

NOÇOKEM: A Floresta Encantada

A história dos índios Mauwê — Sataré que habitam a região do lago Parauari, afluente do rio Maués, Amazonas, registrou que no começo do mundo, a região era habitada por outro tipo de gente vinda de não sei onde, cuja lenda é a seguinte:

— Onhiamuaçabê era uma jovem de estranhos poderes e tomava conta do Noçokem, uma floresta encantada. Seus irmãos não permitiam que ela casasse, para não revelar os segredos nem perder a sua força mágica. Um dia, porém, a moça foi seduzida por uma "cobrinha" e teve um filho, sendo expulsa da floresta pelos irmãos. Onhiamuaçabê morando isolada, recomendava ao filho que não se aproximasse da floresta encantada. O menino, esquecendo as recomendações da mãe, alimentava-se de frutas do Noçokem, até que foi descoberto e eliminado pelos guerreiros.

Onhiamuaçabê, descobrindo a tragédia, em prantos, sepultou o filho e invocou as forças mágicas da natureza para transformá-lo: dos olhos nasceu o guaraná, e do corpo alguns animais e também uma criança, que deu origem aos índios Mauwê. Então, a moça profetizou:

— Tu, meu filho, serás a maior força da natureza. Quem provar dos teus olhos (o guaraná) terá proteção, longa vida e saúde permanente.

Desde então, os índios Mauwê passaram a consumir religiosamente o guaraná. E é por isso que os visitantes dos índios Mauwê participam de uma "sessão de çapó". O guaraná é servido numa cuia e passa de mão-em-mão entre os presentes; esse comportamento tem grande significado religioso e social, pois todos os participantes do ritual ficam sob a proteção mitológica de seus espíritos da floresta.

PREPARAÇÃO DO GUARANÁ

As frutas são colhidas em grandes cestos e transportadas para a aldeia. Ali, são despejadas diretamente no chão onde são pisoteadas para soltar as sementes. Depois as sementes são novamente colocadas em um cesto e levadas para o rio, onde são lavadas para depois serem colocadas ao sol para secar. A seguir as sementes são torradas e piladas (moidas no pilão) para transformá-las em pó finíssimo. Os índios Mauwê-Sataré preparam também um bastão (pão de guaraná), que é feito umedecendo o pó e amassando-o com as mãos, transformando-o em uma pasta elástica que serve para modelar o "pão" e outros objetos artesanais em motivos faunísticos ou fitomorfos (animais e flores); depois es-

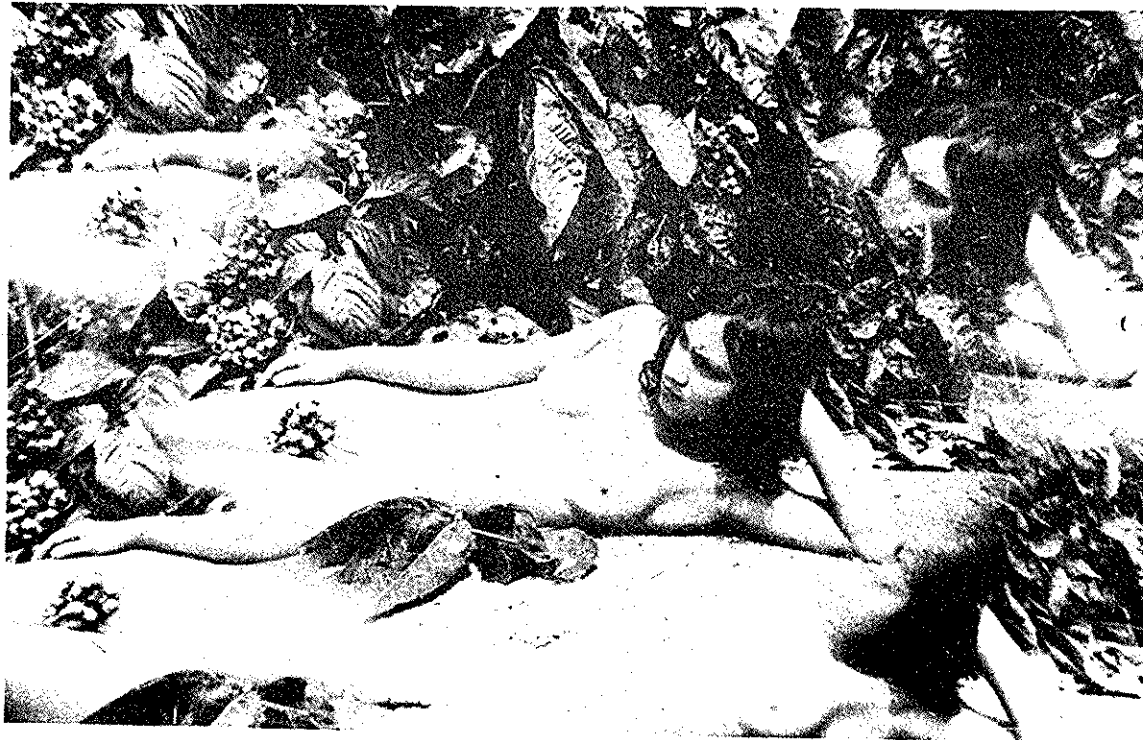
ses objetos são colocados no fumeiro (fumaça) para curtir (ganhar resistência). E assim, além de conseguirem melhor conservação, o "pão de guaraná" é ralado em língua ossea de pirarucu para ser preparado o refrigerante na hora de servir. A quantidade de pó para uma dose diária por pessoa é de apenas uma colher de chá em meio copo d'água. O frescor pode ser servido ao natural (sem adoçante) ou

Artesanato feito com a pasta do guaraná (figuras zoomorfas e fitomorfas).

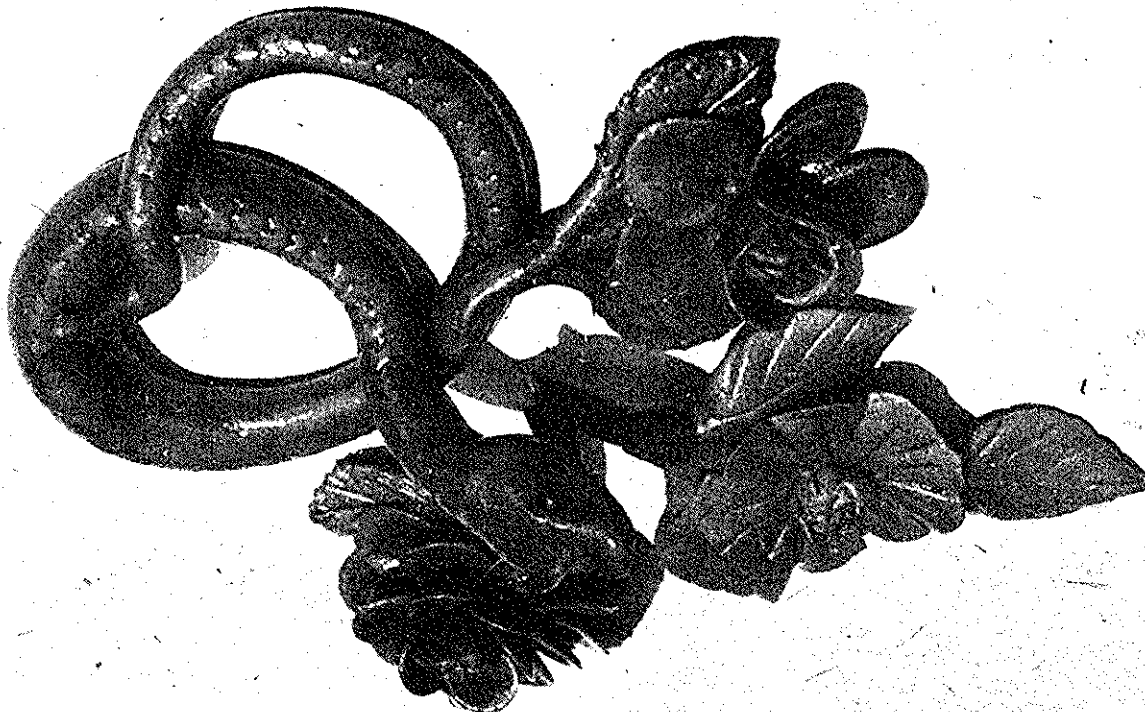
adoçado com açúcar ou mel de abelha. O sabor é ligeiramente amargo. Uma característica do guaraná em pó, é que não se dilui completamente.

No uso secular do guaraná entre os índios "Mauwê-Sataré, é corrente que essa produto é um poderoso fortificante para amenizar a fome dos viajantes e doentes, para tirar as dores de cabeça (cefaléia), as febres e mau estar, Cura as desintérias, au-

menta a resistência física e muscular, aumenta a longevidade do homem (esses índios tem maior longevidade) sendo usado também como excitante afrodisíaco, que ajuda na fecundação. Mas, apesar de todas essas qualidades reconhecidas também pelos civilizados da região, as propriedades terapêuticas do guaraná ainda não são totalmente conhecidos.



Onhiamuaçabê transforma-se na árvore do guaraná.



HISTÓRIA E IDENTIFICAÇÃO

Segundo a história brasileira, foi o padre alemão Batentorf o primeiro civilizado a provar o guaraná dos índios da Mundurucânia (região do rio Tapajós e Madeira). Chegou a aldeia fatigado, febril e faminto, devido a longa caminhada através da floresta inóspita. Os índios Mauwês prepararam o refrigerante do guaraná e nas palavras do próprio padre Batentorf: — "Foi como se tivesse tomado o "elixir da eterna juventude" a recuperação foi imediata". No princípio do século, o cientista brasileiro Luiz Pereira Barreto estudou o guaraná. Embora o fruto do guaraná seja conhecido desde o descobrimento do Brasil, os bioquímicos e médicos ainda não sabem tudo sobre ele. Mais recentemente, o INPA — Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia, publicou um trabalho que dá, em análise preliminar o teor do guaraná: 2,7 a 3,5% de tanino e cafeína, nas amêndoas, e 2,7 a 3,0% na casca.

Conhecido pela denominação de "paulínia cupana HBK" (paulínia sorbiles M.D.) o guaraná é um arbusto de ramos escuros e sulcados longitudinalmente, folhas pinadas e grandes, elípticas e aromáticas. Sua inflorescência ocorre de julho a setembro e frutifica de novembro a fevereiro — época em que o povo realiza a festa do guaraná.

O fruto, que é no momento a parte mais importante, constitui-se de uma cápsula de folhas invertidas (septicida ovulada) com cerca de 2 a 2,5 de diâmetro, de cor vermelho-alaranjado. Quando completa a maturação e se abre parcialmente, deixa a mostra um arilo branco globular que sustenta de 1 a 3 sementes negro-verdeadas e brilhantes, semelhantes a um olho humano ("olho" da mitologia indígena). Formam cachos de até 50 unidades.

Em vista de suas excepcionais qualidades, o guaraná do Amazonas é hoje quase todo exportado. A comercialização de cada safra é feita com um ano de antecedência, porque existe grande procura do produto. Durante muito tempo, os índios Mauwê-Sataré sustentaram uma produção incipiente (para atender a sua população e aos índios que vinham de outras regiões para adquiri-los) hoje aumentada com os guaranzais de cultivo implantados principalmente no Município de Maués onde tem o seu indigenato, embora já seja cultivado também na Bahia e Mato Grosso.

Texto e foto:

J. Américo Peret.