

PIMENTAS E SABORES NATIVOS
ROTEIRO DE VIAGEM / FOOD TRIP

TERROIR BANIWA

00°07'48"S 67°05'20"O

AMAZONAS, ALTO MIO NEGRO

FRONTEIRA:

BRASIL - GUAYANA - VENEZUELA

Chegamos em São Gabriel da Cachoeira durante uma tarde chuvosa de outubro para o início de uma viagem gourmand espetacular.

Estávamos adentrando o remoto
Terroir Baniwa.



Essa viagem gastronômica, tinha como objetivo conhecer e aprender tudo sobre o terroir e sobre as pimentas nativas da Amazônia, um convite feito pelo Instituto Socioambiental (ISA) para o desenvolvimento de um parecer técnico de tão rico ingrediente.

É bom lembrar que pimenta é um nome genérico que até o século XVI era atribuído tanto para pimenta-do-reino, originária da região de Malabar em Kerala, no sul da Índia e pertencente à família das Piperáceas, quanto para as pimentas hortaliças do gênero *Capsicum*, que são nativas do nosso continente e possuem a bacia amazônica como centro de diversidade das espécies. Elas fazem parte da família das Solonáceas, assim como o tomate e a berinjela. Hoje em dia cerca de 200 variedades de *Capsicum* já foram catalogadas, todas derivadas das cinco espécies consideradas domesticadas, ou seja *Capsicum annuum*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum chinense*, *Capsicum frutescens* e *Capsicum pubescens*. Algumas destas pimentas como as conhecemos são chamadas de malagueta, pimentão, jalapeño, peperoncino, gória, tabasco, rocoto e etc.

Durante o voo de Manaus até São Gabriel, tive a alegria de conhecer Rogério Assis, craque da fotografia, diretor executivo da revista Pororoca e o meu parceiro de viagem nesta food trip de pimentas nativas.

São Gabriel é uma pequena cidade às margens do Rio Negro, no extremo noroeste do estado do Amazonas.

No aeroporto encontramos o antropólogo Glenn Shepard do museu Goeldi de Manaus, que também estava a caminho da sede do ISA. O gerente de logística do ISA Mocotó nos aguardava na saída do desembarque. Permanecemos os dois dias seguintes hospedados em São Gabriel, preparando-nos para subir o Rio Negro, organizando os mantimentos, os documentos e autorizações, e nos adaptando as proximidades da linha do equador. O nosso itinerário de viagem foi desenvolvido com o objetivo de conhecermos o maior número de comunidades Baniwa que fosse possível, suas roças de pimentas nativas, as artesãs locais, seus ingredientes e sabores. Os Baniwa são uma etnia indígena distribuídos em noventa e três povoados, entre comunidades e sítios, perfazendo, no ano de 2000, um total aproximado de quinze mil indivíduos, estando cerca de quatro mil no Brasil. Em solo brasileiro, os povoados estão localizados no Baixo e Médio Içana e nos Rios Cubatê, Cuiari e Aiari. Os Baniwa também estão presentes em comunidades do Alto Rio Negro, nas cidades de São Gabriel, Santa Isabel e Barcelos. Em sua maioria, vivem na fronteira do Brasil com a Colômbia e Venezuela, em aldeias localizadas às margens do Rio Içana e seus afluentes.





A sede do ISA é uma linda casa na rua Projetada numero 70. A arquitetura é de muito bom gosto. Fomos recepcionados pelo simpático Octavio Rebello, gerente de projetos e responsável pela sede, e também pelo ecólogo Adeilson Lopes da Silva, pesquisador de pimentas nativas da bacia amazônica. A primeira noite foi muito bacana, todos reunidos no ultimo andar da casa conversando sobre pimentas, com uma leve brisa acompanhada de um delicioso som de cachoeira nos fazendo companhia. No dia seguinte de manhã nos reunimos logo cedo com diretores e membros da Organização Indígena da Bacia do Içana (OIBI), e com algumas mulheres cultivadoras de pimentas no Yamado, uma pequena comunidade Baniwa as margens do Rio Negro nas proximidades de São Gabriel.



Na manhã em que visitamos o Yamado conheci a pesquisadora Baniwa Paula Florentino da Silvia, ou simplesmente Paulinha como é conhecida. Originária do Médio Içana, começou a pesquisar pimentas nativas em 2005, apoiada pela OIBI, como uma alternativa para as mulheres Baniwa obterem uma fonte de renda, uma vez que os homens participam do projeto de cestaria e artesanato chamado Arte Baniwa. Hoje Paulinha é uma grande conhecedora das pimentas da região, tendo coordenado o início do acompanhamento fenológico das pimenteiras em algumas comunidades. De acordo com a pesquisadora, as pimentas são usadas há milênios pelo povo Baniwa. Existe uma grande variedade de espécies na região, sendo a espécie *Capsicum frutescens* a mais abundante. Na culinária Baniwa utiliza-se a jiquitaia, que significa mistura de pimentas secas ao sol, torradas, socadas em pó e adicionadas de sal. Seu sabor é único e forte. Usado em pequenas quantidades tem efeitos intensos sobre o sabor dos alimentos. Paulinha contou com um lindo sorriso no rosto, que “peixe sem pimenta não tem gosto”. Durante esses cinco anos de pesquisa, Paulinha estudou um pouco das quase duzentas espécies de pimentas especializando-se na catalogação de trinta e nove variedades. A maior parte de sua pesquisa aconteceu com os velhos Baniwa, detentores do conhecimento ancestral da etnia. Existem cinco cores predominantes de jiquitaia, a preta, amarela, vermelha, branca e laranja. Cada uma é obtida de acordo com seleção da(s) variedade(s) e do processo de produção. Para Paulinha a jiquitaia amarela produzida com as pimentas zzacuite e euapá (em Baniwa) é a mais aromática e possui um ótimo sabor. Paulinha pretende continuar pesquisando pimentas e já pensa no próximo passo, “Eu gostaria de estudar os valores nutricionais das pimentas”. Ela contou também que muitas mulheres frequentemente lhe perguntam sobre o andamento dos processos de organização e aumento de produção da pimenta, por estarem ansiosas em poder contribuir para o desenvolvimento do projeto.

Um dia antes de subirmos o Rio Negro em direção a Colômbia, conhecemos a encantadora dona Brasi. Seus sabores e saberes locais são surreais. Experimentamos um maracujá gigante que se come como se fosse melão e cujas sementes são deliciosas, também comemos saúvas, várias pimentas diferentes, uma castanha nativa da Amazônia chamada uará... Sensacional! Conversamos muito com a dona Brasi sobre os sabores de sua infância, ingredientes que já não se acham mais, a fogueira de São João para reduzir o tucupí e sobre a importância das pimentas na culinária local.

Nascida no sítio Nova Esperança, nas proximidades da comunidade indígena Marabitanas, Alto Rio Negro, chama-se Josefa Andrade e é filha de comerciante com mãe indígena. Ela se identifica como baré e fala língua geral ou nheengatú. Com um breve intervalo de quatro anos em que viveu em Manaus para freqüentar escola primária, dona Brasi teve uma vida na beira do Rio, de quintal, roça e mato. Para explicar um pouco mais sobre ela, pego carona em um texto ótimo da Neide Rigo no blog “Come-se”: “Aos 56 anos, dona Brasi viajou por todo o país, ensinando seus quitutes. Em 2004 preparou um banquete para 16 jornalistas franceses na maloca da Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro, FOIRN. Depois disso, em março de 2009, na semana gastronômica de São Paulo, ela foi a principal atração. O chef Alex Atala, do Restaurante D.O.M. se curvou diante de seu talento”. De acordo com a Neide “ninguém abre mão de experimentar o beiju curadá, grande e espesso, traíra muqueada com caruru e as saúvinhas de sabor cítrico no vinagrete com tucupi preto, quinhampira de piraíba, salada de cubiu, bochechas de queixada com cuscuz de farinha e legumes, manjar de tapioca com formigas no mel de abelha nativa mandaçaia, sorvete de cupuaçu com banana ouro, molho de açaí e coisas assim”.





No ano de 2009 os cozinheiros Alex Atala de São Paulo e Pascal Barbot de Paris, aliás, um dos mais respeitados cozinheiros da nova geração com um total de três estrelas no guia Michelin com o seu pequeno l'Astrance, foram até São Gabriel da Cachoeira conhecer um pouco mais sobre os sabores nativos da Amazônia e o antropólogo e coordenador do programa Rio Negro do ISA, Beto Ricardo, documentou a experiência no blog do estilogourmand.

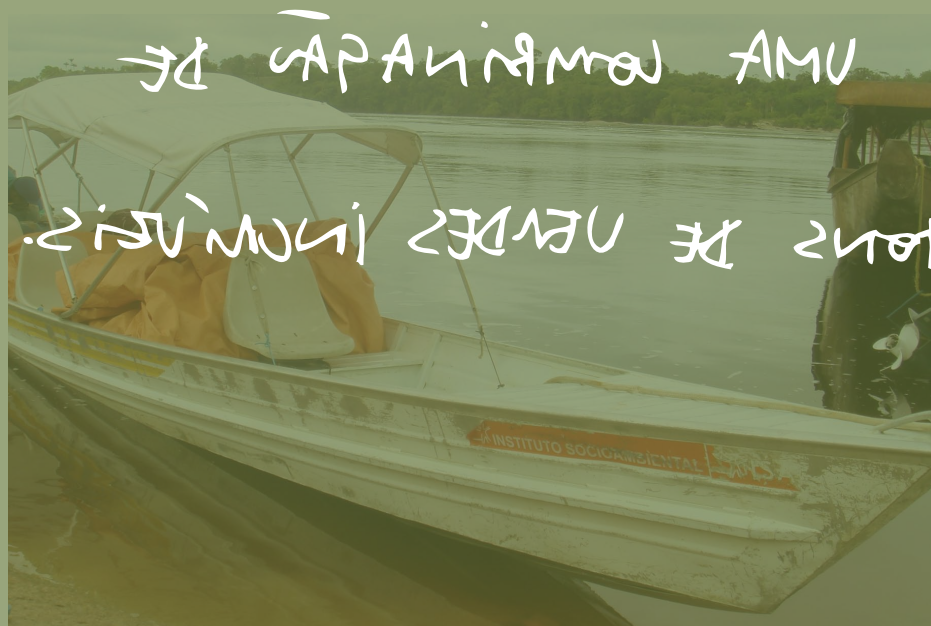
A culinária indígena há alguns milênios vem contribuindo para a sobrevivência dos povos do Rio Negro. No entanto, até pouco tempo, as cidades tinham vergonha de consumir esse tipo de comida, considerada depreciativamente como 'comida de índio'. O amazonense trocou uma comida saudável, gostosa, cheia de vitamina natural, assimilada com facilidade pelo corpo, por alimentos industrializados, enlatados e artificiais, envenenados com produtos químicos. A presença dos índios nas cidades começa a mudar essa situação. As mulheres decidiram fazer livros de receitas, porque estão preocupadas com a substituição de comidas tradicionais por alimentos caros e de baixo valor nutricional. Na luta para promover a soberania alimentar das populações locais, elas introduziram a culinária tradicional no cardápio da merenda das escolas de ensino fundamental de São Gabriel.


Zarpamos do porto de São Gabriel no barco do ISA num domingo ensolarado pela manhã. Tínhamos alguns dias pela frente até chegarmos ao ponto mais ao norte da nossa viagem, a pequenina comunidade Baniwa conhecida como Camarão, localizada no Rio Aiari. MaRio Baniwa, presidente da OIBI, foi designado para pilotar o nosso barco pelas águas escuras e cheias de pedras do Rio Negro. Sempre otimista, o MaRio foi um dos protagonistas da nossa viagem. Depois das primeiras duas horas de viagem, Glenn nos avisou que estávamos passando a linha do equador. Sem motivo aparente, comemoramos a travessia como a primeira conquista da expedição, inclusive o MaRio que não havia entendido o que estava acontecendo, mas mesmo assim ficou feliz e comemorou conosco.



A PAISAGEM EXTRAORDINÁRIA
É DE TÍMÃO O FOLETO.
UMA COMBINAÇÃO DE
TONS DE VERDES INCOMÚVEIS.

Zarpamos do porto de São Gabriel no barco do ISA num domingo ensolarado pela manhã. Tínhamos alguns dias pela frente até chegarmos ao ponto mais ao norte da nossa viagem, a pequenina comunidade Baniwa conhecida como Camarão, localizada no Rio Aiari. MaRio Baniwa, presidente da OBI, foi designado para pilotar o nosso barco pelas águas escuras e céus de pedras do Rio Negro. Sempre otimista, o Makio foi um dos principais aliados da nossa viagem. Depois das primeiras duas horas de viagem, Glenn nos avisou que estávamos passando a linha do equador. Sem motivo aparente, comemoramos a travessia como a primeira conquista da expedição lusitana. MaRio quis comemorar entendendo que estava acontecendo, mas mesmo assim ficou feliz e comemorou conosco.




A photograph of a tropical scene, likely a beach or lagoon, with palm trees and a body of water. The image is overlaid with a semi-transparent text box on the right side. The text is in Portuguese and describes a journey through various indigenous communities in Brazil and Colombia, mentioning a Baniwa initiation ceremony.

Durante a viagem passamos pelas comunidades de Castelo Branco, Assunção, São Jose, Santa Rosa, Tapíra Ponta, Santa Marta, Tunuí da Cachoeira, Camarão e Taiaçú. Foram dez dias sensacionais. Durante a nossa expedição conhecemos muitas pessoas, aprendemos sobre a riqueza de culturas indígenas e provamos diversos sabores nativos. Por dois dias compartilhamos a emoção de uma experiência mística Baniwa. Juntamente com velhos pagés vindos de comunidades vizinhas no Brasil e na Colômbia, seu Luis e seu filho Moisés organizaram a cerimônia de iniciação na vida adulta dos jovens meninos, com o soar das flautas mágicas. Essas flautas estavam enterradas desde 1980 em igarepés no Rio Aiairí.

Conhecemos também , a dona Luisa, mulher do seu Luis e uma grande cultivadora de pimentas em sua roça em Itaquiara Mirim. Dona Luisa conversou conosco sobre a diversidade de pimentas na região. Foi dela que ouvimos as histórias sobre a utilização de pimentas específicas de acordo com espécies particulares de peixes, em estações distintas do ano.

Surreal, harmonização sensorial indígena!





A pimenta em pó jiquitaia nos levou até o seu terroir nativo e a estamos descobrindo com os olhos de entusiastas, sabores autênticos, tradicionais e deliciosos. Através delas pudemos conhecer também um mel muito saboroso de abelhas nativas cultivadas na comunidade de Tunuí da Cachoeira pelo jovem inovador Juvêncio, o vinho de patauá consumido no mingau matinal, carne muquiada e o gostoso azeite de patauá.

P. / e

PAULO DE ABREU E LIMA,
é gastrônomo profissional, mestre em
cultura e comunicação alimentar e só-
cio-diretor da empresa de pesquisa e
inovação estilogourmand

TERROIR BANIWA
PIMENTAS & SABORES NATIVOS

ROTEIRO DE VIAGEM / FOOD TRIP
AMAZONAS, ALTO RIO NEGRO
FRONTEIRA, BRASIL – COLOMBIA – VENEZUELA

00° 07' 48" S 67° 05' 20" O

referências

<http://pib.socioambiental.org/pt/povo/baniwa/1558>

http://estilogourmand.blogspot.com/2009/03/piment-despelette_16.html

<http://estilogourmand.blogspot.com/2009/11/terroir-alto-Rio-negro-qual-o-sabor-da.html>

http://www.artebaniwa.org.br/pop_pimenta.html

<http://come-se.blogspot.com/2009/12/receita-do-chibe-da-mara-e-delicias-de.html>

<http://globoruraltv.globo.com/GRural/0,27062,LT00-4370-340925,00.html>

<http://blogdaamazonia.blog.terra.com.br/2009/09/27/as-donas-das-receitas/>



ARTE BANIWA



Rio Negro, Amazonas

