



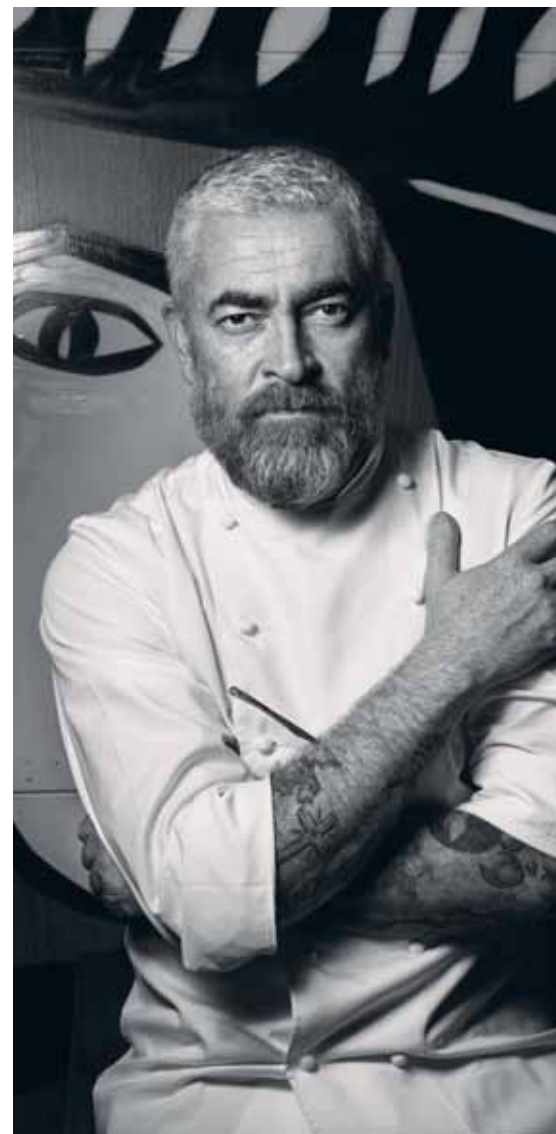
GASTRONOMISK GERILJAKRIG

Sør-Amerikas beste kokker kjemper en gastronomisk geriljakrig med maur fra Amazonas som våpen.

TEKST ANDREAS VIESTAD FOTO METTE RANDEM
Amazonas / São Paulo, Brasil

HAGELANGS. Dona Brazi på vei til hagen sin, midt i regnskogen utenfor São Gabriel de Cachoeira.
→ LESS IS MAUR. Maurene til Brazi er et av de mest omtalte innslagene på menyen til Alex Atala på DOM. Her forgylt og servert på en lett marengs.





FINGERNAM. Alex Atala på restauranten DOM i São Paulo omtaler seg selv som en kokk uten retning, inntil han oppdaget smakene fra Amazonas. Nå bruker han flere titall ulike urter og grønnsaker fra regnskogen og havområdene utenfor i menyen sin. Her en rett med vannmelon, agurk og codium, eller dødmannsfingre.

» **NÅR MAN REISER** med kofferten full av maur og konsentrert svart tucupi, er det mange ting å bekymre seg over. Vil klærne de ligger sammen med for alltid beholde den karakteristiske lukten? Vil pakkene med titusener sauvamaur og glassene med tykflytende brunsvart saus vekke mistanke hos de tungt bevæpnede soldatene som er utkommandert til å overvåke den vesle flystripen ved São Gabriel de Cachoeira, i de narkoinfiserede grenseområdene i brasiliansk Amazonas?

Hvis det blir kontroll, er det jo slett ikke sikkert det holder å forklare at maurene er plukket av indianerkvinnen Dona Brazi, at det ikke lenger er blåsyre i tucupien, og at det er ment for menyen på en av verdens beste restauranter.

Men soldatene ser en annen vei. Den største trusselen på ferden er sultne kokker – de to ingrediensene er for tiden Sør-Amerikas mest ettertraktede.

Da kjøkkensjef Felipe Schaedler på restaurant Banzeiro i Manaus får nyss om hva som er i kofferten, blir han forhåpningsfull.

– Til meg?
– Nei, beklager.

Det samme skjer neste formiddag på restaurant Esquina Mocoto i São Paulo.

– Hva slags tucupi? Svart! Fra selveste Dona Brazi? Den er det umulig å få tak i her. Og ekte sauvamaur? Hvor mange?

Kjøkkensjef Rodrigo de Oliveira stirrer på kofferten med lengtende blick. Men når han hører hvem de er ment for, gir han opp.

KULINARISK SKATTKISTE. Halvannet døgn etter avreise fra regnskogen, kommer pakken frem til sin destinasjon: Alex Atalas restaurant DOM i São Paulo.

– Vi har vært uten maur i en uke, sier Atala.

– Det har vært vår verste uke noensinne!

Alex Atala er Brasils fremste kokk, en folkehelt på linje med fotballkongen Pelé og bossanovaens grunnlegger Tom Jobim. Hans restaurant DOM ligger på niendeplass på Restaurant Magazines liste over verdens 50 beste.

Den mest berømte retten? Sauvamaur fra indianerkvinnen Dona Brazi, servert i selskap av en bit ananas. Hans nyeste kreasjon er en marengs med en forgyllt maur oppå.

Det kan høres ut som en provokasjon fra en rockekokk, en eksklusiv skrekkeopplevelse for å få et velstående publikum til å hvine av forferdelse. Men maurene fra Amazonas er noe mer. De tilhører den sjeldne gruppen insekter som spises av kulinariske grunner – fordi de smaker godt.

Og de er blitt et symbol på den kulinariske skatten som finnes i verdens største regnskog.

– Vi skraper overflaten, sier Atala.

– Kanskje vi har oversikt over én prosent av hva som finnes i Amazonas. Ingen aner hva som fortsatt er uoppdaget av unike smaker og ressurser. Amazonas er Sør-Amerikas og hele verdens skattkiste.

DONA BRAZIS KJØKKEN. – Det er to ting du må forstå, sier Dona Brazi.

– Maur og maniok.

Det er én uke tidligere, midt i São Gabriel, og Dona Brazi sitter på kontoret til Instituto Socioambiental (ISA), en organisasjon som jobber for indianerrettigheter, samarbeidspartneren til både Atala og det norske Regnskogfondet. Brazi er nettopp ferdig med å lage kontorlunsj til organisasjonen. »



UT OG FANGE MAUR. Maur finnes overalt i regnskogen, nærmere 30 prosent av biomassen i Amazonas består av maur. Maurene fanges ved at det lages et hull i jorden, som det så stikkes kvister ned i. De rasende maurene biter seg fast.



1 **BRUTALT.** Dona Brazí samler maurene i en gryte og drukner dem i vann. 2 **UFARLIGGJØRING.** Væsken fra maniok er i utgangspunktet giftig, men når Dona Brazí koker den inn blir den til en konsentrert tucupi – den viktigste smakstilsetningen i maten i denne delen av Amazonas. Brazí smaksetter sin tucupi med maur og chili. 3 **SMÅSTERK.** Chilien som vokser vill i Amazonas er små og brennhete. 4 **HJEMMEBRYGG.** Flasker med tucupi, konservert chili og ulike typer mel på markedet i São Gabriel de Cachoeira.

» – Bli med hjem til meg. Kjøp med masse øl. Så kan jeg vise dere hvordan du skal lage ekte mat.

Hun hopper opp på pickupen, og etter å ha stoppet for øl og kjørt noen minutter gjennom den søvnige byen, er vi hjemme ved det linblomstgrønne huset hennes.

Inne på kjøkkenet står det plastflasker med fortsatt giftig tucupi. I vasken ligger det et par sprellferske elvefisk. På verandaen er nevøen Eli Ude i ferd med å hugge opp en paca, en kjempegnager på ti kilo. I løpet av de neste timene skal Dona Brazí forvandle disse uvanlige ingrediensene til et festmåltid, med smakene av Amazonas.

– Tenn opp kullene, så skal vi lage skikkelig tucupi, etter min mors oppskrift. Det er den beste i verden.

Noen av verdens fremste kokker – fra Alex Atala, til Alain Ducasse, Pascal Barbot og René Redzepi – er enige: Tucupien til Dona Brazí, laget etter morens oppskrift, er verdens beste.

Dona Brazí er det viktigste bindeleddet mellom kokkene og regnskogen. Hun er lærermesteren til Atala og en håndfull andre brasilianske kokker, og et forbilde for mange flere.

Den lille, sterke kvinnen tar seg en øl på styrten, og så heller hun flaskene med gulbrun tucupi i en stor gryte som hun setter over de glødende kullene. I timene som kommer skal den reduseres med 80 prosent, til den er tyktflytende og mørk, smaksatt med en håndfull maur.

KULINARISK REALISME. Sør-Amerika er i ferd med å gjennomgå en revolusjon. 200 år etter at de fleste landene på kontinentet erklærte sin selvstendighet fra Europa, har en rekke kokker begynt å utfordre selve fundamentet for maten de lager – som i all hovedsak er europeisk.

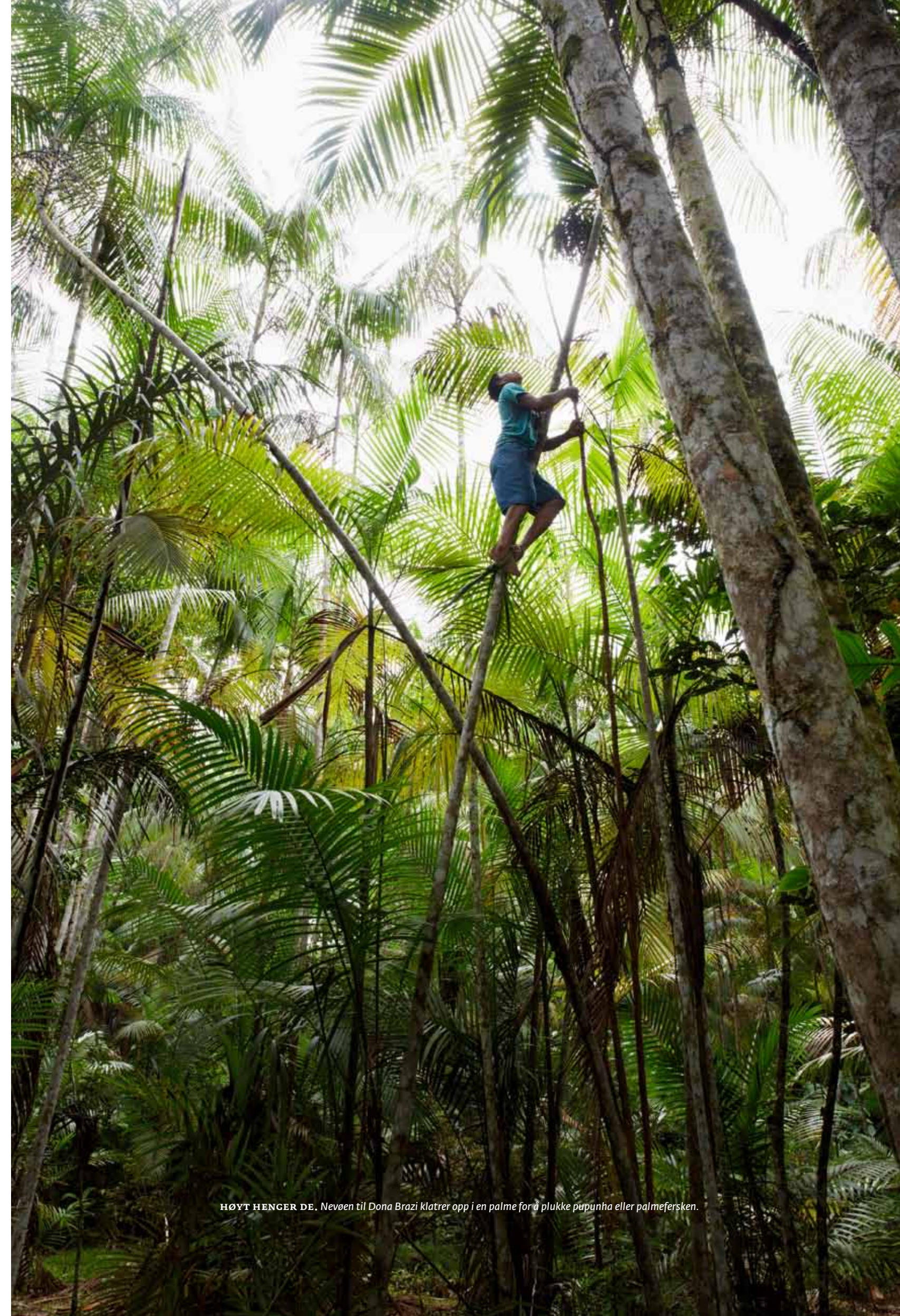
Alex Atala i São Paulo er den mest kjente, men han er langt fra alene. I Peru kombinerer Virgilio Martínez driften av det som trolig er landets beste restaurant, Central, med Mater Iniciativa, et institutt som skal kartlegge landets spiselige ressurser – fra leire fra Andes, til kaviarlignende urter og kvaer fra Amazonas. På Tordesilhas i São Paulo forsøker Mara Sales å introdusere tradisjonsmat fra regionene til en skeptisk brasiliansk overklasse. Gustu i Bolivia bruker prinsippene bak det nye nordiske kjøkkenet til å utforske landets glemte råvarer.

– Når man tenker på det, er det helt latterlig, sier Tomás Rueda, en av Columbias rebelske kjøkkensjef, forkjemper for en gjenoppdagelse av råvarer han kaller «kulinærisk realisme».

– Et helt kontinent som ikke aner hvem de er. Hvis vi ser på hva de restaurantene er opptatt av, så handler det om å spille etter reglene som noen andre har funnet opp. Foie gras. Trøfler. Importerte hummer og kamskjell. Rike colombianere reiser på ferie til Paris eller New York, men de kjenner ikke sin egen kultur. Kokkene konkurrerer om å være mest mulig franske, men de har aldri opplevd smakene av sitt eget kontinent.

AMAZONAS' HJERTE. Det starter i Amazonas, i hjemtraktene til Dona Brazí. Regnskogen henger ut over Rio Negro. Bladene er fortsatt glinsende etter siste voldsomme regnskyll. På det meste er den tefargede elven mer enn 20 kilometer bred. Her, ved São Gabriel de Cachoeira, kommunen lengst nordvest i Brasil, mot grensen til Columbia og Venezuela, møter elven en endring i landskapet. Vannet brøler og koker mens det presser gjennom et dalføre, forbi en kjede med lave fjell.

»



HØYT HENGER DE. Nevøen til Dona Brazí klatrer opp i en palme for å plukke pupunha eller palmefersken.

Selv om folk likte det jeg serverte, var det mange som mente at det jeg gjorde var uhørt. Ordføreren sendte en av sine menn med beskjed om at hvis jeg skulle selge slik mat, så kunne jeg like gjerne stille meg opp ute i skogen

DONA BRAZI kokk

» Sterke strømmer kjemper med den vesle elvebåten mens den manøvrer seg forbi klipper og trestokker. Langs elvebredden ligger små landsbyer og boplasser – nær byen er de velordnede, etterhvert mer som rydninger med tilsynelatende tilfeldige ansamlinger av strå- og kvisthus. Lenger inn i landet siver det opp røyk fra nye områder som blir svidd ned for det tradisjonelle tropiske svedjebruket.

Her i hjertet av Amazonas finnes et av de få stedene hvor verden danser etter en annen rytme. Fortsatt bor det minst 60 ukontaktede stammer inne i regnskogen. Og selv i landsbyen Cabari, som slett ikke er isolert, er tilværelsen dramatisk annerledes enn i selve byen noen mil lenger ned elven. Fortsatt handler livet om hva man dyrker, fisker og jakter. Videreføringen av en flere tusen år gammel mattradisjon som for det meste er ukjent utenfor regnskogen.

Da vi ankommer med båten, er en far og sønn i ferd med å sette garn på en øy midt i elven fra en enkel trekano som ikke har mer enn et par centimeter klaring over de rasende vannmassene. Oppe i landsbyen koker kona Maria en fiskesuppe med chili, til det tradisjonelle fellesmåltidet som hele landsbygda samles rundt hver kveld. I en annen gryte koker hun vann som hun skal blande med maniokmel, en slags velling som serveres til nesten alle måltider.

I hagen har hun tolv ulike typer chili, superfrukten açai og pupunha (eller palmefersken), en tørr stivelsesholdig frukt som er full av vitaminer og mineraler. På hageflekken ute i skogen dyrker hun maniok, den viktigste delen av kostholdet.

NYTT SMAKSBIKKE. Det er et kjøkken fullt av fremmede smaker. Jeg er vant til å kjenne forskjellen på god og eksepsjonell mat, og det pleier ikke ta ikke lang tid før jeg kan fastslå om noe er kjedelig, dårlig tilberedt eller skjemt. Men hva er dette?

Her er det ingen ting som minner om mat, slik jeg er vant til det. Smaksbildet har en helt annen koloritt. Ikke bare en litt annerledes sammensetning av kjente smaker som salt, søtt, bittert og syrlig. Det noe annet, vesensforskjellig.

Noen ganger er det forsiktede smaker som plutselig tar en annen vending, som fiskesuppen med pirahibafisk fra elven. Blass, vannaktig. Smak av elvfisk. Nesten ikke salt. Ingen urter eller grønnsaker. »



AMAZONAS

VERDENS STØRSTE REGNSKOG, måler over 6,5 millioner kvadratkilometer (cirka 20 ganger Norges størrelse) i ni land. Det er anslått at nær en femdel av verdens fortsatt ukjent mengde insekter, kanskje så mange som 2,5 millioner ulike arter.

DEN LATINAMERIKANSKE «kulinarske renesansen» handler om å nyttiggjøre seg av mangfoldet av ulike smaker som finnes på kontinentet. Ikke minst dreier seg om å benytte råvarer og mattradisjoner fra urfolk. **EKSPONENTER** for dette kjøkkenet er Alex Atala på DOM i São Paulo (rangert som nr. 9 på listen over 50 Best Restau-

rants), Virgilio Martinez på Central i Lima (nr. 4), Enrique Olvera på Pujol i Mexico City (nr. 16). **MANIOK** er den viktigste matvaren i Amazonas. Den vokser villig i regnskogområder og gir høy avkastning. I sin naturlige tilstand er den giftig, på grunn av høyt innhold av blåsyre. Tradisjonell tilberedelse fjerner blåsyren. **SAUVAMAUR** er en av de svært få insektene som spises på grunn av smaken. På 1960-tallet forfattet militærregimet i Brasil å uttrykke mauren. I dag estimerer forskere at 30 prosent av biomassen i Amazonas er maur. **TV-AKSJONEN 2015** går til Regnskogfondets arbeid med å bevare regnskogen i Amazonas og andre deler av verden.



1



2



4



5



8



3



6



7

1 **PITTORESK.** São Gabriel de Cachoeira ligger ved fossefallene øverst i Rio Negro. Over byen er det bare mulig å reise med små båter. 2 **ROTFESTET.** Maniok er den viktigste kulturplanten i denne delen av Amazonasdeltaet. Ingen plante gir så mye næring i forhold til areal. Ulempen er blåsyren. 3 **SMAKFULL HÅNDFULL.** En rekke ulike typer chili dyrkes. Mange av dem blir spredt av fugler, som ikke kjenner den brennende chilismaken. 4 **MAUR THAN THIS.** Dona Brazis egen tucupi, flankert av to maur. 5 **KRYDDERFISK.** Rio Negro har mindre fisk enn en del av de andre sideelvene i Amazonasdeltaet, mange med en litt mudrete smak som gjør behovet for andre smakstilsetninger stort. 6 **REPARERE.** Fermentert palmefersken er en delikatesse som gir umiddelbar følelse av bakfyll, uten rusen. 7 **URBEFOLKNING.** I området rundt São Gabriel de Cachoeira tilhører 90 prosent av befolkningen ulike indianergrupper. 8 **DELIKATESSER.** Mange jungelfrukt er skjøre og er derfor ikke kjent utenfor regnskogen.



1



2



3

1 & **2** **SKOLEKJØKKEN.** Mauren fånes med små kvister. Det er barnas oppgave å sanke dem inn. 15 minutter sanking kan gi en halv bølge maur. **3** **BIT IT.** Det er kun hodet på sauvamaurene som har smak. Dona Brazi har utviklet en egen teknikk for maursnasking.

» Og så treffer chilien, så sterk at huden rives av tungen; det er som å bli jult opp av en fiskehandler.

Det er ingredienser som utseendemessig ligner på noe kjent, men som likevel er slående ulike. For eksempel umari, en frukt som ser ut som mango, men som overhodet ikke er søt, og lukter ristet kakao.

MANIOK. Og mest av alt er det maniok. Mens de store maya- og aztekerkulturene ble grunnlagt på mais, og inkaene hadde poteter, er rotfrukten maniok Amazonas viktigste kulturplante. Mer enn 80 prosent av kaloriene til lokalbefolkningen i Amazonas kommer fra denne planten. Maniok er overalt hvor det bor folk. På hver eneste rydning i skogen. I hvert eneste måltid.

Maniok vokser godt i det tropiske klimaet, og etter sukker er det den planten som gir flest kalorier i forhold til areal. Den er bare én ulempe: I ubearbeidet form inneholder maniok blåsyre. Opptil ett gram per kilo, noe som gjør den livsfarlig for uinnvidde. (Dødelig dose er 0,1–0,2 gram.)

Da den spanske conquistadoren Gonzalo Pizarro og hans følge forsøkte å reise ned Amazonas på jakt etter kanel og det forjettede El Dorado, ble de tvunget til å vende tilbake. Utsultede kom de over et jorde med maniok, som de kastet seg over. Kort etter ble stedet som en skrekkeleir, en «skjærsild på jorden». De magre mennene kastet opp ukontrollert, noen ble så svake at de falt om på bakken, de ropte og jamret seg. Ni menn døde av forgiftning.

SMAKSBOMBE. Gjennom generasjonene har befolkningen i Amazonas funnet måter å bearbeide planten. Det er en intrikat prosess som går ut på at man legger den i bløt i flere dager, så den gjennomgår en fermenteringsprosess. Deretter blir den most, presset og ristet over ilden i timevis.

Ingenting går til spille. Selv den giftige væsken blir kokt inn til en tykk saus.

Det er dette som er tucupi. Smaken er syrlig, fyldig og frisk, og er univertsaltsetningen i maten. Dona Brazi bruker litt tucupi i nesten alt. Og mye tucupi i resten.

Tucupien er blitt sammenlignet med soyasaus, og selv om den også er en umamibombe, passer det ellers dårlig. Den nærmeste smaken i vårt vestlige skafferi er nok HP-saus, og selv det er et stykke unna. »



BINDELEDD. *Beto Ricardo er koordinator for Instituto Socioambiental, som jobber med urfolksrettigheter. Han introduserte Dona Brazí og Alex Atala, og er styremedlem i ATA, stiftelsen til Atala.*

» **NYTT KRAFTSENTER.** Amazonas er forjettet. Et sted med ukjente rikdommer. Gull, gummi, olje, trevirke. Samtidig er det alltid blitt sett på som truende. Helt siden Pizarros tid har Amazonas vært den store, mørke skogen som skiller Sør-Amerikas siviliserte kyster. Ugjestmildt, annerledes og – som Pizarro og hans menn fikk oppleve – potensielt livsfarlig. Et sted man plyndrer og håper å komme seg unna i live. Ikke et sted man kan forstå seg på. Langt mindre nyte.

Nå er dette i ferd med å snu. Det er en økende forståelse for at kulturen og kunnskapen urfolkene forvalter langt fra er primitiv. At det er en ressurs for hele kontinentet.

Ikke minst er denne kunnskapen i ferd med å endre gastronomien. Amazonas er ikke lenger bakevjen, men selve kraftsenteret som kjøkkensjefene valfarter til, et sjeldent eksempel på at kokkene står i første rekke blant oppdagerne, sammen med antropologer og biologer.

Og den de oppsøker er Dona Brazí. Den vesle indianerkvinnen i São Gabriel de Cachoeira er broen mellom regnskogens ofte ubarmhjertige og uforståelige rikdom og den moderne gastronomien.

PÅ VAKT. – Kom igjen, ikke heng etter, roper hun bestemt, men ikke uten en viss nervøsitet i stemmen.

Hun har gått denne veien tusenvis av ganger. Alltid med vaktksomhet. Alltid med machete i hånden.

– Det er lurt å holde seg samlet. Man kan aldri være helt trygg på skogen. Han som har naboeiendommen dro ut på jakt. Men han kom aldri tilbake.

– Hva skjedde?

– Hvem vet? En slange, kanskje? Det er mange slanger her. Onde ånder. En ufo, kanskje? I 2004 var det en ufo her, sier hun med største selvfølgelighet.

Dona Brazí er baré-indianer og vokste opp dypt inne i regnskogen, i en landsby som ikke lenger finnes, angivelig fordi den er «slukt av skogen». Hennes bestefar var hvit, «veldig rik», hadde grammofon og gikk med sokker og sko. Fra ham arvet hun sin interesse for forretninger. Og det hun kunne best, var å lage mat.

Før Dona Brazí hadde ingen bragt mat fra regnskogen og inn på markedet. De andre hauerne i São Gabriel solgte vanlig «hvit» mat som kyllingspyd, hamburgere, pomes frites og ris.

Dette var på slutten av 1990-tallet, lenge før maten fra regnskogen fikk sin plass i solen. Den ble ikke en-

gang regnet som mat. På tross av at São Gabriel er en liten by, og befolkningen i all hovedsak indianere, var Dona Brazí en kontroversiell skikkelse.

– Selv om folk likte det jeg serverte, var det mange som mente at det jeg gjorde var uhørt. Ordføreren sendte en av sine menn med beskjed om at hvis jeg skulle selge slik mat, så kunne jeg like gjerne stille meg opp ute i skogen.

Dona Brazí fyrer opp en sigarett. Røyken dingler fra munnviken.

– Og nå er jeg berømt! Alle snakker om Dona Brazí og hvor fantastisk maten hennes er. De kommer fra hele Brasil. Ja, fra hele verden. Men det var en gang det ikke var fint nok for dem.

GJENNOMBRUDDET. Ved midten av forrige tiår hadde Alex Atala som en av de aller første kokkene allerede begynt sin utforskning av brasilianske ingredienser. Men etter noen tidlige triumfer hadde han møtt veggen. Et prosjekt han hadde startet opp lenger nede i Amazonas hadde kollapset. Gode intensjoner hadde ikke vært nok til å få til et bærekraftig samarbeid med lokalbefolkningen. Det var stadige »



ELV I SOLNEDGANG. De øverste delen av Rio Negro er blant de minst tilgjengelige. Her lever det fortsatt ukontaktede grupper.

» konflikter. Og hver gang han forsøkte å løse dem, ble det bare verre.

- Da jeg så at folk i landsbyen min var underernærte, ordnet jeg med matforsendelser. Sånne pakker med mat, med grunnleggende matvarer, én til hver familie. Jeg følte meg som verdens kuleste fyr. En skikkelig good guy. Men neste gang jeg kom tilbake, var stedet fullt av søppel. Det var plast overalt. Bokser. Papp. Flasker. Jeg prøvde å fortelle folket at de måtte rydde opp, men de skjønnte ikke hva jeg mente, forteller Atala.

- Så kom en gammel mann til meg og sa at alt sammen var min skyld. Jeg fikk sjokk. Min feil? Jeg sender jo mat. Han så på meg med alvorlig mine. Og så fortalte han meg at emballasjen av frukt, det er skallet. Emballasjen av en fisk, det er skjellene. Emballasjen til et dyr, det er skinnen. Hvem var det som sendte alt søppelet som jeg klaget over? Det var det jeg som gjorde!

- Selv om jeg, i motsetning til mange andre, var velvillig og interessert, hadde jeg ikke kunnskap nok. Jeg vet hva som er rett måte i vår kultur, men ikke hva som fungerer med deres. Det var da jeg skjønnte at jeg trengte hjelp.

For å finne en ny vei inn i regnskogen begynte Atala et samarbeid med sosialantropologen Beto Ricardo ved Instituto Socioambiental, som jobber med urfolksrettigheter.

- Jeg begynte å utforske regnskogen for å bli kjent med den, ikke bare for å høste av den, forteller Atala. Og det var slik han møtte Dona Brazí. Hennes

strenghet, jernvilje og geriljamentalitet og grunnleggende kjennskap til «hvit» mat, gjorde det lettere å kommunisere. I henne så han det han trengte av en leverandør: En forsvarer av indianerkulturen, og en som ikke lot seg plukke ved nesen. Og så var det maurene, da.

- Det tok lang tid før jeg skjønnte hva det var. Jeg smakte denne nydelige retten, som duftet og smakte så deilig. Så jeg spurte Dona Brazí hva slags krydder hun hadde i. «Maur», svarte hun. Nei, hva slags krydder, spurte jeg igjen. «Ingenting, bare maur», sa hun. Til slutt tenkte hun vel at jeg var litt treig, for hun gikk og hentet ut noen sauvamaur, knep av hodet og ga dem til meg. Det var som om de eksplo- derte i munnen. Som ingefær og sitrongress – aromatisk og friskt. Det var den smaken jeg trengte!

Å BORE ETTER MAUR. Dypt inne i regnskogen har Dona Brazí stoppet opp. Hun ser oppmerksomt rundt seg og peker ut det som ser ut som noen striper i den våte jorden. Hun blåser litt røyk ned i et hull.

- I begynnelsen holdt det med vanlig landsby- tobakk, men nå vil de ha filtersigaretter, ler hun.

To enorme maniwaremaur kommer ut. Feite og dorske. Dona Brazí biter over én av dem, og byr på den andre.

- Veldig gode maur, men det er ikke som sauvamaurene. Det er dem vi må finne.

Smaken er emmen og prikkende, som når man får i seg en dråpe såpe eller tøymykner. Fin og sprø. Men maurene bør knuses med en eneste gang, for når de

biter deg i tungen er det vanskelig å tenke på annet i lang tid.

- Vi får lete litt til.

I et skogholt like ved veien finner hun dem. Først ser Dona Brazí sporene på skogbunnen. Så borer nevøen et hull i marken, river opp en uutsprungen palmekvist. Kvisten stikker hun ned i hullet. Det begynner å kry av maur. Hvert 15. sekund trekker hun den opp, og drar av et tykt lag illsinte maur og har dem ned i en jernbøtte halvfull med vann. Når hullet begynner å gi dårligere utbytte, tetter hun det igjen og åpner et nytt. Kort tid etter har vi en bøtte full av maur.

- Skal du ikke smake?

Mauren knuses mellom tennene, og straks etter: en eksplosjon av smak. Sitrongress og ingefær? Kan- skje. Eller som å bite i en liten bit lime med skallet på. Eller rett og slett slik maur skal smake, den krypende, kravlende smaken av det søramerikanske kjøkkenets fremtid.

Ifølge antropologen Renato Soares ved Instituto Socioambiental forsøkte militærregimet å utrydde sauvamauren på 1960-tallet. De fryktet at den ville spre seg og ta over – og hadde til og med en antimaur- kampanje: «Enten utrydder Brasil sauvamauren, eller så utrydder sauvamauren Brasil.»

Slik gikk det ikke.

- Det blir ikke bedre enn dette, sier Dona Brazí.

- Når blir Alex glad.

Så tar hun seg en røyk mens hun knasker i seg en håndfull maur. **D2**