analogia que sugere a lenda talvez provenha da con-

formação do fruto, arredondado quando maduro e coberto por uma substância branca, o arilo, que dá a idéia de um olho humano. E quem diz isso são os munducurus, outrora famosos e terríveis caçadores de cabeças, troféus sinistros que enfeitavam com plumas na altura das orelhas e punham no crânio, descarnado, contas de resina com dentes de cutia, nas órbitas dos olhos e alças de fibra nas mandíbulas.

Tôda lenda tem um fundo de verdade ou se inspira em algo de concreto. A dádiva dos deuses ou o segredo dos pajés, ensinado aos primeiros colonizadores do nosso país, acabou sendo comprovada pela medicina. Realmente o guaraná, a "Paulinia Sorbilis" do sábio Von Martius, que curava os nossos silvícolas ou simplesmente os estimulava até os um dia estante de habita nas seivas, atua de modo benéfico sobre os rins, intestinos e previne a arteriosclerose. É, enfim, quase um "elixir da longa vida".



A COLHEITA dos frutos para fabricar o guaraná deve ser feita de outubro até meados de janeiro. Da colheita até a fabricação da bebida, há um processo longo e complexo