


Robério Braga

# O sabor do Amazonas





 O sabor do Amazonas é um dos muitos brasileiros espalhados no continente Brasil. Seduz e encanta. Está nas frutas, nos licores, nos pratos simples e nos manjares da floresta. Todos servidos sem trejeitos de grandes banquetes.

Os pratos que as mãos *cabocas* constróem com singeleza, sem toques e retoques, são sempre muito peculiares. Há os que se envolvem em anos de conhecimento e prática, requintados no preparo e simples na apresentação.

A sedução do *pachicá*, espécie de sarapatel feito de tartaruga, tem sabor de saudade, por não estar disposto na mesa de qualquer um. Cortado em picadinho, temperado com chicória, pimenta-murupi, sal e limão, é servido na carapaça da própria tartaruga. De acompanhamento, a farinha *suruí*, chamada pelo povo da cidade de farinha-d'água.

Se você estiver com desejo santo de conhecer os pratos que nascem de uma bela tartaruga, pode aproveitar o picadinho, o guisado e o sarapatel – pratos especiais, servidos em boa ocasião, para grandes festas. E pensar que nos tempos do Império, eram a mesa de gente simples, adquiridos no mercados de rua!

Não são poucos os pratos que são servidos com *piracuí*, farinha de peixe, considerado alimento completo. Quase sempre feita do acari aberto, salgado, seco, desfiado e desidratado, a farinha serve por si, além de acompanhar a mesa com poder especial.

Dos pescados surgem, ainda, iguarias deliciosas como os peixes assados sobre grelhas forradas em folha de bananeira. Quem não estiver satisfeito pode conhecer e saborear o caviar amazônico feito com a ova do pirarucu, posta em um *alguidar* para macerar no vinho ou no vinagre. Essa pasta é colocada para escorrer, em peneira de *arumã*, e de lá segue para o quarto de defumação. É preciso que o fogo seja de lenha, preferen-

cialmente de madeira de lei, sem ácido para ficar bem curtida. A pasta pode ser colocada em latas que, em banho-maria, poderão seguir viagem até o destino da festa.

Há também os sabores mais urbanos que, hoje, assumiram gostos e temperos de nos dar água na boca. É o caso do tambaqui, servido em postas fritas ou cozidas, de caldo suculento temperado com salsa, cebolinha, cebola, alho tomate e urucu. Mas, se assim não for, pode ser o tambaqui assado na brasa, chamado de *moquém* pelos nativos, igualmente muito apreciado.

Ah, os apetitosos pratos de pirarucu, peixe que pode ser reimoso – e por isso proibido para a mulher parida – e possuidor de feridas brabas, mas cujo filé, dependendo da época, pode ser consumido em qualquer restaurante das cidades da região! O pirarucu pode ser frito, pode virar panqueca, pode ser cozido. Até de casaca ele pode vir à mesa, quando então é destaque nas grandes comemorações, misturado a uma farofa especialíssima. É prato para muitos preparos. O pirarucu, seco ou fresco, é digno de nobres e, se estiver no cardápio ao lado do picadinho de tambaqui, tem sempre vez nos banquetes mais sociais e nos almoços de executivos, permeando as intermináveis conversas de negócios. Quem puder degustar pode ainda se deliciar com os bolinhos de pirarucu.

Para saborear bem o gosto do Amazonas é preciso ter tempo e paciência com as espinhas de peixes da região. É uma arte livrar-se delas! Mas a destreza só é exigida se o *gourmet* estiver diante de um jaraqui, matrinxã, branquinha ou sardinha que, em verdade, são pratos mais degustados entre os nativos da região.

Se ainda assim das espinhas você não se livrar, chame um *caboco* da beira do rio. Ele saberá fazer uma oração para tirar espinha da garganta, seja chamando Jesus de Nazaré, seja concitando



*Peixe pirarucu pescado no rio Juruá, novembro de 1912. Fonte: A ciência a caminho da  
raça: imagens das expedições científicas do Instituto Oswaldo Cruz ao interior do Brasil  
entre 1911 e 1913. Fundação Oswaldo Cruz – Casa Oswaldo Cruz Rio de Janeiro, 1991*

---

*E o sabor das frutas?  
Quando naturais,  
apanhadas na hora e  
servidas à mesa parecem  
transpirar o cheiro da  
floresta.*

---

os poderes de São Braz, depois de todos os comensais terem rodado os pratos, ou de ele mesmo pegar um tição e virar de ponta a cabeça no fogo que fez o peixe. O *caboco* há de servir, ainda, um bom bocado de farinha, ou de banana-maçã, para lhe salvar do incômodo.

Se você quiser conhecer prato bem saboroso, pode escolher centenas de outro quitutes, como o desfiado de pirarucu acompanhado com arroz de pupunha, a mojica de tambaqui, o pirão especial, a pescada recheado ao forno e a farofa de farinha de mandioca, que, para alguns, não chega aos pés do jaraqui frito, das sardinhas recheadas na folha da bananeira e do pacu ao forno. E tudo pode ser acompanhado com o pão de açai. Para arrematar: creme de cupuaçu, de araçá-boi e bolo de banana-prata.

E o sabor das frutas? Quando naturais, apanhadas na hora e servidas à mesa parecem transpirar o cheiro da floresta. A pupunha, que é o pão do *caboclo*, está no café da manhã, na merenda da tarde e, não raro, no beiradão perdido pelos rincões de Deus. Tem tamanho e corpo variável, cerca de 2 a 5 cm, de mesocarpo cor de laranja. É consumida cozida, como farinha laminada ou ao natural. Esbanja vitamina A!

E o tucumã? Delicioso. Sua árvore serve para a guerra, para a caça, como alimento. Até para o lazer infantil serve. O espique dessa pal-

meira é usado pelos povos da floresta para feitura de arcos, lanças e certas pontas de flechas consideradas de caça. O espinho pode ser utilizado ainda nas perfurações labiais, auriculares e nasais, sempre comuns nas tradições do povo nativo. As fibras têm multiuso. A fruta é singular: drupa globosa, normalmente de 4 a 6 cm, de cores verde amarelada e alaranjada, tem polpa delgada e oleaginosa e possui quase cem vezes mais vitamina A que o abacate e três vezes mais que a cenoura. De seu caroços os meninos fazem times de futebol de botão, escalando as seleções entre beques e centro-avantes mais qualificados, robustos e bem polidos.

A pitomba, que rola nas ruas de banca em banca nas cidade e nos campos com seu azedume bem próprio, alia-se ao jenipapo nesse mundo de gostosuras. O jenipapo, do qual extrai a tinta azul-escura usada na pintura do corpo, serve para frescos, vinhos e compotas.

O cupuaçu, que dá sorvete, frescos, compota, salame, vinho, licor e chocolate, e cujas sementes contém cafeína e teobromina, já ganhou mundo maior e dizem que há até registro de propriedade fora do país. É servido nas tigelas, copos de lata ou de alumínio, cuias e taças requintadas, com cheiro e sabor bem amazônico, bem brasileiro.

O guaraná do Amazonas é mesmo o elixir de longa vida. Entre os índios *mawé* é servido em cuia, de boca em boca, com importância religiosa e social. É assim desde a criação do mundo.

Sirva-se de um vinho de açai, do suco de graviola, do aluá das festas. Encerre a rodada de bem servir com o licor de jenipapo, em infusão por oito dias, de fina calda de açúcar e vem misturado, levemente, com cachaça de boa qualidade.

A eles pode se juntar o abricó, que se come ao natural, ou servido em vinhos e refrigeran-



*Castanhas. Mercado Ver-o-Peso, Belém/PA. Foto: Mônica Tambelli*



*Frutas regionais. Foto: Luiz Braga (Embratur)*

tes. Também a castanha, amêndoa inflamável de labareda clara que ilumina as choças indígenas quando das longas festas que varam dias e noites. A castanha do Brasil come-se ao natural, usa-se na culinária típica e na confeitaria, substitui o azeite de oliveira, lubrifica as máquinas mais delicadas dos relógios e acaba usada na farmácia e na perfumaria. Vem de uma bela árvore que atinge cerca de 40 a 60 metros de altura, e já deu sangue, suor e lágrimas no *hinterland*.

Mas se o desejo é ter um bela mesa de doces, vá imaginando os vários tipos que pode reunir: cupuaçu, em bolo, pudim, doce, geléia, compota, creme, mousse, salame; pupunha em farinha, bolo, pudim; buriti e o arabu, preparado com os ovos de tartaruga, farinha de mandioca e açúcar, para ser servido com café bem quentinho. Aqui e ali tudo é a comida do povo e de sabor

de floresta. Serve para frases de ensinamento, pilhéria, sonhos, estórias e contos de assombração, da mesma forma que é alimento dos poetas e cantadores, transforma-se em lendas, paixões, anedotas e danças de salão e de arraial. Aqui o sabor tem mais graça.

O sabor do Amazonas – bem brasileiro – pode dar rima, pode dar música, pode dar choque se for piraquê, pode roer, ferir, cortar, dar uma surra se for arraia, o peixe que se desloca nas águas fazendo um bailado quase único. Exige um glossário que explique o que é arubé, aturá, beiju, curimata, tipti, e outros tantos que formam a linguagem muito própria. Que explique também a origem do fogo pela mandioca, da origem do fumo, da festa do mel, da estória da velha que recolhia castanha, do caçador das onças, da lenda do timbó.

Se quiser pegar fogo, arder na língua, experimente as mais variadas pimentas, que dão sabores diferentes aos pratos, como a malagueta, olho-de-peixe, de cheiro, Josefa, murupi, mata-frade, rosa, chumbinho, camapu, cajurana, acari, muruci, olho de pombo, cumari, cada uma bela na cor e no formato. O gosto forte pode ser aliviado com os frutos silvestres, alguns já conhecidos das cidades e outros naturais dos beiradões: amendoim, ananás, araçá, bacuri, biribá, cacau azul, ingá, pajurá, piquiá, purunga, taperabá e a sova, de polpa doce e agradável.

O sabor do Amazonas está nos mitos e histórias de peixes, nas festas de santo, nas promessas e ex-votos, nas temporadas de colheitas, na vida social do pescador, do curador e curandeiro, na medicina da floresta, na farinada, na beira do rio, na vazante das águas, na solidão dos velórios, nas superstições que rondam o imaginário do homem *caboclo*, nos labirintos dos igapós, nas festas requintadas, nas garrafadas, nos banhos que servem para muitas curas, nas brincadeiras de roda, nas prateleiras de lojas sofisticadas, no balcão das mercearias, na pedra fria dos mercados, nas feiras de rua, nos talheres de prata e copos de cristal.

Depois de tudo, se o comensal quiser ser pescador nos rios do Amazonas, para ter o prazer da vitória, não deve se esquecer de levar no bolso um dente de jacaré, para evitar o ataque da cobra grande.

## GLOSSÁRIO

**Caboco** – Homem da região amazonense, originário da selva. Forma regional de falar e escrever. Caboclo.

**Sarapatel** – Espécie de sopa de tartaruga feita com as tripas cozidas no próprio sangue.

**Pimenta-murupi** – Um dos muitos tipos de pimenta da região amazônica, como a de cheiro, olho de peixe, mata frade e a malagueta.

**Arubé** – Espécie de mostarda fabricada de massa de mandioca com sal e pimenta cheirosa.

**Aturá** – Cesto em forma de pão para conduzir coisas da roça para casa, especialmente a mandioca.

**Beiju** – Biscoito da Amazônia. Bolo de fécula de mandioca. Comida regional. Há o beiju-assu, o beiju-puqueca, o beiju-coruba; o beiju-cica e o beiju-menbeca, tudo conforme a consistência do bolo, a torração e a umidade.

**Tipti** – Cilindro de talas de palmeiras, bem tecidas que, esticadas nas extremidades comprimem a massa e provoca um suco. Com ele consegue-se o tucupi e o vinho de cacau. Usado no preparo da farinha d'água.

**Aluá** – Bebida feita com aguardente, infusão de café e gengibre.

## BIBLIOGRAFIA

- ARAÚJO. André Vidal de. *Sociologia de Manaus*. FCA. Manaus, 1973.
- BRAGA, Robério. *Manaus 1870*. Fundação Lourenço Braga./Grafima, Manaus, 1997.
- MORAES, Raimundo. *O Meu Dicionário de Causas da Amazônia*. 2.v. Alba. Rio de Janeiro, 1931.
- PERET. José Américo. *Amazonas: História Gente e Costumes*. Senado Federal. Brasília, 1985.
- PEREIRA, Nunes. *Alimentação Indígena*. Livraria São José; Rio de Janeiro, 1974.

*Robério Braga*

*Advogado e historiador; atual Secretário de Estado de Cultura do Governo do Estado do Amazonas*

Artigo originariamente publicado na revista *Sabor do Brasil*. MRE, 2004.