

PERDIZES

Restaurante prepara almoço para o Dia do Índio

Fotos Divulgação

Além do cardápio caprichado, Suruí terá 'maitre' indígena distribuindo colares

Amãhã, todas as tribos devem encontrar-se no restaurante Suruí, em Perdizes, para comemorar o Dia do Índio. A casa de comida brasileira, dirigida pela bisneta de pajé Yone Yamassaki, vai oferecer um almoço especial em homenagem à data.

Na entrada, os clientes serão recepcionados por um cacique guarani, com trajes típicos. O evento também vai contar com a presença da chefe do Departamento de Filosofia da Universidade de São Paulo, Maria das Graças, e da indigenista Betty Mindlin, que vai divulgar na ocasião livros sobre a tribo suruí, de Rondônia, que originou o nome do restaurante.

"O almoço é uma forma de valorizar a nossa terra e mostrar uma outra concepção de vida, da cultura indígena", afirma Yone. A decoração do restaurante é colorida por referências tribais, em um ambiente cercado por muito verde.

Em uma fonte convivem três tartarugas, que passam a tarde descansando ao sol. As paredes são adornadas por sementes e frutas da Amazônia, um cocar e quadros pintados por índios em cascas de árvore.

O cardápio caprichado leva os traços e o tempero da cultura indígena. Amanhã, é possível saborear frango no molho de urucum, peixe assado com gengibre e copa de lombo no molho de maracujá.

Como acompanhamento, serão servidos bolinhos de mandioca, purê de cará, pirão de peixe e banana-da-terra. O buffet inclui ainda saladas, grelhados e sobremesas caseiras, como doces de jaca, abóbora com coco, mamão, cocada e pudim de macaxeira. O preço sai a R\$ 16,00 por pessoa.



O pajé Tídio, chefe de cerimonial da tribo cariri-xocó, de Alagoas, confeccionou os colares que serão distribuídos entre os clientes, para oferecer paz, proteção e saúde a quem usá-lo

Colar - Como lembrança, o cliente vai ganhar um colar feito pelo pajé Tídio, chefe de cerimonial da tribo cariri-xocó, que vive em Alagoas, às margens do Rio São Francisco. De acordo com o costume da tribo, o cordão promete trazer paz, proteção e saúde a quem usá-lo.

Cada semente que compõe o colar leva um significado. O cordão é feito de caruá, planta sagrada que dá segurança. A bolinha preta de meru, que costuma ser colocada dentro das maracas, carrega propriedades de cura.

A semente marrom de oricuri leva um furo, pelo qual os índios assobiam em seu ritual da chuva, para atrair o pássaro cão-uam.

"Se a ave pousar em um galho verde, não choverá; se ficar em um galho seco, os próximos meses serão de chuva", conta Yone. No colar, a semente



RECEITA
LEVA MOLHO
FEITO COM
URUCUM



Yone (C) convidou Marilena Chauí (E) e Betty para o almoço

te promete dar clareza aos pensamentos.

Mitos - No restaurante, o cliente pode ainda comprar livros da antropóloga Betty Mindlin, que pesquisa desde 1978 a cultura dos suruí. Em seu trabalho, a antropóloga transcreve para o português mitos e contos indígenas, ao mesmo tempo em que introduziu a escrita no idioma da tribo.

"É extremamente simpático um empreendimento comercial se preocupar com a causa

indígena, introduzindo questões sociais no cotidiano", elogia Betty. "Além de servir a comida regional, o restaurante faz pensar nas raízes do povo brasileiro."

O primeiro livro de Betty, *Nós, Paíteer* (Editora Vozes, R\$ 20,00), mostra um relato sobre a vida social dos suruí. *Vozes da Origem* (Ática, R\$ 20,00) traz uma coleção de mitos narrados pelos índios. *Terra Grávida* (Rosa dos Tempos, R\$ 25,00) reúne uma antologia de histórias de sete povos de Rondônia, entre eles o suruí.

Betty Mindlin vai lançar em breve mais dois livros. *O Primeiro Homem* destina-se ao público infantil, de 8 a 12 anos. Em *Couro dos Espíritos*, a antropóloga fala sobre os gaviões, tribo de Rondônia que foi inimiga tradicional dos suruí. (Francisco Brandão)

■ **Restaurante Suruí** - Rua Professor Alfonso Bovero, 363, Perdizes. Telefone: 3864-4399. Abre diariamente, das 11h30 às 16 horas. Aceita os cartões Visa e Diners. Oferece serviço de manobrista.