

UM CLÁSSICO SOBRE ALIMENTAÇÃO

Álvaro Negrão do Espírito Santo¹

O texto *Cozinha do Extremo Norte - Pará / Amazonas*, de Bruno de Menezes, é um dos estudos clássicos sobre a cozinha paraense. Ao lado do *Panorama da Alimentação Indígena*, de Nunes Pereira, e da *Cozinha Amazônica*, de Osvaldo Orico, é marco referencial na abordagem da temática da alimentação, no século XX.

Foi feito sob encomenda de Câmara Cascudo, para compor a *Antologia da Alimentação Brasileira*. Finalizado em fevereiro de 1963, foi um dos últimos trabalhos realizados pelo poeta, autor de *Batuque*, que morreu em Manaus, em 2 de julho desse mesmo ano.

A obra traça um rico painel da cozinha amazônica, nos idos dos anos 60. Resgata não só os costumes ancestrais da alimentação regional como também identifica alguns produtos e “pratos excelentes”, a exemplo do filhote, o qual, ultrapassando aquele século, está presente na mesa contemporânea, inclusive nas produções da chamada *alta gastronomia*.

Seu olhar abrangente contemplou tanto a cozinha vivenciada pelos “moradores interioranos” como aquela descrita “nos cardápios de restaurantes e casas de pasto”. Em quatorze tópicos, retrata a forma de obtenção dos alimentos através da caça e pesca; desvenda as técnicas de tratamento dos insumos culinários (carnes, peixes, mariscos e moluscos); relaciona e descreve os pratos e as bebidas tradicionais; e, por fim, relata os processos de elaboração de molhos, caldos, farinhas e mingaus.

Para entender a gênese da obra, fiz uma entrevista informal com a Irmã Marília Menezes, filha do escritor, procurando entender o contexto em que o trabalho foi elaborado. Ou seja: quem era o homem Bruno de Menezes e como era o seu processo de trabalho? A partir das recordações da filha, pude delinear o cotidiano do autor, tendo por foco a sua relação com a alimentação.

Uma primeira pista foi a vinculação do poeta à “Academia do Peixe Frito”, grupo de intelectuais que se reunia no Ver-O-Peso para debater questões literárias ao sabor das iguarias vendidas nas barracas da feira, notadamente o peixe-frito, o açaí, a farinha da mandioca, e ainda uma “pingazinha”. Aliás, esta bebida, como diz o poeta no texto ora apresentado, ao discorrer sobre a maniçoba, é um requisito para que a comida seja “condignamente apreciada”.

Marília Menezes recorda, em versos do seu poema “A Academia do Peixe Frito”, como foi a primeira vez em que o pai lhe explicou o significado daquele grupo cultural:

¹ Professor da Faculdade de Turismo da Universidade Federal do Pará/UFPA. Graduado em Turismo (1978) e Mestre em Geografia (2007) pela UFPA. Doutorando em Turismo, Lazer e Cultura da Universidade de Coimbra - Faculdade de Letras. Membro do ALERE/UFPA-CNPq. Sócio Efetivo do IHGP.

“Cheguei da Academia”
A essa hora, meu pai? Mas que Academia?
“Ora, do Peixe Frito. É lá no Ver-O-Peso.
Encontro de poetas, de escritores”.
Nada compreendi do que me disse.
“Mas pensei em vocês. Eis o que trouxe
Para ajudar no almoço.”
E na mesa, acalmando mamãe, abriu um embrulhinho:
Eram postas de peixe, bem fritinhos.
Quitute mais gostoso não havia, com farinha,
para gente faminta!”

Em ocasiões especiais, nas festas familiares como, por exemplo, as formaturas dos filhos, Bruno de Menezes esmerava-se, pessoalmente, na produção da maniçoba. Sua única especialidade. No texto clássico que ora apresento, ele demonstra ter o domínio necessário para a elaboração da iguaria, já que esta, assinala ele, exige uma “ciência especial, por causa dos temperos”. A produção da maniçoba, invariavelmente, ocorria na ampla casa da irmã do autor, Maria de Lourdes Cavalcante Machado, no bairro do Jurunas, que também o ajudava nos preparativos culinários.

A alimentação rotineira do escritor, entretanto, era frugal. Ao ser indagada sobre o alimento do dia a dia do pai, Marília Menezes foi enfática: “comia coisas simples de um homem pobre, ou seja, feijão, arroz, carne verde (fresca), verduras, (do Ver-o-Peso), farinha de mandioca e açaí”. À noite, antes de dormir, gostava de saborear chás: cidreira, erva-doce, canela e casca de laranja eram os seus preferidos.

A elaboração de *Cozinha do Extremo Norte* ocorreu na casa da Rua João Diogo, no bairro da Cidade Velha, de madrugada, entre três e cinco horas. Como de costume foi escrito à mão. Posteriormente, José Haroldo Menezes, filho do autor, datilografou os originais na velha Remington, e a esposa de Bruno de Menezes, professora Francisquinha (Francisca Santos de Menezes), foi incumbida de fazer a revisão do texto.

À época em que elaborou o estudo, o poeta, além da literatura, dedicava-se ao trabalho de fomento ao cooperativismo, assunto do qual era considerado qualificado especialista, tendo atuado por anos no Serviço de Assistência ao Cooperativismo – SAC, da Prefeitura de Belém.

A alimentação simples, o tempo cotidiano dividido entre a literatura e o cooperativismo, não o impediram de formular um trabalho substancial e detalhado, que contextualiza a cozinha do território amazônico. É uma fonte preciosa para a compreensão dos hábitos alimentares regionais, seus produtos e processos de produção. Enfim, um clássico valioso para quem estuda a alimentação paraense, pois embora datado, anos 60 do século XX, o estudo suplanta os limites da sua época e transcende a barreira entre o urbano e o rural.

CLÁSSICO COZINHA DO EXTREMO NORTE – PARÁ-AMAZONAS

Bruno de Menezes (1893-1963)

PRATOS DE CARNES (CAÇA E PESCA) E SEUS PREPAROS.

APEREMA – Espécie de cágado amazônico da família dos Testudíneos (Bras.) – (*Geomyda punctularia*, Spix).

Processo para matá-lo: Imersão em água fervente até o casco ficar fendido nas ilhargas, por onde é aberto, após esfriar, retirando-se as carnes já cozidas, que são aproveitadas refogadas, antes passadas no sal e limão. O prato usual faz-se com farofa de farinha-d'água ou farinha seca torradas, com alguma gordura, manteiga ou azeite, com a qual serve-se o prato da carne, temperada com cebola picada, alho, cheiro-verde e pimenta. Os ovos também são utilizados, cozidos, misturados com sal, retirando-se a parte da clara. TEMPEROS: Para refogar, alho socado ou amassado, cebola e cominho, tomate, salsa, cheiro-verde, com fervura em azeite ou gordura.

JABUTI – Espécie de quelônio, com diferentes nomes indígenas (Bras.) – (*Testudo tabulata*, Spix) (Fem.: *jabota*).

Proc. para matá-lo: Idêntico ao do aperema, um tanto mais demorado na fervura; pode-se também cortar a cabeça, e, abrindo o casco pelo peito, seccionando as ilhargas, retirar as carnes juntamente com as vísceras; usam assá-lo, pondo-o vivo num braseiro, à moda indígena, até o casco se abrir; retiram-se as carnes, para juntar a um molho de sal, limão e pimenta, que são comidas com farofa. O prato mais simples é o guisado ou ensopado, adicionando-se leite de coco, ou da castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa* H B K), que lhe dá um sabor altamente apreciado. Há o preparo do fígado, temperado à parte, ou assado de espeto, como excelente iguaria. TEMPEROS: Para refogar as carnes do jabuti, ou jaboti (aliás têm mais preferências as fêmeas), os mesmos usados para o aperema, incluindo-se farofa, quando não guisado nem ensopado, com molho de sal, pimenta e limão.

MUÇUÃ – (Bras. Amazônia) – Pequeno quelônio (*Cinosternon scorpioides*), de carne saborosa.

Proc. para matá-lo: Imersão em água fervente até o casco levantar as escamas, fendendo pelos lados, por onde é aberto, após esfriar, estando as carnes já cozidas, quando são separadas de algumas vísceras. As carnes aproveitam-se refogadas, acompanhadas de farofa, no próprio casco, depois de limpo, interna e externamente. É

o que se chama, na culinária local (Pará), tradicionalmente, a comida “casquinho de muçã”, apreciado nas festas familiares e mesmo populares, de arraial. TEMPEROS: Para refogados, os mesmos do aperema e a torração da farofa, em gordura, manteiga e cebola picada.

TARTARUGA – (Bras. Amazônia) – Nome genérico de quelônios aquáticos, répteis anfíbios, marinhos (*Chelonia mydas*).

Proc. de pescá-la: Arpoando-a ou empregando anzol resistente, iscado com carnes, que a tartaruga engole e assim é puxada para terra; quando nas praias, ao saírem da água, para a postura, virá-las de peito para cima e deixá-las nesta posição. Para matá-la, decepa-se a cabeça, introduzindo um arame ou tala fina, pela coluna vertebral, aproveitando-se todo o sangue em vasilha com vinagre. Em seguida, corta-se o casco pelos lados, no peito, para retirar os quartos dianteiros e traseiros e as carnes aderidas ao casco. Dos pratos feitos com a tartaruga, sobressaem o guisado com batatas, ou ensopado; o sarapatel e o sarrabulho, que são a reunião do sangue, das vísceras e das partes cartilaginosas. O filé inteiro, de carnes brancas, prepara-se picadinho, indo ao forno, ou não, pondo-se a gema dos ovos, cozida e esfarelada, para servir no peito, como um prato de travessa. Há o chamado “paxicá”, iguaria preparada com o fígado da tartaruga e outros miúdos, cortados em pedacinhos, cozinhados no próprio casco, que destila bastante gordura, ao ir ao fogo (braseiro). Também usam assá-la em fornalha (nas embarcações de caldeiras a vapor), abrindo-a e retirando as carnes, para temperar com molho de limão e pimenta ou botar no tucupi. Os ovos são aproveitados, principalmente a gema, amarelo-escura, que endurece, em fervura, ao contrário da clara albuminosa, que continua gomosa; com as duas partes dos ovos cozidos, fazem a “mujica”, adicionando farinha-d’água e sal, que fica em massa pastosa e é comida com os dedos, formando pequeno bolo. Consta o registro da comida *mujanguê*, na Amazônia, feita de gemas cruas, de ovos de tartaruga, batidas e misturadas com açúcar e farinha-d’água. TEMPEROS: Além dos que são recomendados para os quelônios, nos refogados, há um gosto especial no preparo de vários pratos de tartaruga, usando a sua mesma banha, nos quais as cozinheiras amazônicas são especialistas, notadamente na dose do limão, do vinagre, do sal e no amolecimento das cartilagens no sarapatel. Chama-se *capitari* o macho da tartaruga, que indica a zona da postura dos ovos para as fêmeas na orla das praias (tabuleiros), onde elas desovam, nos meses de novembro, dezembro e janeiro, em covas cavadas na areia, que servem de “chocadeira”, por meio do calor solar. As tartaruguinhas, ao saírem das covas, rumam para as águas, sendo perseguidas pelas aves de rapina. Das várias espécies de tartarugas, tanto da Amazônia como de outras áreas brasileiras, a mais estimada é a dos rios e lagos amazônicos, pelo sabor da carne, dos ovos, da gordura, que se torne em manteiga ou mixira. A tartaruga marinha Suruanã, como se chama no Pará (*Chelonia myda*), não empresta qualidades comestíveis, dignas de registro.

TRACAJÁ – (Bras. Amazônia) – Pequena tartaruga do gênero *Emys*.

Proc. para matá-la: O que é empregado para os quelônios, imergindo em água fervente. De carnes saborosas, se prestam para guisados, refogados, acompanhados de farofa, ou assadas inteiras, em forno e braseiros. Os ovos são apreciados, cozidos, feitos *mujica*, com farinha de mandioca ou farinha de peixe (piracuí).

TEMPEROS principais: Limão, cheiro-verde, cebola picada, alho e tomate, pimenta queimosa.

PEIXE-BOI – Mamífero da ordem dos Sirenídeos, da família dos Triquequídeos (*Trichechus inunguis*, Desmaret), aquático pisciforme (Bras.).

Proc. para pescá-lo e matá-lo: Com naturais criatórios nos rios e lagos amazônicos, usam arpoá-lo, devido a sua “comedia” ser às margens e a superfície de seu hábitat, o que torna fácil atingi-lo quase sem defesa. Por este motivo a espécie vem se extinguindo, o que levou o órgão da Caça e Pesca a proibir a sua pescaria, mesmo vivo.

Devido o teor gorduroso de sua carne é de preferência o preparo moqueado, que resulta em produzir a mixira (termo tupi). Cozinhada na grande quantidade de banha, a carne, conservada, utiliza-se como tempero de pratos

regionais, ou para ser comida à maneira de presunto.

PIRARUCU – (Bras.) – O maior dos peixes de água doce, próprio do Amazonas, da família dos Osteoglossídeos (*Arapaima gigas*).

Proc. de pesca: Arpão ou flecha, à maneira indígena e outros usuais. O aproveitamento da carne, escamado e eviscerado, é abri-lo em *mantas*, salgando e levando ao sol. Na Amazônia, constitui elemento básico alimentar, já transferido para o Nordeste, onde a criação do pirarucu se aclimatou nos açudes. Uma diversidade de pratos é feita com a carne, desde a fresca (não salgada), a frescal (primeira salga) e a que é tratada no local da pesca (salga a seco). A ventrecha, assada na brasa, com molho de sal, pimenta, limão e farinha-d’água, é tida como verdadeira iguaria regional. As populações interioranas e as das cidades amazônicas preparam-no assado na brasa, frito, cozido com verduras (vinagreira, maxixe, quiabo, jerimum), ensopado com batatas, no leite de coco, da castanha-do-pará; em bolinhos, fritos no azeite, em saladas, esfarelado os pedaços assados, com molho de tomate, vinagre, cebola, salsa e alguma pimenta-de-cheiro. Maneira típica de ser comido é assado e tirado o sal, por infusão em água fria, juntamente com a bebida amazônica, o açaí, tradicional no Pará. Quando ainda pequeno, o pirarucu é chamado *bodeco*.

JACARÉ – Genericamente, designação de diversas espécies de crocodilianos *Caiman*, que vivem nos rios e lagos, sendo encontrados na Amazônia. Dos mais comestíveis, nesta região, são preferidos o *jacaretinga*, o *jacarecurulana*, com elevado consumo, especialmente nos mercados das cidades tocantinas e mesmo em Belém e Manaus, vendido a peso.

Proc. para caçá-lo e matá-lo: De diferentes modos, com armas de fogo, lanternas incandescentes, golpes de machadinha na cabeça, arpão, iscas de carnes ou de vísceras, em anzol reforçado. O caboclo amazônico, como divertimento, luta com o jacaré dentro da água, dominando-o, até imobilizá-lo ou matá-lo. Na cozinha regional, são preparados pratos de carnes de jacaré, muito saborosos, assado com o couro, na brasa, ensopado, moqueado, de salmoura, depois guisado. TEMPEROS: Para melhor sabor, usa-se molho de sal, limão, alho, cebola, pimenta, cominho, cheiro-verde e pimenta-de-cheiro.

PRATOS DE CARNES (ANIMAIS DA SELVA E DE CAÇA) E SEUS PREPAROS.

ANTA – (Bras.) – Mamífero ungulado da família dos Tapirídeos (*Tapirus americanus*, Briss), uma das caças estimadas na Amazônia.

Proc. para caçá-la e matá-la: Animal que vive nas florestas amazônicas, possui muita força e resistência, mergulhando profundamente nos rios e lagos e igarapés, onde se lança, ao ser perseguido, fugindo aos cães e aos caçadores. Na selva, é caçado com armas de fogo, ou atingido por lanças e arpão, ao vir à superfície das águas; neste caso, arrastando a embarcação, com velocidade, até perder as forças e ser rebocado para terra. Sua carne e vísceras e sangue são bastante apreciados, identificando-se com os do gado vacum, tendo utilidade em vários pratos da cozinha regional, desde o guisado, ensopado, assado de forno, ou de panela. À moda indígena, usam moquear-lhe a carne, levando-a também ao braseiro, sendo comida meio crua, com molho de sal, limão, cebola e alho, pimenta, cominho, com farinha-d'água. Considerada “animal silvestre”, o couro tem valor industrial, devidamente tratado, salgado ou seco.

CAITITU – (Bras.) – Mamífero da família dos Suídeos (*Tayassu tayassu*, Lin), também chamam-no na Amazônia porco-do-mato.

Proc. para caçá-lo e matá-lo: Animal que anda em bandos, nas florestas tropicais, sua caça é mais comum com armas de fogo, levando os caçadores cães acuadores. Costuma lançar-se na água, em fuga, onde é perseguido até ser morto. Medida prática, na caça ao caititu, é alvejar os derradeiros do bando, em vista de se tornar perigoso que as pessoas sejam descobertas pelo grupo, que procura cercá-las, investindo contra os cães e matando-os. Quando morto, antes de ser despojado do couro, deve-se tirar toda a “catinga” (glândula localizada na parte lombar); a carne e as vísceras têm habitual consumo, cozinhada, guisada, assada em braseiro (achurrascada), comida com molho de sal, limão, cebola, alho, cominho, cheiro-verde e farinha-d'água. Quando fazem as matanças desse porco selvagem, salgam ou secam a carne ao sol ou a fogo (moqueada), para venda ao público, nos mercados do interior e mesmo das cidades nortistas, podendo substituir o charque, juntada ao feijão, feito “porco defumado”. Classificado como “animal silvestre”, o couro, preparado a seco, tem aplicação industrial e é de boa aceitação no exterior.

CAPIVARA – (Bras.) – Espécie de roedor (*Hydrochoerus capybara*, Erxl.)

Proc. para caçá-la e matá-la: O mesmo dos animais antecedentes, tanto em terra como na água, onde procura refúgio, se acossada, usando os caçadores de artimanhas, para atingi-la mortalmente, ou apanhá-la viva. Nos sítios do interior, outro meio de atraí-la é colocando uma “comedia”, isto é, o que o animal é certo em comer, sob armadilhas, quando é morto por esmagamento (quebra-cabeça). A carne e vísceras são inteiramente aproveitadas; a gordura, submetida a processo químico, se transforma em óleo, usado na indústria farmacêutica (CAPIVAROL). Os pratos principais feitos da carne são cozido, guisado, ensopado, assado no braseiro e moqueada. Salgada ou desidratada, ao fogo ou ao sol, a carne é exposta à venda, nos mercados (apesar da proibição deste comércio), com franca aceitação pelas gentes amazônicas. Substitui,

quando é preciso, o charque (carne-seca), devido ao sabor e à gordura. O couro está sob fiscalização do órgão da Caça e Pesca, que controla a sua exportação irregular e caça ao animal, arbitrariamente.

CUTIA – (Bras.) – Roedor da família dos Cavídeos (*Dayprocta aguti*, Lin), bastante arisco e corredor.

Proc. para caçá-la e matá-la: Armas de fogo, atraindo-a por “comedia”, ou “espera”, nos sítios onde o animal costuma comer, nos roçados ou embaixo de árvores e palmáceas, que produzem frutos de sua predileção. Empregam também armadilhas “quebra-cabeça”, para apanhá-la morta, ou armadilha de varas, para aprisioná-la e domesticá-la, cevando-a com alimentos caseiros. Constitui excelente prato, temperado com refogados de alho, cebola, sal, vinagre ou limão e folhas de louro. No interior, levada ao moquém, é comida e apreciada com farinha-d’água e molho de tucupi, apimentado. O couro se presta para cobertura de pequenos móveis de assento, gorros e utilidades correlatas.

PACA – (Bras.) – Mamífero roedor (*Coelogenis paca*) – (Masc.: *pacuçu*).

Proc. para caçá-la e matá-la: Idêntico ao dos animais silvestres e que são nadadores, vivendo em pequenos grupos ou aos pares; as armadilhas para apanhá-la morta ou viva são usadas, quando, à noite, o animal procura a “comedia”. Considerada ótima caça, os pratos feitos com sua carne e vísceras são de primeira, na cozinha amazônica, desde o guisado, ensopado, assado de forno ou de panela. Amansada e cevada com alimentos caseiros, torna-se mais gorda e saborosa a sua carne. Preparada no tucupi, com jambu e os temperos convenientes, depois de assada ou moqueada. O couro, de pelo vermelho-bruno, de malhas claras, é aplicado em artesanatos domésticos, forros de tamboretas e outras utilidades.

PREGUIÇA – (Bras.) – Pertence à família Bradipodídeos, mamíferos xenartros.

Proc. para caçá-la e matá-la: Armas de fogo, ou subindo à árvore em que ela habitualmente come as folhas e se conserva agarrada à galharia. Não oferece resistência, mas, se ferida a tiro, é difícil cair, sendo preciso ir buscá-la ou derrubá-la, às vezes, com a árvore. Sua carne, preparada com os temperos comuns, sal, limão, cebola, alho, cominho, pimenta-do-reino, é um prato que o amazônide não recusa, tanto no interior como nas cidades. Devido à facilidade de sua caça ser trazida viva aos mercados, para venda, o couro, de pelo felpudo, característico, tem uso no serviço de gorros, tapetes, ou forros de assentos. É um dos animais vulgarizados pelo folclore brasileiro.

TATU – (Bras.) – Da espécie de mamíferos da ordem xenartros, família dos Dasipodídeos, com diversas designações científicas. Entre as variedades conhecidas há o *tatu-canastra*, *tatupeba*, *tatu-bola*, *tatuetê*, *cabatatu*.

Proc. para caçá-lo e matá-lo: Procurando-o nas locas, onde faz moradia, empregando os caçadores cães amestrados, farejadores, para localizarem a “casa” do tatu, tornando-se necessário, quase sempre, cavá-la, para encontrá-lo. Quando fora da “oca”, havendo dificuldade em pegá-lo vivo, caçam-no a armas de fogo. Sua carne, especialmente dos que a têm mais mole, de sabor típico, é retirada do casco, para ser cozida ou assada em

braseiro, no próprio casco, temperada com sal, limão, pimenta, cominho, alho, cebola. Costumam saboreá-la com farinha-d'água e molho de tucupi com pimenta-de-cheiro. Particularidade registável é o curtimento de um chicote chamado “rabo de tatu”, que serve de aviltante instrumento de sevícias corporais, feito com o rabo do *tatuaçu*.

VEADO – Mamífero ruminante, veloz na corrida (Fem.: *cerva* e *veada*). Entre as várias espécies de cervos ou veados, há o nome indígena SUAÇU (Bras.) (*Odocoelus suaçuapara*, Ker).

Proc. para caçá-lo e matá-lo: Reuniões meio esportivas, de pessoas práticas em excursões venatórias, levando os caçadores cães escolhidos para este “rastejamento”. Tímido, arisco e veloz, exige artes e precisão de tiro, para atingi-lo mortalmente. Sua carne e vísceras são apreciadas, em pratos da região, cozida, guisada, assada de grelha, no braseiro, moqueada. Quando há quantidade da carne, para conservação, aproveitam-na salgando. O couro está sob fiscalização da Caça e Pesca, órgão federal, tanto para a exportação nacional, como estrangeira, devido ao seu valor econômico.

MACACOS – (Bras.) – (Guariba) – Comumente, os macacos micetos, que andam em bandos. Diz-se que os *guaribas* vivem sob a direção de um velho macaco patriarca, chamado *capelão*, ou *padre-mestre*, que promove uma *reza*, gutural e monótona, ao anoitecer na selva, para reunir e chamar ao recolhimento a sua comunidade.

Proc. para caçá-los e matá-los: Armas de fogo e habilidade e precisão no tiro, pois, geralmente, os macacos trazem “espias”, que, segundo os caboclos da região, denunciam a presença de estranhos na mata. Quaisquer dos exemplares da espécie são comestíveis, preparando-se a carne cozida ou “passada” na brasa, com molho de farinha-d'água. Destaca-se o prato da *guariba*, por ser o macaco de regular tamanho, na Amazônia, sabendo-se, pelas conversas locais, haver pessoas que não comem macacos, ao vê-los esfolados, por se parecerem com criança morta e nua. A *guariba* e outros macacos estão sempre presentes no folclore amazônico e nas demais áreas do território brasileiro.

PRATOS DE CARNES (AVES AQUÁTICAS) E SEUS PREPAROS

MARRECA – (Bras.) – Ave da família dos Anatídeos (*Dendrocygna vinduta*, Lin), de que existem diversas espécies com diferentes nomes.

Proc. para caçá-la e matá-la: Na região dos campos baixos, nos rios, lagos e brejos, do arquipélago de Marajó (Pará), quando em bandos, as marrecas chamadas *chega-e-vira* são caçadas a arma de fogo (espingardas), com cargas de chumbo grosso; na época do verão, por causa do calor, diz-se que ficam “desasadas”, devido a estarem muito gordas, e, por isto, procuram as lagoas e brejais que se formam nos campos, no tempo das chuvas; ao se escoarem as águas pluviais, são caçadas e mortas, como fazem com as “avoantes” no Nordeste. São tidas como prato estimado, depenadas e “passadas” na brasa, guisadas, assadas de panela; a “marreca salgada” é conservada por muitos dias, sendo preparada no arroz, depois de “tirado o sal”. TEMPEROS: Para assá-la de grelha, usam molho de sal, limão ou vinagre, alho, cebola, cominho, pimenta-do-reino, com o qual vão molhando-a, à maneira de churrasco; para guisado, refogando antes em banha ou azeite, tomate, cebola, cheiro-verde; para comê-la no arroz, pondo em água fria para “perder o sal”, sendo, após, ligeiramente refogada, sem ficar desfeita a carne. Aprisionadas e alimentadas em casa, tornam-se domésticas, em comum no terreiro, com um grasnado denunciador de sua presença.

PATO-DO-MATO ou **BRAVO** – (Bras.) – Ave da família dos Anatídeos (*Cairina moschata*), encontrada nos rios amazônicos.

Proc. para caçá-lo e matá-lo: Um tanto diverso do usado para as aves aquáticas de pequeno porte, com alvo direto ou chumbo de cartuchos, em virtude de seu voo largo, em busca das margens dos rios, ou internando-se nos mangues e aningais e na mata cerrada. É avistado nos lagos, ao se alimentar dos peixes e mariscos retidos, sendo abatido a tiros; à noite, matam-no a bastonadas, caçando-o com luzes de lanternas. Prato da cozinha regional, costumam prepará-lo guisado, assado na brasa, ou simplesmente cozido com caldo ou no arroz. Também o aproveitam salgado, para conservação, neste caso, tirado antes o sal; de carne gordurosa, de especial sabor, com molho de sal, vinagre ou limão, cebola, alho e cominho, assado, pode ser metido no tucupi. Quando

perde o estado selvagem, faz bom cruzamento com patas de criação doméstica.

PASSARÃO – (Bras.) – Espécie de cegonha da Ilha de Marajó (Pará), também chamada *tuiuiu*, *cabeça-depedra*, *cabeça-seca*, da família dos Ciconídeos (*Mycteria americana*, Lin).

Proc. para caçá-lo e matá-lo: O mesmo do pato-do-mato, com armas de fogo; se for à noite, de vez que a sua “comedia” é nos lagos e nos brejos, às margens dos rios, na baixada das águas, juntando-se às outras aves, matam-no a cacete, empregando artimanhas indígenas. O preparo da carne é idêntico ao do pato-bravo, utilizando-se os temperos similares, mesmo porque a sua carne é menos estimada. Nos baixos campos marajoaras é comum a sua caçada e matança, pelos vaqueiros e pescadores, em toda a região.

PRATOS DE CARNES (AVES DA SELVA) E SEUS PREPAROS

INAMBU – (Bras.) – Nome comum de aves diversas, da família dos Tinamídeos, especialmente as do gênero *Crypturellus*.

Proc. para caçá-la e matá-la: Estimada como caça habitual na selva amazônica, é morta a armas de fogo, carregadas de chumbo ou de um só tiro. Sua carne, de sabor semelhante ao da galinha, é preparada guisada; à base de caldo, ou assada de brasa, com molho de sal, pimenta e limão. Pode ser acompanhada de farinha-d'água torrada ou de arroz temperado, na ocasião de servi-la. É também domesticável, adaptando-se aos galináceos xerimbabos.

JACAMIM – (Bras.) – Ave da família dos Psolfídeos (*Psophia crepitans*, Lin), com diferentes espécies e nomes.

Proc. para caçá-lo e matá-lo: Armas de fogo, como se caçam na selva as aves que pousam no solo e alçam voo para as árvores. Constitui prato da cozinha dos moradores interioranos, preparado com simplicidade de temperos, em cozidos, guisados, assado na brasa; usam molho de limão, sal, pimenta, cominho, alho, para melhor saboreá-lo com farinha-d'água ou arroz. De fácil domesticidade, coabita com as aves caseiras e choca os ovos.

MUTUM – (Bras.) – Ave com frequência na Amazônia, cujo nome é dado a várias espécies do gênero *Crax*, incluindo a ordem de alguns galináceos de atraente plumagem.

Proc. para caçá-lo: No recesso da selva, empregando apetrechos para caçadas às aves que “mariscam” no solo e se abrigam no alto do arvoredo. Com astúcia e habilidade o mutum pode ser apanhado vivo, quando passa a ficar bem manso, no convívio dos terreiros, alimentando-se com as outras aves. Devido ao tamanho e excelência da carne, assado de forno é equiparado ao “faisão”, das mesas aristocratas. Os TEMPEROS para prepará-lo variam de preferência, conforme o prato que será servido; comem-no guisado com batatas e arroz temperado. Na arte plumária dos nossos silvícolas, um dos belos ornamentos são as penas luzidias, o bico decorativo, a crista, de arremates crespos, do mutum selvagem.

PEIXES DE ÁGUA SALGADA (AFLUÊNCIA OCEÂNICA) E SEUS PREPAROS

CAÇÃO – (Bras.) – Peixe de couro liso, tido como pequeno tubarão; sem a agressividade deste, é incluso na designação geral dos Elasmobrânquios seláquios.

Proc. de pesca: Com redes apropriadas, espinhel, “currais” (cercada), construídos nas praias, com três compartimentos, para entrada e aprisionamento do peixe. Sua carne tem tratamento especial, com sal, limão e alho, para tirar o cheiro de amoníaco (urina); cozinham-no ensopado, com os temperos de cebola, cominho, alho, chicória, cebolinho; o fígado, assado na brasa, ou de espeto, é verdadeira iguaria, para o amazôide. Retalhado e de meio sal, exposto ao sol e ao vento, para conservação, preparam-no no leite de coco; quando fresco (não salgado), fritam-no em azeite ou gorduras, para ensopados e escabeches, com molho denso, de cebola, tomate, pimentão, cheiro-verde, alho e vinagre. No Pará, na zona litorânea do Salgado, que recebe fluxos atlânticos, o cação prolifera, e, nas grandes pescarias, é eviscerado e salgado, retalhado em mantas, para venda no comércio e mercados públicos, como “peixe seco”, semelhante ao bacalhau em caixas.

CAMURIM – (Bras. Norte) – Peixe de escamas, no Sul chamado *robalo*, da família dos Percídeos (*Oxylabrax undecimalis*), produz pesca efetiva na Amazônia.

Proc. de pesca: Idêntico ao dos peixes de seu porte, usando-se os mesmos aparelhos. A carne é apreciada, quer em pratos de ensopado com batatas, quer assado de forno, ou frito em postas e posto no escabeche, com molho denso, de tomate, cebola, cheiro-verde, alho, azeites de cozinha. A ova do camurim representa particularidade culinária nos cardápios dos restaurantes; e também o “filé de camurim” é requestado; a cabeça, cozinhada com arroz, é outro prato especial. Peixe do mar, sobe o curso dos rios, o que possibilita a sua constância na região fluvial amazônica. Quando pescado em abundância, vai à salga, retalhado em mantas, transformando-se em “peixe seco”, com aceitação no comércio e venda ao povo, nos mercados; concorre com o bacalhau, tanto ao pegar os temperos, como para fazer diversos pratos, além de bolinhos. Há cozinheiras que adotam tirar-lhe as escamas com o couro, para evitar certo cheiro (amoníaco) que, levemente, ao aferventar, transpira de sua carne.

CORVINA – (Pescada) – Comumente, nome de vários peixes de escamas, da família dos Gadídeos e, em particular, da espécie *Gadus merluccius*. Na Amazônia (Pará), é conhecida a pescada-corvina, semelhante às demais, porém, de carne tenra, menos apreciada do que a “pescada amarela” e a “branca”, esta de menor tamanho.

Proc. de pesca: A mesma aparelhagem usada para o pescado de mar e fluvial, acrescentando as “tapagens”, em lugares onde as marés sobem de nível e vão além do leito dos rios; na vazante, deixam retidos os peixes nessas “armadilhas”, de tradição indígena. Para sua alimentação, os moradores ribeirinhos “despescam” essas “tapagens”, retirando os peixes, entre os quais as chamadas “pescadinhas da maré”. De um modo geral, tratando-se de PESCADA, todas servem para diversos pratos, cozidos em caldos simples (“em água e sal”), com cheiro verde, limão e sal; ensopadas com batatas, refogadas com tomate, alho e cebola, cominho, vinagre e azeite; fritas, metidas no escabeche, servem-se ainda quentes; assadas de forno, acompanhadas de

molho de massa de tomate, cheiro-verde, que poderá conter camarões, é um prato recomendado; desfiadas, depois de fritas ou assadas, fazem-se saladas, com batatas cortadas, rodela de ovos cozidos, salsa, alface, tomate, cebola e azeite. Leem-se nos cardápios de restaurantes e casas de pasto nomes de pratos de pescada, com preparos diversos, quando a CORVINA, muitas vezes, é o peixe usado.

ENCHOVA – (Bras.) – Peixe de mar, de escamas, da família dos Queirodopterídeos (*Cheilodipterus saltador*, Lin).

Proc. de pesca: O que é empregado para os peixes de sua espécie. Frequente na Amazônia, é tida como inofensiva, para enfermos e parturientes. É usada para caldeiradas, ou seja, cozida em caldo natural, com temperos de sal, cebola, alho, cheiro-verde, pimenta queimosa, tomate e azeite suficiente; pode ser acompanhada com pirão (angu) de farinha-d'água ou seca, feito com o caldo quente, para ligar. Quando frita ou

assada de forno, tem utilização no escabeche, com molho espesso e condimentos apropriados.

FILHOTE – (Bras.) – Peixe de rio, de couro liso, carne branca, da família dos Silurídeos; na Amazônia distinguem-no da *piraíba*, que atinge tamanho e peso consideráveis e é menos estimada na mesa regional.

Proc. de pesca: Redes e embarcações, espinhel e, acidentalmente, os “currais” (cercada). Na cozinha do Norte (Pará) é um dos pratos excelentes, apresentado, para quem desconhece, sob a forma e o nome de “filé de camurim” devido ao paladar e à espessura de sua carne. Ensopado com batatas, em molho adequado, assado de forno, ou frito em postas, integra um bom escabeche. A ventrecha do filhote (parte posterior, depois da cabeça, sem chegar ao fim do rabo), moqueada, passada na brasa, com molho de sal, limão, pimenta queimante e farinha-d'água, é altamente saboreada.

GURIJUBA – (Bras.) – Peixe de couro liso, de rio, da família dos Silurídeos (*Tachysurus luniscutis*, Cuv e Val) também chamado *gruijuba*.

Proc. de pesca: Os empregados anteriormente, com embarcações veleiras, conhecidas por “vigilengas” e outras, a motor e a vela. Peixe com assinalada procedência da zona do cabo Norte, no Pará, é trazido para as cidades inclusive Belém, nas “geleiras”, canoas condutoras de pescado pertencentes a companhias de pesca locais. Tem disputada preferência nos mercados, fresca, ou de gelo, vendida aos quilos; a carne é boa de tempero, tanto cozida, em caldo simples, com sal, cheiro-verde, chicória, tomate, limão, alho, cebola e pimenta de cheiro; ensopada, com azeite, batatas, tomate, é muito apreciada; moqueada, principalmente a cabeça, metida no tucupi, com jambu, alfavaca, chicória, tem fama de ser prato estimadíssimo; salgada, ou sob a forma de “peixe seco”, é de acentuado consumo da classe média e nas embarcações fluviais; preparam-na cozida, tirado o sal, acompanhada de farinha-d'água e molho apimentado. Quer fresca ou salgada, o caldo, engrossado com farinha, resultante dos ossos da cabeça da gruijuba, é iguaria suculenta, que os amazônides elogiam e não dispensam nunca.

MERO – Peixe percoide (*Promicopus guttatus*), escamoso, de regular tamanho.

Proc. de pesca: O que é apetrechado à pescaria de “barra a fora”, com embarcações apropriadas. De carne branca e enervurada, para que se tenha melhor gosto desse peixe, deve-se aferventá-lo, escamá-lo, lavando com limão e sal; depois refoga-se com cebola, alho, cominho, cheiro-verde, para prepará-lo no azeite, tomate, ensopando-o com batatas. Estando de salpreso, ou moqueado, preparado pelo sistema das gentes praieiras, no leite de coco e da castanha-do-pará, com molho de pimenta, é um prato digno de referência. Retalhado em mantas, no feitio de “peixe seco”, encontra-se nos mercados, com aceitação geral. Na zona fluvial de Bragança, dá-se muito valor ao mero.

PIRÁIBA – (Bras.) – Peixe de couro liso (*Bagrus reticulatus*), de grande porte.

Proc. de pesca: Embarcações e instrumentos que resistam aos embates com as ondas, em pescarias de altomar, como no caso da piraíba. Frigorificada nas canoas “geleiras”, é trazida para os mercados; sua carne branca e fibrosa exige certo tratamento, em virtude de não ser muito macia; há quem prefira tirar-lhe o couro, antes de cuidar de cozinhá-la, para pegar mais os temperos e amolecer. O povo faz ligeiras restrições à piraíba, porque

acredita que é peixe “carregado”, ou que “põe para fora” reumas ocultas. Mas, com os recursos culinários da cozinha regional, moqueada, com a cabeça, no tucupi, jambu, chicória, alfavaca, alho, cominho, não deixa de ser apreciada com farinha-d’água, pimenta-de-cheiro, num bom molho.

PIRAMUTABA – (Bras.) – Da família dos Silurídeos (*Blachyplatystoma vaillanti*, Cuv e Val), de couro liso.

Proc. de pesca: Devido à sua frequência nos rios amazônicos, participa, basicamente, da alimentação popular. Sua pescaria é feita nos rios de água doce e nos que recebem águas salgadas, chegando a suprir as necessidades comestíveis do povo, sendo, por isso, chamada “peixe do pobre”. Nos trabalhos da pesca da piramutaba são empregados os aparelhos comuns, como também “tapagens de igarapés”; seu transporte das zonas marítimas de onde procede, para os centros consumidores, é feito nas embarcações “geleiras”, em que, habitualmente, os tripulantes são tapuios. Escolhida pelo conteúdo da gordura que os caboclos sabem distinguir, por pegarem “bem os temperos”, fica amarela nas frituras; cozida, ensopada, a piramutaba é inconfundível, comida “na hora”,

ainda quente, segundo aconselham as cozinheiras experientes. Os TEMPEROS principais são alho, cebola, sal, limão, tomate, cheiro-verde, chicória, ou apenas “água e sal”, que fazem desse peixe um prato modesto, porém supridor das mesas menos abastadas; a ventrecha, quando gorda, assada na brasa, é apetitosa, com molho de pimenta queimosa e farinha-d’água. Particularidade curiosa caracteriza a sua enorme proliferação: ao contrário dos outros peixes, muitas vezes pescados com a ova, raras são as notícias de haver sido encontrada uma piramutaba ovada, fato observado por velhos pescadores. Na época anual do aparecimento desse peixe nos mercados, as estatísticas registram milhares de quilos, sem que diminua a produção. De mistura com outros pescados, encontra-se à venda, retalhada em mantas, de primeira salga, ou de preparo como “peixe seco”; tanto naquela como nesta forma, cozida com vinagreira, maxixe, quiabo, jerimum, cheiro-verde, é um dos pratos vulgarizados e apreciados na Amazônia.

SERRA – Peixe da família dos Escombrídeos (*Sarda sarda*), também conhecido por *peixe-serra*, sem escamas.

Proc. de pesca: Os já referidos, nas diversas modalidades. Pescado considerado excelente para dietas, não constante, mas encontradão na Amazônia, por ser de boa carne para cozidos, ensopados com batatas, temperado no azeite, cebola, alho, tomate, cominho, cheiro-verde, ocupa lugar distinto na culinária nortista do Pará, Amazonas, Maranhão. De digestão fácil e leve, sem dar cuidados com espinhas, o serra frito ou assado de forno, metido no escabeche, é prato convidativo.

TAINHA – (Bras.) – Designação comum a quase todos os peixes da família dos Mugilídeos, sendo a mais conhecida a *Mugil platanus*.

Proc. de pesca: Sem diferença dos antes citados, contando com os “currais” e “tapagens”, empregando-se tarrafas lançadas a braço. Peixe muito procurado pelo povo nortista, é um dos fatores ponderáveis na alimentação cotidiana das populações interioranas, desde o cozido, com caldo temperado, ensopado ou assado na brasa, frito, assado de forno, estes dois últimos para escabeches. A tainha é também submetida ao critério de estar gorda ou magra, sendo aquela a mais escolhida, especialmente se estiver com o ovário cheio (ovada). A “tainha seca”, cheirosa, assada, ou no leite de coco, cozida com as verduras costumeiras, e molho de sal, pimenta e limão, é um dos pratos famosos da cozinha local. Diferente da piramutaba, que se desfaz do ovário antes da época de sua pesca, a tainha se deixa pescar aos cardumes, com muitas delas ovadas. Na ocasião de serem evisceradas e retalhadas, para a salga, retiram os pescadores grande quantidade de ovas, que têm viva procura, comendo-as os seus gastrônomos assadas, fritas, cozidas, com molho e farinha-d’água ou desfeitas em farofa. A ova da tainha, assim tratada, é um autêntico “caviar nortista”, ou melhor, amazônico. Quando bem preparada a seco, é acondicionada em lotes de uma arroba, e assim vendida e exportada para estados nordestinos.

XARÉU – (Bras.) – Peixe da família dos Carangídeos (*Caranx hippos*).

Proc. de pesca: Peixe de rio e de águas salgadas, na Amazônia é pescado até com mais de 3 quilos, encontrando-se à venda nos mercados, inteiros ou a retalho. Sobre a presença do xaréu no litoral baiano e a sua inclusão na culinária local, diz Manuel Querino: “O xaréu é muito apreciado também pelas classes abastadas”. É o que ocorre com as gentes amazônicas, quando é tempo de pesca do xaréu, com os processos usuais de redes, “currais”, espinhel, trazendo as canoas “geleiras” considerável quantidade deste pescado para Belém. Peixe de carne polpuda e sangrenta, com revestimento escamoso, ao estar gordo é cozido com caldo temperado de sal, cheiro-verde, alho, cebola, folhas de louro; é aconselhado, antes, conservá-lo alguns minutos em sal e limão, para limpá-lo de certos *vermes brancos* que se aderem ao lombo e à cabeça. Xaréu no leite de coco é prato preconizado; assado de forno, ensopado no molho de azeite, tomate, cebola, cheiro-verde, batatas, pode ser apresentado em qualquer mesa.

PEIXES DE ÁGUA DOCE (FLUVIAIS) E SEUS PREPAROS

ACARÁ – (Bras.) – Designação vulgar de várias espécies de peixes da família dos Ciclídeos, o mesmo que *cará*. Existem diferentes classificações científicas, destacando-se alguns exemplares por faixas transversais coloridas, tornando-se ornamentais.

Proc. de pesca: Sistema comum de redes, tarrafas, “currais”, “tapagens”, anzóis de linha. Sua carne se presta para cozidos, com caldo temperado, ensopado com cebola, alho, cheiro-verde, tomate; estando gordo, frito, tem sabor especial, feito de escabeche, com molho denso. Trazido nas embarcações de condução de pescado, da zona dos rios onde elas se abastecem, é adquirido nos mercados, a peso; nos lotes de “peixe seco” é escolhido para ser preparado de diversas maneiras. Na Amazônia aparece o ACARAU- AÇU, de maior tamanho, de escamas prateadas, carne branca, como pescado negociado pelas “geleiras” e barcos que sobem os rios amazônicos.

ARACU – (Bras.) – Nome pelo qual se conhecem certas *piabas*, distinguindo-se o *aracu-branco*, peixe de rio, da família dos Caracínídeos (*Leporinus mulleri*, Gunther).

Proc. de pesca: Os que se relacionam com o *acará*. Peixe de escamas brancas, luzidias, há uma época anual de sua maior pescaria, quando as canoas “geleiras” trazem grande quantidade de aracu para os mercados. O seu tratamento culinário exige conhecimento na maneira de escamá-lo e prepará-lo, isto é, “quiticá-lo”, fazendo incisões, calculadamente, de 1 centímetro, abrangendo a parte do corpo, depois da cabeça, para entranhar o sal; este processo tem a finalidade de “serrotar”, bem miudinho, as espinhas do peixe, a fim de o mesmo ser comido sem perigo, ou seja, não “sentindo as espinhas”. As gentes do interior fazem do aracu gostosos pratos, cozido em caldo temperado, também frito, quando é apreciado, com molho de sal, pimenta e limão. No baixo arquipélago de Marajó, região do Arari, é de onde procedem os aracus mais bem-criados e em abundância.

BACU – (Bras.) – Peixe da família dos Doradídeos (*Doras dorsalis*, Val), que atinge, na Amazônia, regular tamanho, com serrilhas e esporões.

Proc. de pesca: Modos diversos, evitando-se redes, prevalecendo os “currais” e “tapagens”. Observação interessante é de que o bacu tem relativa sobrevivência mesmo fora de seu elemento, a água, ficando horas seguidas, ainda vivo, como se poderá verificar pela cabeça, respirando o ar. Referem os pescadores e o povo ribeirinho que, não obstante esse movimento, o peixe vai “morrendo” do rabo para cima. Apesar desta particularidade, o bacu moqueado, metido no tucupi com jambu, é apreciado, com molho de sal, pimenta e limão e farinha-d’água. Mesmo simplesmente cozido com cheiro-verde, chicória, alho e cebola, cominho, tem franca aceitação popular.

BAGRE – Peixe fluvial, comum a diversas espécies, da família dos Silurídeos, pele lisa, com barbilhões um tanto desenvolvidos.

Proc. de pesca: Similar aos precedentes, incluindo redes. Na linguagem dos pescadores há um tipo desse peixe, a que chamam BAGRALHÃO, quando mais desenvolvido, talvez corruptela de *bagalhão* (bago

grande). Sua carne, mesmo estando gordo, não é tão estimada quanto a de outros peixes lisos; mas não é desprezada para cozidos, ensopados e moqueados, adicionando-se os temperos e condimentos usuais, para melhor lhe dar gosto. Na maioria dos peixes fluviais, a cabeça cozida constitui prato indispensável; entretanto, a do bagre, avantajada e óssea, não lhe empresta tal atração; sabe-se até, do anedotário depreciativo e galhofeiro, relacionado com o conformismo dos humildes, que os parcos meios de subsistência obrigam a comer esse peixe, e que assim se expressa: “Cabeça de bagre/ não tem o que *chupá*;/ minha mãe é pobre/ não tem o que me *dá*”.

JARAQUI – (Bras.) – Nome genérico de vários peixes da família dos Caracídeos.

Proc. de pesca: Comum nas águas paraenses e do Amazonas, é pescado como usualmente fazem os amazônides, empregando tarrafas, redes e “tapagens”. De escamas brilhantes, e com listras negras, o seu tratamento culinário varia de paladar; há quem prefira “quiticá-lo”, para prepará-lo cozido, em caldo e molho de cheiro-verde, alho, cebola, cominho; ensopado no azeite, tomate, cebolinho, tem seu apreciadores; assado na brasa, quando gordo, ou assado de forno, com molho grosso e azeite, chama a atenção na mesa amazonense. No baixo Amazonas quando é “tempo de jaraqui”, não se dá vencimento, motivo por que o povo santareno aproveita o excesso das pescarias, fazendo farinha de peixe “piracuí”, com a torração do jaraqui, depois de eviscerado e lavado.

MAPARÁ – (Bras.) – Peixe da família dos Silurídeos (*Serrasalmo denticulatus*, Cuv).

Proc. de pesca: O que é chamado “bloqueio”, com redes e embarcações, mergulhando os pescadores para fechar a rede, depois que o “taleiro” com uma *sonda* de tala de paxiúba, adrede preparada, localiza os cardumes e faz sinal convencional indicando onde os peixes se encontram. No médio Tocantins, circunscrição dos municípios de Cametá, Igarapé-Mirim, Abaeté, no Pará, está o hábitat natural do mapará. Um fato digno de registro é ser raro esse peixe emigrar das águas daquela região para outras áreas do mesmo rio. Numeroso e constante nessa rota geográfica, como peixe liso, sem “esporões”, muito gorduroso, fresco, assado de brasa, quase desprovido de espinhas, o mapará fica mais apetitoso de salpreso, cozido com verduras; aberto em forma de charque, “quiticado”, para entranhar o sal, acondicionado em painchos especiais, forrados com folhas de sororoca, ou outra palmácea, é vendido no comércio tocantino e na capital do estado, com exportação para unidades brasileiras, do Norte e Nordeste, até mesmo por via aérea. Limpo das poucas vísceras, lavado com pouco sal, inteiramente “quiticado”, levemente passado no moquém, toma o nome de “sombriinha”, e é apreciado com molho de pimenta, sal e limão, na ocasião dos “aperitivos”, nos bares e casas de pasto. Sua permanência tradicional, no médio Tocantins, está ligada à coexistência dos cametaenses, de tal modo que é costume chamar-se “filho da terra do mapará” aos naturais daquela região.

MATRINCHÃO – (Bras.) – Peixe de rio, da família dos Caracínídeos (*Brycon brevicaudatus*, Gunther).

Proc. de pesca: O que é empregado para os peixes fluviais, como os existentes na Amazônia e mesmo em regiões do Norte e Nordeste. Apreciado pela sua carne branca, boa para temperos, escamado e tratado com sal e limão, cozido com cheiro-verde, tomate, cebola, alho, um pouco de louro, é prato falado e atraente em

qualquer mesa, também ensopado, no azeite ou no leite de coco; assado na brasa, com molho de pimenta e limão, ou de tucupí, toma sabor especial; é encontrado como “peixe seco”, em mantas, igualmente utilizado em pratos saboreados com farinha-d’água e pimenta. Quanto à venda nos mercados, o matrinchão fresco, gordo e carnudo goza de preferência entre os compradores; na Amazônia é mais conhecido com o nome de CURIMÃ, talvez pela influência indígena, sem distinção de gosto, na cozinha regional.

PACU – (Bras.) – Nome generalizado de vários peixes de água doce, do gênero *Prochilodus*, também conhecidos por *caranha*.

Proc. de pesca: O mesmo, habitual aos meios onde os rios são piscatórios. Peixe de regular tamanho, escamoso, de carne branca, quando gordo costumam assá-lo de brasa, sem escamá-lo, resultando num esplêndido quitute, com molho de sal, pimenta e limão e farinha-d’água. Preparam-no também ensopado, refogando-o antes, com cebola, cheiro-verde, alho, tomate, picados em conjunto; nos rios onde habita, marginalmente, as gentes amazônicas, este peixe faz parte de sua culinária.

TAMBAQUI – (Bras.) – Espécies de peixes, variadas, da família dos Caracínídeos, frequente nas artérias do mar amazônico.

Proc. de pesca: O que é empregado com redes, embarcações, “currais”, e métodos usuais; é transportado em barcos e “geleiras”, nos reservatórios congelados, para as cidades municipais e capitais amazônicas (Belém e Manaus), com apreciável índice na alimentação regional. Na capital do Rio Negro têm fama as “tambaquizadas” ou caldeiradas, como especialidade de algumas casas de pasto e restaurantes. De carne branca e polpuda, proteinada e fibrosa, é também usado ensopado, refogado em cheiro-verde, tomate, cebola e azeite doce; feito no escabeche, com leite de coco ou castanha-do-pará, é honrado na mais selecionada mesa. Assim como o pato no tucupí, para o paraense, o tambaqui, para o amazonense, tem singularidade culinária pelo gosto que lhe sabem dar nas convidativas caldeiradas.

TUCUNARÉ – (Bras.) – Peixe de coloração decorativa nas escamas, da família dos Ciclídeos (*Cichla ocellaris*), faz parte da ictiologia amazônica.

Proc. de pesca: Redes, embarcações, “currais” e outros habituais. Tido como excelente pescado, de carne boa de tempero, inclui-se entre os peixes escolhidos para as mesas abastadas e medianas, figurando nos cardápios dos restaurantes. Estimado na cozinha amazônica, escamado, tratado com sal, limão; quando fresco, cozido em caldo com cheiro-verde, tomate, cominho, pode ser apreciado ao molho de pimenta queimosa; ensopado, frito, escabechado, tem prestígio gustativo. Devido ao aspecto, assado de forno, que apresenta, em cores amarelo vivo, vermelho e preto, com folhas de alface ornamentando o prato e um molho condimentado, constitui primazia nos melhores repastos. Peixe de alimentação frugívora, há o registro de sua pesca, pela “siririca”, que é feita com uma pena vermelha presa acima do anzol, com a qual se “risca” na superfície; o tucunaré, julgando ser um fruto caído na água, se apressa em comê-lo, ficando fisgado pela boca.

PEIXES DO MATO (LAGO, IGARAPÉS, BREJOS, ALAGADIÇOS) E SEUS

PREPAROS

ACARI – (Bras.) – Nome de vários peixes de água doce (*Loricariídeos*), cuja pesca é feita onde estão localizados, eis por que são chamados “peixes do mato”, na designação amazônica.

Proc. de pesca: Redes, tarrafas, “tapagens” e os meios de ver onde se localizam, nos pedrais, nos alagados. Revestido de couro escuro, roncador e escamento, é um dos “cascudos”, de carne branca, algo apetecível, tratada à maneira regional; eviscerado, lavado em água fria, depois introduzido num braseiro, ao começar a “arrear a casca”, está no ponto de ser “descascado” e de temperá-lo com sal, limão e pimenta queimosa; é comido com este molho, farinha-d’água, nas casas de sitiantes, nas cidades, nas “feitorias”, à margem dos rios, onde há muitas locas de acaris; a farinha de peixe, “piracuí”, feita de acaris torrados em forno de cobre, é ótima para bolinhos, croquetes, omeletes e mesmo em farofa simples.

APAIARI – (Bras.) – Peixe do mesmo ambiente fluvial-lacustre. Espécie de *acará* (*Hydrogonus ocellatus*, Gunther).

Proc. de pesca: Idêntico aos precedentes, com a diferença de que o apaiari não se oculta em locas, sendo pescado, e trazido nas canoas “geleiras” para os mercados. Pintalgado de cores variantes, tem escamas lustrosas, e a sua carne, polpuda e gorda, num cozido temperado com sal, limão, cheiro-verde, chicória, é apreciada; frito ou assado em grelha, em refogado de azeite, cebola, alho, tomate, torna-se um prato apetitoso. Também é encontrado à venda, como “peixe seco”, curado ao sol e meio sal, tendo consumo na região.

CACHORRINHO – (Bras.) – Igualmente “peixe do mato”, com o aditivo – de padre – (sem explicação), da família dos Mustelídeos (*Grisoma vittata*).

Proc. de pesca: Os que são comuns para esses peixes. Na média de um palmo de comprimento, gorduroso, liso, de cor pardo-pintalgada, de carne tenra, na época da pescaria nos lagos marajoaras (do Arari, o mais piscoso), é conduzido nas “geleiras” e vendido nos mercados das cidades, em quantidade. Usualmente é preparado eviscerado, lavado no sal e limão, cozido com cheiro-verde, cebola, alho, cominho, formando um caldo espesso e gorduroso; pode ser metido no tucupi, ficando, assim, mais saboroso, com pimenta queimante.

JACUNDÁ – (Bras.) – Com este nome há diversos peixes da família dos Ciclídeos, também de rios.

Proc. de pesca: Sem diferença daqueles já mencionados. Peixe liso, “mal-encarado”, roncador, corre a superstição de que é “peixe de pajé”, de “curador”, o que induz os pescadores a uma certa cautela e não muito interesse pelo jacundá. Entretanto, convenientemente tratado, com sal, limão e cheiro-verde, cozido em caldo assim temperado, não é desprezado e nem faz mal a ninguém, agradando ao paladar, assado de brasa.

MANDUBI ou MANDUBÉ – (Bras.) – Peixe graúdo, liso, da família dos Auquenipterídeos.

Proc. de pesca: Os indicados pela prática fluvial. De couro cinza e gorduroso, chamam-no “leitão-do-mar” ou “de rio”, por causa de sua carne macia, cheirando a distância, assado na brasa, muito apreciada com molho de sal, limão e pimenta-de-cheiro; costumam moqueá-lo e metê-lo no tucupi, com jambu e chicória, comido com farinha-d’água. Nas águas do baixo Amazonas, do médio Marajó, é pescado pelas gentes ribeirinhas e bastante estimado.

TAMUATÁ ou CAMBOATÁ – (Bras.) – Nome de alguns peixes de água doce, meio lacustres, da família dos Argídeos.

Proc. de pesca: Os empregados em lagos e rios. Peixe cascudo, de carne amarela e gorda, na época de sua pescaria torna-se abundante nos mercados, trazido pelas canoas “geleiras” e barcos-frigoríficos, principalmente da zona do lago Arari (Marajó). Feita pequena incisão no ventre para retirar a guelra e algumas tripas “para não sair a gordura”, lavado com sal e limão e depois, ligeiramente escaldado, é posto a cozinhar em caldo com cheiro-verde, cebola, cominho, alho e tomate e comido com farinha-d’água ou arroz branco; tanto cozido como assado de brasa, quando a crosta escamosa começa a “arrepilar”, está no ponto de ser preparado, descascando-o; um bom prato regional é o tamuatá metido no tucupi com jambu, chicória, depois de assado, comido ao molho de sal, pimenta e limão. Na Amazônia, embora haja o registro CAMBOATÁ, não lhe atribuem outro nome que não seja TAMUATÁ.

MARISCOS E MOLUSCOS (DO NORTE E DA AMAZÔNIA) E SEUS PREPAROS

AVIÚ – (Bras.) – Minúscula espécie de camarões de água doce (Amazônia).

Proc. de pesca: Emprego de “puçá” e de pequenas tarrafas de tarlatana, que são mergulhados nas águas quando estão “coalhadas” desse marisco. Na região do baixo Amazonas, é usado o aviú, à maneira de sopa, depois de seco ao sol; em forma de farinha, serve para engrossar caldos de peixes, feitura de bolinhos, croquetes, e farofa para certos pratos.

CARANGUEJO – (Bras.) – Nome vulgar de crustáceos decápodes e braquiúros, que se criam e vivem nos mangues e banhados.

Proc. para encontrá-lo e retirá-lo vivo das locas: Na baixada das marés, indo-se aos mangais e alagadiços e, introduzindo o braço até o fundo, segurá-lo de certo jeito, que não se possa ser atingido pelas “tenazes” (patas em pinças). Trazido para fora, é colocado em cofos, ou “peras”, para condução; lavado da lama e posto em água fervente, vivo ou morto, ao tomar uma cor avermelhada na crosta, está pronto para tirar da fervura, escorrer e esfriar. Isto feito, a crosta e as “patas”, as outras unhas e o peito são quebrados para retirar a carne; tudo refogado em cheiro-verde, cebola, alho, limão e pimenta-de-cheiro, serve para bons pratos; certos apreciadores preferem comê-lo com molho de sal, limão e pimenta, feito na própria gordura do caranguejo, quebrando-o na

hora; autêntico quitute amazônico é o “casquinho de caranguejo”, que leva no enchimento do casco, antes lavado e limpo, a carne refogada e farofa torrada em manteiga; misturada a carne com farinha de trigo e ovos

batidos, serve-se feito “fritada” e, quando essa massa é comprimida e frita em azeite, faz-se a “unha de caranguejo”. Fala-se que os moradores sítiantes trazem caranguejos para as praias e, depois de mortos, colocam-nos em pequenas covas na areia, cobrindo-os com folhas e acendendo uma fogueira de madeira fraca em cima; ao se apagar, os caranguejos estão assados, prontos para “quebrar” e comer. Há uma época no ano, de janeiro a março, em que os caranguejos abandonam as locas e andam à solta, tempo em que, na linguagem dos caboclos, fazem o “sauatá”, quando estão gordos e, ao que parece, no cio ou ciclo de reprodução. A fêmea do caranguejo, segundo os seus “tiradores”, chama “condessa”, que é menos peluda e se conhece pelo casco.

MEXILHÃO – Nome português dos moluscos lamelibrânquios, da família dos Mitilídeos, conhecido no Brasil talvez como o *sururu* das Alagoas.

Proc. para encontrá-lo: Penetrando nos alagadiços, de maré baixa, quando são descobertas as “escavações” onde estão enterrados, formando *colônias*, sendo retirados com hastes de madeira e levados para terra em paneiros. Rico em fosfatos, tirado da ostra negra e luzidia, pode ser comido cru, com molho de sal, limão e pimenta-de-cheiro; preparado cozido, produz caldo azulado, tido como fortificante orgânico; fazem também fritada, com ovos batidos.

SIRI – (Bras.) – Classificado na família dos crustáceos (caranguejos), tem, no entanto, diferentes designações; família dos Portunídeos.

Proc. de pesca: Encontrando-se, de preferência, em águas salgadas, é pescado com “puçá”, de tecido grosso, com isca de carniça, presa à boca da “armadilha”, que é mergulhada a certa profundidade, e onde os siris ficam seguros, caindo dentro do “puçá”. Para aproveitar-lhe a carne, cozinham-no mesmo que o caranguejo; temperado e refogado, com cheiro-verde, é um prato apreciado; também comem-no ao “natural”, sem temperos; misturado com farofa torrada, pode-se fazer o “casquinho de siri”, servido no próprio casco, limpo e seco; com ovos batidos e farinha de trigo, forma a “torta de siri”, que tem apreciadores.

TURU – (Bras.) – Molusco extraído da madeira do mangue vermelho, árvore da família das Rizoforáceas (*Rhizophara mangle*, var. *rarenana*, L).

Proc. de extraí-lo: Nos terrenos alagados, meio pantanosos, acha-se vegetação do mangueiro. Dentro de perfurações irregulares, nas árvores caídas, encontra-se o turu, molusco de cabeça dura, vidrada, verrumosa, que tem a forma de macarrão grosso; sendo de preferência tirá-lo no verão, as pessoas que se entregam a esse trabalho cortam as árvores de certo jeito, e tiram o molusco vivo que, para alguns, não é agradável à primeira vista. Todavia, o amazônide interiorano saboreia o turu, retirando o barro que contém como intestino, com molho de sal, limão e pimenta. Pessoas idôneas, na região, aconselham comer o turu aos fracos dos nervos, aos doentes “do peito”, isto é, vítimas de bacilos pulmonares.

PRATOS TRADICIONAIS DO NORTE E DA AMAZÔNIA E SEUS PREPAROS

CABIDELA – Ao ser morta a ave, apara-se o sangue em vasilha com vinagre; depenada e sabrecada, para ficar sem penugens, é a mesma aberta, retiradas as vísceras; separados o fígado, coração, moela (estômago), pedaços do pescoço, algumas tripas limpas, viradas, lava-se em água com vinagre ou limão, reduzindo-se depois tudo a picado, que é temperado com cebola, alho, cominho, levando ao fogo para cozer; ao estar mole, junta-se o sangue, mexendo, para não ficar ligado; engrossa-se, havendo necessidade, com farinha-seca ou d'água, estando assim pronta a cabidela. No Pará, este prato difere do que é feito na Bahia, mais condimentado e pimentoso.

ESCABECHE – Emprega-se este termo, ao ter-se de preparar peixe frito ou assado de forno, em refogado de azeite, cebola, louro, alho, tomate, cheiro-verde cortado miúdo e pouco vinagre. Ao ter fervido o bastante, lança-se o peixe nesse molho, que chegue para cobrir, tapando-se a panela ou frigideira, para os temperos darem o gosto; deve-se servir ainda quente. É pouco usado na Amazônia o termo *moqueca*, *muqueca* ou *pouqueca*, ensopado de peixe, mariscos, ou de carne, que é uma especialidade baiana, com pimenta queimosa.

MANIÇOBA – (Bras.) – Alimento tradicional, com reminiscências da culinária afro-portuguesa, na complexidade de seu preparo. Tudo faz crer que as cozinheiras negras, mestiças de branco com índia, mulatas ou curibocas conheciam ou aprenderam a manipulação da maniçoba. Na cozinha do Norte, destacava-se o Pará, com este prato, feito de folhas mais novas da mandioca ou macaxeira (manivas), socadas no pilão, ou, agora, passadas em máquinas de moer carnes, sem o sumo, utilizando-se a massa esverdeada, que vai ao fogo, sem sal, apenas com suficiente toucinho fresco. Ficando a ferver por dois a três dias, até tomar cor escura, gordurosa e compacta, bota-se na panela, como “adubos”, grossos pedaços de charque, chispas, língua de vaca defumada,

cabeça de porco salgada ou moqueca, mocotó (mão de vaca), e vísceras bovinas, tripa grossa, chouriço defumado e toucinho curado. Para esta operação há uma “ciência” especial, por causa dos temperos, constantes de cebo picadas, alho amassado, folhas de louro, pimenta-do-reino e cominho e, sobretudo, o sal. A maniçoba é servida em pratos fundos, com arroz branco e farinha-d'água especial, molho apimentado, merecendo a honra de uma “pingazinha”, para ser condignamente apreciada. Nos mercados de comidas, em Belém, vendem-se pratos de maniçoba para comer na hora.

PATO NO TUCUPI – Tipicamente amazônico, no seu preparo admite-se a presença da cozinha indígena e da africana. Caracteristicamente paraense, a sua culinária emigrou para o Sul, por meio de coestaduanos nortistas.

Processo para matar o pato e prepará-lo: Seccionando a cabeça, depenando-o, sabrecando-o, para queimar as penugens; aberto completamente, para retirar as vísceras, aproveita-se o fígado, a moela (estômago); aconselham as cozinheiras a ferventá-lo primeiro, para amaciar a carne; antes de ir ao forno para assar, fica em vinha-d'alhos, sendo depois engordurado externamente, para não queimar e nem estorricar; fervido o

tucupi, temperado com sal, chicória, cebola, alho, cominho e pimenta-de-cheiro, o pato é cortado em pedaços que são postos na panela para ganhar o gosto do tucupi. O condimento essencial do PATO NO TUCUPI está no jambu, submetido a fervura, em separado, para não perder a coloração verde; tendo o pato, cortado, absorvido o paladar

do tucupi, inclusive o fígado e a moela, que foram juntados aos pedaços, na panela, bota-se a porção de jambu, já cozido, ficando, assim, pronta a famosa iguaria regional. É indispensável farinha-d'água torrada, especial, arroz branco, molho de pimenta-de-cheiro, do mesmo tucupi, para irrigar o prato, na ocasião de saboreá-lo.

MOLHO PARDO – É provável que, com tal nome, a receita deste prato seja mais conhecida na Amazônia do que em outras áreas do Norte. Por assimilação culinária poderá incluir uma variedade do sarapatel e do sarrabulho. Os elementos para o seu preparo são vísceras de aves, principalmente de galinha ou de pato, utilizando-se algumas tripas gordas e viradas, tudo lavado com limão e sal. O sangue, aparado em vasilha com vinagre, é juntado cru às vísceras que, antes, foram refogadas com cebola, alho, cominho, pimenta-do-reino. É chamado *molho pardo* porque, ao ficar pronto, não toma a cor vermelho-escura do sarapatel ou do sarrabulho, nem apresenta a espessura destes, mais condimentados; servem-no com arroz branco, farinha-d'água e molho picante.

SARAPATEL – Iguaria ligada à cozinha africana, com tradição no Norte e na Amazônia. No seu preparo entra o fígado, rim, língua, bofe (pulmão), coração e sangue de porco, recolhido em vasilha com vinagre; retirados estes “miúdos”, são lavados com limão e sal e após aferventados e picados, faz-se um refogado com cebola, alho, louro, pimenta-do-reino, cominho, em que serão cozidos os “miúdos”, formando um guisado; despeja-se, então, o sangue, mexendo até ficar no “ponto”, meio espesso; serve-se com arroz branco, farinha-d'água e molho de pimenta cheirosa, com limão e sal.

SARRABULHO – De origem idêntica, entretanto mais complexo na sua feitura, leva as mesmas “fessuras”, utilizando-se, também, as de carneiro, se é feito desse animal; em qualquer deles, põe-se banha de porco e toucinho; a limpeza das vísceras é com limão e sal, depois ligeiramente aferventadas; com base no sangue de porco coagulado, obtém-se um guisado denso, gorduroso, condimentado, ao gosto que o paladar exigir. Tem aceitação popular no Norte, Nordeste (Bahia) e na Amazônia, onde o preparam também com vísceras e o sangue de tartaruga, indo à mesa com molho de pimenta, arroz branco e farinha-d'água.

BEBIDAS TRADICIONAIS DO NORTE E DA AMAZÔNIA E SEUS PREPAROS

AÇAÍ – No Pará chama-se *açaizeiro* à palmeira, cujo fruto é o *açaí*, que produz o vinho ou refresco, de igual nome, bebida integrante da alimentação cotidiana nesse Estado. Apanhados os cachos da palmeira *açaí*, que faz parte da paisagem florestal da Amazônia (Bras.), do gênero *Euterpe* (*Euterpe edulis*, Mart. e *E. oleracea*, Mart.), são esbagoados e postos em água morna para amolecer a polpa dos caroços, que são amassados à mão ou à máquina acionada a eletricidade. Da massa sanguíneo-arroxeadada, passada em peneira,

se amassada à mão, dissolvida em várias águas, forma-se o vinho – a bebida açáí, engrossada à vontade de quem vai tomá-la. O seu complemento é farinha-d'água ou de tapioca (granulada), com açúcar ou não, preferindo-o as populações do interior sem açúcar e bastante farinha. Pode ser tomado como refresco, gelado ou em sorvete, que, dizem, “desnatura” o gosto do fruto. Transferido para o folclore alimentar paraense, adquiriu foros de *simpatia* fixadora, de conformidade com o ditado popular: “Foi ao Pará, parou; bebeu açáí, ficou”.

AFURÁ – (Bras., Bahia) – Bebida fermentada, provavelmente usada pelo africano, nos cerimoniais ritualísticos, e que continuou a prepará-la no cativeiro, irradiando-a da Bahia, é feita com bolos de arroz, moído em pedra; no Pará é empregada farinha de arroz e o próprio cereal, que são cozidos com um pouco de açúcar, ficando de infusão em potes de barro. A ideia de que essa bebida tem função ritual estaria em ser tomada pelos “filhos” e “filhas” de santo, “mães de terreiro” e até por assistentes, distribuída em cuias, nas festas e danças dos candomblés, reverenciadoras dos Orixás.

BACABA – (Bras., Pará) – É provável ainda não haver registro dessa bebida, usada no médio Tocantins, municípios de Abaeté, Igarapé-Mirim, Cametá, em reuniões familiares e encontros amistosos. No seu preparo, de origem não esclarecida, observa-se este processo: uma cuia pitinga (não pintada) é lavada e secada no calor do fogo, e nela são batidas claras de ovos, com açúcar, juntando-se as gemas, até ficar bem batidas; em seguida, aos poucos, vai-se derramando aguardente (cachaça especial), continuando a bater a gemada, agora com muita precisão, do contrário fica coalhada; verifica-se se a *bacaba* está em condições, tamborilando no fundo da cuia, que deve produzir um som oco, fofo como dizem os abaeteuaras; para perder o cheiro de ovo, bota-se algumas cascas de limão e polvilho de canela. O modo de bebê-la tem reminiscências indígenas, pois a cuia cheia corre de boca em boca entre os convivas. O seu poder alcoólico é evidente, porém fortificante, animador do sangue e do sistema nervoso, segundo declaram quantos apreciam a *bacaba* tocantina.

GUARIBA – (Bras., Pará) – Supõe-se também não constar registro dessa bebida, de preparo indígena, ou seja, dos silvícolas do rio Caeté, no Pará; o elemento vegetal usado é a mandiocaba (espécie de mandioca doce), cultivada pelos roceiros. Raspada a casca do tubérculo, a massa formada, tão doce quanto o açúcar, é comprimida em beijus, envolvidos em folhas de sororoca da várzea e postos no forno de barro, para assar; feita

esta operação, levam-se os beijus para o interior da mata, onde foi levantado um jirau, de meio metro de altura, com estrado de varas coberto de folhas de sororoca; aí colocam-se os beijus, novamente cobertos de folhas, pondo por cima outras varinhas; decorridos dez a quinze dias, para a fermentação, os beijus começam a pingar, dizendo os nativos que a “guariba está mijando”; isto notado, os beijus estão em condições de serem retirados do jirau, e a porção de massa formada é posta em alguidares, com água suficiente para ir-se dissolvendo e ser coada, já adoçado todo o líquido pela mandiocaba; pronta como está pode servir-se em copos, cuias, tigelas, como fazem nas festas de santos e diversões familiares. Existe uma superstição

relacionada com essa bebida *guariba*: a pessoa incumbida, desde o ralamento, até os beijus “mijarem”, fica privada (homem ou mulher) de comer molhos picantes e sal; também terá de se abster de relações corporais, mesmo sendo esposa e marido. Infringidas que sejam estas regras, que os índios respeitavam, fica a *guariba* azeda, aguada. O nome da bebida está ligado à observação de que o macaco guariba “está mijando de vez em quando”, o que sucede com os beijus da mandiocaba, quando fermenta.

TARUBÁ – (Bras., Amazônia) – Diz-se ter procedência indígena esta bebida, feita de mandioca descascada e ralada, formando beijus, que vão ao forno de torrar farinha, para cozimento; enrolados em folhas de sororoca molhadas, ficam depositados em lugar apropriado, em caixotes ou alguidares; levam aí três ou quatro dias para fermentar, botando-se depois os beijus em água limpa, para amolecerem, ou “incharem”; assim feito, é coada a quantidade de líquido suficiente e açucarada ou não, ficando pronta a bebida; serve-se em vasilhas comuns, quer nas festas, reuniões amigáveis, putiruns e bailes. Havendo cuidado na sua conservação, sem deixar descoberto o vasilhame onde está depositado, o *tarubá* tem duração por muitos dias, aumentado a fermentação.

TIBORNA – (Bras., Amazônia) – A constante da manipulação indígena está viva nesta bebida, proveniente da mandioca descascada e ralada, retirado o sumo (tucupi); põe-se para ferver a massa, em boa quantidade de água, até o cozimento ficar no “ponto”; molha-se, em seguida, um pouco de farinha-d’água, deixando “tufar”, para desmanchar na massa, que toma consistência de uma papa grossa; água-se então, mexendo até ficar tudo dissolvido, uniforme, despejando-se em panelões ou potes de barro, cobrindo-se a boca, para um “resguardo” de três a quatro dias; findo este período, o líquido fica com um paladar meio azedo, é coado em peneira, estando, assim, pronta a *tiborna*. Serve-se às visitas, aos convidados para as festas, nos trabalhos coletivos (putirum) e nas danças. Para quem não gosta muito do azedume, pode ser açucarada, diminuindo a embriaguez que ocasiona, se estiver azeda demais.

MOLHOS PARA PEIXES (COZIDO, FRITO, ASSADO) E SEU PREPARO

MOLHO DE TUCUPI – Para tornar mais apetitoso qualquer qualidade de peixe (prato), serve-se com este molho, feito do suco da mandioca, cozido, temperado com sal e pimentas; também é usado o “tucupi engarrafado”, ou de “sol”, que, não sendo cozido, é exposto aos raios solares, por vários dias, para cozer e tomar gosto, temperando-se a garrafa com sal, alho, cebola, pimenta-de-cheiro; quaisquer destes molhos podem acompanhar os pratos de peixes.

MOLHO DE REFOGADO – Prepara-se com salsa, coentro, cebolinha, alho, cebola, tomate, pimenta-de-cheiro, sal, indo ao fogo para cozer e engrossar; quando se tratar de peixe ensopado, neste molho é posto o peixe, com um tanto de azeite e vinagre, conforme o paladar exigir.

MOLHO DE PEIXE COZIDO – Faz-se com o caldo do próprio peixe, adicionando-se limão, cheiro-verde, cebola picada, alho amassado, pimenta-de-cheiro, tendo-se o cuidado de tirar o caldo mais gorduroso; além

dos molhos de tucupí, que fazem sobressair o apetite para os pratos de peixes, este molho condimentado dá melhor atração aos peixes cozidos.

CALDOS DE PEIXES E DE CARNE DO NORTE E DA AMAZÔNIA

É costume servirem-se os pratos de peixe com uma vasilha de caldo sobressalente, temperado com outros estimulantes, como sejam pimenta queimosa, limão, sal, alho, cheiro-verde cortadinho, para aumentar o apetite.

CALDO DE CARNES – Os cozidos de carnes bovina, de carneiro, de porco, de animais de caça, de aves, costumam ser seguidos de vasilhas com uma quantidade de caldo, da mesma panela, porém, mais temperado, com cebola picada, alho, cominho, cebolinho, para dar um gosto mais acentuado ao prato servido. Isto não obsta que seja tomado o caldo sem estes outros temperos, como queiram.

PIRÃO ESCALDADO – Do próprio caldo quente, retira-se a quantidade necessária, meio gordurosa, em vasilha adequada, na qual se põe farinha-seca ou d'água (escolhida), mexendo-se até ficar ligado; da mesma forma se procede com o pirão ou farofa, quando se quer menos molhado, para ser comido com carnes fritas, assadas de espeto, ou de grelha, na brasa, à maneira dos churrascos; neste caso, juntando-se cebola picada, cheiro-verde, tomate e alho.

ANGU – É preparado para cozidos de carnes, de peixes, com farinha-seca ou d'água (branca), ou farinha de milho (fubá), ficando meio denso, sem a consistência de pirão; por isso é mais delicado; figura quase sempre nos cardápios dos restaurantes, complementando alguns pratos: “peixe cozido com angu”, e outros mais.

FARINHAS USADAS NO NORTE E NA AMAZÔNIA

FARINHA-D'ÁGUA – Produto da mandioca, reduzido a massa, ficando alguns dias de molho em água corrente, dita massa é espremida, tirado o tucupí e torrada em forno de cobre ou de barro; terminada esta operação, constitui alimento básico das populações do Norte, especialmente na Amazônia, fazendo parte de todas as refeições diárias, às vezes desde o café matinal.

FARINHA-SECA – Outro produto da mandioca, porém, raspada a casca e ralada, coando-se a massa, para eliminar a tapioca (amido); a mesma massa branca é levada ao forno para cozer, resultando em farinha, chamada seca, não muito estimada pelo paraense, devido a ser fina e “esfriar”; é melhor aproveitada em escaldado, pirões e angus.

FARINHA DE TAPIOCA – Utilizando o produto da mandioca transformado em goma (tapioca) ou amido, é este passado em peneira, até ficar sem água, para ir ao forno, com fogo leve, para torrar, ficando granulada; este processo difere do que é adotado para outras farinhas de mandioca, pois o seu principal trabalho é feito à mão, na formação dos grânulos, que são escolhidos nas torrefações; a farinha de tapioca usa-se para bolos, mingau, roscas e especialmente no *açaí*, como adotam as pessoas mais abastadas.

FARINHA DE AVIÚ – Obtida a quantidade desse minúsculo camarão, por meio de tarrafas de tarlatana, lava-se em água com sal e põe-se para secar ao sol; ao estar completamente seco, vai ao forno de fazer farinha, para torrar, mexendo-se sempre para não queimar. Pronta a farinha, deita-se em vasilhas com tampa, ou em paneiros pequenos, forrados com folhas sem umidade; a farinha de aviú serve para sopas, bolinhos, farofas e para engrossar caldos.

FARINHA DE PEIXES – (“Piracuí”) – Quando há piracema de certos peixes (pesca abundante), as sobras, limpas das vísceras e lavadas, são postas para secar ao sol; estando bem secas, são levadas ao forno de farinha, para torrar; preparada, deste modo, a “farinha de peixe”, pelo processo indígena, guarda-se em recipientes fechados ou paneiros, forrados de folhas de sororoca. Iguaria apreciada na Amazônia, utilizam-na em tortas, croquetes, bolinhos, pastelões cobertos com ovos batidos.

UM ALIMENTO TRADICIONAL – (Tacacá) – Na Amazônia, predominando no Pará, com base em subprodutos da mandioca, há tradicionalmente o TACACÁ, alimento composto de goma de tapioca, tucupi, jambu, camarão seco e molho de pimenta-de-cheiro, com sal. Preparado à maneira indígena, o tacacá tem certos requisitos na sua fórmula, desde o cozimento da goma, sem sal, do tucupi, dos camarões, do jambu; o molho extra, com alho e pimenta, é posto na vasilha (cuia), “traçando” com a goma e o tucupi, para ser bebido pela borda da cuia; da vasilha, pegam-se com os dedos os camarões e o jambu para comer. Dizem haver um complexo etnográfico, para as pessoas que fazem o tacacá, por exemplo, mulatas, pretas, crioulas, caboclas, brancas mestiças, porque as brancas “alvaças”, de sangue “limpo”, não sabem dar ao tacacá o paladar, e porque aquelas outras mulheres são peritas em prepará-lo.

MINGAUS DIVERSOS, DE CEREAIS, FRUTOS E SUBPRODUTOS DA MANDIOCA

DE MILHO BRANCO – Posto de molho de véspera, no dia seguinte retira-se a água, lava-se, pondo ao fogo a quantidade de milho para cozinhar; estando amolecido, adiciona-se sal, folha de canela, açúcar, deixando amaciar o conteúdo da panela; junta-se leite de coco e um pouco do que foi ralado, para dar melhor gosto e retirar do fogo. É uma das tradições alimentares nas festas juninas, de arraial, tomado em cuias, polvilhado de canela; nos mercados e nas feiras, em Belém, é consumido diariamente.

DE ARROZ – Lava-se a porção de arroz branco (no interior é usado o que é pilado com a película) e põe-se a cozinhar, com algum sal, folhas de canela, até amolecer e engrossar; derrama-se o leite de coco, ou da castanha-do-Pará, podendo tornar-se mais denso, com fubá de arroz. É servido em quaisquer vasilhas, substituindo, às vezes, o mingau de milho branco.

DE CARIMÃ – Subproduto da mandioca feito em bolos, ou goma solta, bem seca, com isso é preparado o carimã, mingau muito substancial indicado para crianças, no período da aleitação, para dietas de doentes, substituindo, quando preciso, o caribé.

DE CRUERA – Outro elemento extraído da mandioca, composto de resíduos que sobram da massa grossa, que não passou no crivo da peneira, e por isso não vai ao forno para torrar; estes resíduos são espalhados ao

sol e, já em condições de soca, vão ao pilão, retirando-se a “poeira” (polvilho) por meio de uma peneira fina; tornado em farinha de bago irregulares, faz-se com ela o mingau, mexendo-se com colher de pau, para não embolar; serve-se em cuias ou outras vasilhas, não muito frio.

DE FARINHA-D’ÁGUA OU SECA – (Caribé) – Alimento recomendado e conhecido, é um mingau delicado e fino, de farinha-d’água ou seca (suruí), que fica de molho, para lavar; posta a água a ferver, com sal, ou sem ele, derrama-se a farinha, mexendo por igual. Toma-se habitualmente em jejum, sendo aconselhado para as pessoas fracas, convalescentes, e às magras, para aumentar de peso, como fazem no Pará e na Amazônia.

DE BURITI – Coletados os frutos dessa palmeira, são botados em água morna, abafados com folhas de bananeira, para amolecer; raspa-se a casca, aproveitando a polpa, que é reduzida a massa, produzindo um vinho de cor amarelecida. Feito o mingau de farinha-d’água, de farinha de tapioca, ou de arroz, derrama-se o vinho de buriti, mexendo-se bem, para não coalhar; pode ou não levar açúcar, em virtude de o buriti ser portador de sacarina vegetal.

DE AÇAÍ – Do vinho do açaí, fresco ou azedo, põe-se em mingau de farinha-d’água, ou de farinha de tapioca, ou de cruera, a quantidade desejada, mexendo-se para pegar o gosto do fruto; serve-se em cuias, ou outras vasilhas, tendo este mingau consumo constante no interior amazônico.

DE BACABA – Como se usa o mesmo processo do vinho do açaí, utiliza-se o da bacaba, fruto de palmeira com este nome, para o mingau, ou “bacabada”; um tanto oleoso, porém de sabor *sui generis*, serve-se em vasilhas comuns e cuias, meio morno, com ou sem açúcar.

DE TUCUMÃ – Dos frutos dessa palmácea, bem maduros, macerados no pilão, obtém-se a massa, que é dissolvida em água, passando-se em peneira, para perder o “lisume”, um pouco de gosma que o fruto contém; feito o mingau de farinha-d’água, junta-se o vinho de tucumã, mexendo para tomar o gosto; as gentes interioranas tomam-no com delícia, meio grosso, sem açúcar, como excelente alimento vegetal.

Nota: Texto especialmente escrito para *Antologia da alimentação no Brasil*, no Belém do Pará, em fevereiro de 1963.

Este estudo, um dos últimos do grande folclorista paraense, é de valor inestimável em sua justa extensão de registro fiel e completo.

Texto recebido em: 22/04/2020
Texto aprovado em: 26/04/2020