

comida



A partir do alto à esq., formigas maniwará, língua de pirarucu, cuia e ingredientes

Fotos Ana Paula Lustosa/Divulgação

Manaus ganha primeiro restaurante indígena, com formigas e língua de peixe

Biatüwi, que tem a sateré-mawé Clarinda Ramos como chef, abriu em novembro e funciona junto a um centro de medicina

Fabiano Maisonnave

MANAUS Ainda jovem, a sateré-mawé Clarinda Ramos deixou a sua aldeia, no rio Andirá, para estudar na cidade de Barreirinha (AM). Sofreu com comentários preconceituosos, entre os quais contra o costume de comer formiga. Décadas depois, ela coordena a cozinha do Biatüwi, o primeiro restaurante indígena de Manaus.

“Quando saímos da comunidade, não temos a noção de que o contato com o não indígena pode trazer um desequilíbrio. Acabamos deixando o que praticamos na aldeia. Hoje, entendo que é por causa do racismo e tenho argumentos. E a cozinha é uma reconstrução de tudo isso que deixamos de fazer. É emocionante”, afirma Ramos, 52.

De terça a domingo, ela e sua equipe preparam centenas de formigas maniwaras e saúvas para os clientes, quase todos não indígenas. Levadas à mesa em cuias, elas acompanham a quinhapira, caldo de peixe com tucupi e pimenta, alimento tradicional dos povos habitantes do rio Negro.

Também servido em uma cuia, o caldo é o carro-chefe do Biatüwi, que significa “casa da quinhapira” na língua tucano, povo que habita o Alto Rio Negro, no município de São Gabriel da Cachoeira, no noroeste do Amazonas.

“A pimenta é o ingrediente principal”, explica o antropólogo tucano João Paulo Barreto. Marido de Ramos, ele coordena o Centro de Medicina Indígena Bahserikowi, que funciona no mesmo local.

“A pimenta era usada pelos demiúrgos (deuses) com a função de limpar a contaminação dos alimentos e transformá-los em fontes proteicas, seja de peixe ou de carne de caça. Era também usado para limpar seus corpos e proteger-se das doenças, afastar a preguiça e sonolência e

INGREDIENTES DO BIATÜWI

PIMENTA O restaurante utiliza um pó com cerca de dez variedades de pimenta, como a jiquitaia

MATRINXÁ De sabor suave, este peixe de escamas e tamanho médio é um dos mais apreciados da região amazônica.

JAPURÁ Pequena fruta marrom, ácida e terrosa, é a matéria-prima de uma massa usada como tempero na mujeça, um caldo com peixe desfiado.

TUCUPI PRETO Sumo da raiz da mandioca. Geralmente amarela, nesta variação a goma não é extraída. Caldo denso e amargo, apelidado de “shoyu da Amazônia”.

MANIWARA Formiga vermelha de sabor suave e levemente apimentado consumida no Alto Rio Negro e no Baixo Amazonas

manter a memória e o apetite sexual ativados”, completa.

O centro de medicina e a casa de comida indígena — como Barreto prefere chamar — estão abrigados em um amplo e bem conservado casarão antigo na rua Bernardo Ramos, de calçamento de pedra, amplas calçadas, arborizada e com fiação enterrada. Um oásis de urbanismo e silêncio no caótico e descuidado centro manauara.

A decoração é minimalista, mas cheia de história. No teto, há lustres trançados em arumã (tipo de palha) por artesãos do povo baniwa. Os talheres são embalados em folhas, dispostos sobre esteiras com grafismo indígena. Para apoiar a cuia, uma base de sementes de tucumã, espécie de palmeira. Nos cantos, prateleiras com peças de artesanato e medicina tradicional, para venda.

A maior parte dos ingredientes, incluindo a pimenta e as formigas, é trazida do rio Tiquié, no Alto Rio Negro, onde Barreto nasceu. Para chegar até São Gabriel, são até quatro dias de rabeta (barco de baixa potência).

É preciso descarregar e carregar três vezes para atravessar corredeiras. Na cidade, são despachados em barcos maiores. E mais três dias de viagem até Manaus.

De todos os ingredientes, o mais delicado é o japurá, preparado na comunidade São Domingo Sálvio, onde Barreto nasceu. É preciso colher a fruta no igapó (floresta inundada), pilar a polpa, colocar a massa em um tubo de palha e enterrar na terra por dois a três meses. Com um detalhe crucial, confidencia Barreto: “A pessoa que está cuidando do processo não pode soltar gás”.

O tempero é usado na mujeça (wai péke, em tucano), o único outro prato oferecido no cardápio além da quinhapira, que tem uma versão ve-

getariana com batata roxa e cará roxo.

Quanto às bebidas, as opções incluem o aluá, fermentado de abacaxi, e o xibé, uma mistura de farinha com açaí, buri ou bacaba.

Há também o guaraná natural raspado na língua de pirarucu, representante no cardápio do povo sateré-mawé, que habita o Baixo Rio Amazonas, a centenas de quilômetros de São Gabriel da Cachoeira.

O restaurante é um sonho antigo do casal e de outros indígenas que gravitam em torno do centro de medicina. Em um passado recente, eles ofereciam a comida tradicional uma vez por mês, em almoços.

Mas o projeto só ganhou forma no ano passado, graças a uma parceria com o badalado restaurante Caxiri, da chef Debora Shornik. Durante meses, os indígenas assumiram a cozinha aos sábados à noite para preparar a quinhapira, enquanto aprendiam sobre como gerenciar o negócio.

Ao mesmo tempo, Shornik e seu sócio, o empresário paulista Ruy Tone, mobilizaram uma campanha de doações para equipar a cozinha do Biatüwi. Com tudo pronto, o espaço foi inaugurado em 14 de novembro.

Coordenadora da cozinha, formada em pedagogia e na reta final de um mestrado em antropologia pela Universidade Federal do Amazonas, Ramos considera a abertura do Biatüwi mais uma etapa vencida. “O período de preconceito está superado. Não me arrepenho mais quando alguém fala que sou indígena. Estamos aqui oferecendo nossa comida para um público diferente. Isso nos fortalece.”

Restaurante Biatüwi - Casa da Pimenta
Rua Bernardo Ramos, 97, Centro, Manaus, Amazonas, tel. (92) 98832-8408 das 11h30 às 15h (ter. a dom.) e das 19h às 21h (qui. a sáb.). Instagram: biatüwi_casa_de_quinhapira

folhinha

Festival de teatro on-line tem peças todos os dias da semana

São sete espetáculos diferentes no 33º Festival de Férias do Teatro Folha, em cartaz até 4 de fevereiro

Marcella Franco

SÃO PAULO Não é porque a vacina ainda não chegou que as férias de verão precisam ser chatas. Tudo bem que talvez não dê para ir à praia, nem ficar com a vovó, mas dá para assistir peças legais sem precisar sair de casa.

Com a pandemia, grupos criaram ou adaptaram projetos, inventando o teatro pela internet, e agora uma mostra reúne vários destes espetáculos. São sete peças diferentes no 33º Festival de Férias Online do Teatro Folha, uma para cada dia da semana, até o dia 4 de fevereiro.

As apresentações são sempre às 17h. Neste sábado, e nos dias 16, 23 e 30, está em cartaz “Circus – A Nova Tournée”, com direção de Claudio Saltini.

O espetáculo conta a história de dois saltimbancos, que apresentam números circenses inusitados no picadeiro de um cirquinho mambembe. Entre as peripécias, há os ovos equilibristas, as minhocas trapezistas, a ousada mosca dançarina e o Homem Bala. O roteiro é de Saltini, junto com Marco Lima e Eduardo Amos.

Aos domingos é a vez de “Da Terra à Lua”, uma adaptação de Julio Verne pela Companhia Sabre de Luz. No enredo, o presidente do Clube de Canhão, Dr. Barbicane, tem a ideia de transformar um de seus canhões em um projétil, e lançá-lo em direção à Lua. Com isso, tem início uma confusão que acaba envolvendo o mundo todo.

“Contos do Índio e da Floresta por Curupira” ocupa o teatro às segundas-feiras com mitos e lendas brasileiras. Curupira, a Vitória Régia, a Cobra Grande, o Acauã e o esper-to sapo Arutãs aparecem em histórias cheias de humor e emoção, e com um pouquinho de mistério. No palco, o ator Claudio Marinho, dirigido por Viviane Bernard.

As terças, três atores dão vi-

da a “Já pra Cama, Theoi!”, dirigido por Pedro Garrafa, e que conta a história de um menino de cinco anos que adora histórias apavorantes. Quer dizer, ele até adora, mas ao mesmo tempo morre de medo.

A partir de quarta-feira, o festival traz estreias para o palco. Nos dias 13, 20 e 27 de janeiro, e também em 3 de fevereiro, a criação coletiva “A História das Histórias” brinca com a tradição oral brasileira, misturando narração, representação e manipulação de objetos, com um elenco de sete atores.

“Jogo da Cena” acontece às quintas, com cenas interativas e cômicas a partir de um jogo de improvisação. A plateia virtual poderá sugerir palavras que vão inspirar o improviso, com direção de Ian Soffredini.

E, às sextas, “O Dinossauro e a Borboleta” celebra os 25 anos da companhia Teatro por um Triz. Na pré-história, um dinossauro encontra um ovo abandonado, resolve chocá-lo, e se depara com o nascimento de uma linda borboleta, que é adotada por este pai um pouquinho diferente dela.

A peça será transmitida pelo celular, direto do apartamento do ator e diretor Péricles Raggio, que, junto com Andreza Domingues, realizou pesquisas ensaios por três meses. “Abordamos questões importantes de maneira suave, como as diferenças e a importância da união para resolver problemas”, diz Raggio.

O diretor artístico do festival, Isser Korik, ressalta que a opção do online é um jeito de aliar cultura a segurança. “É muito importante num momento de tanta instabilidade oferecer uma opção de entretenimento para as crianças que ainda estão muito presas em casa”, resume.

33º Festival de Férias Online do Teatro Folha
De 8/1 a 4/2, sempre às 17h; R\$ 20 (www.sympla.com.br/teatrofolha)
Programação completa: www.teatrofolha.com.br/infantil/



O Homem Bala, da peça “Circus – A Nova Tournée” Divulgação