

Robério Braga

El sabor del Amazonas





El sabor del Amazonas es uno de los muchos “brasiles” diseminados a lo largo y lo ancho del “continente” Brasil. Seduce y encanta. Está en las frutas, en los licores, en los platos simples y en los manjares de la selva. Todos son servidos sin modales afectados de grandes banquetes.

Los platos que las manos nativas preparan con simplicidad sin toques ni retoques, son siempre muy peculiares. Algunos exigen años de conocimiento y práctica, primorosos en la preparación y sencillos en la presentación.

La seducción del *pachicá*, especie de *sarapatel*¹ preparado con tortuga, tiene sabor de nostalgia, porque no está presente en cualquier mesa. Cortado en picadillo, condimentado con chicoria, *pimienta-murupi*², sal y limón, es servido en el caparazón de la propia tortuga. Acompañando, la harina *suruí*, que el pueblo de la ciudad llama *farinha d'água* (harina granulada y amarilla hecha de mandioca).

Si Usted tiene el santo deseo de conocer los platos que nacen a partir de una hermosa tortuga, puede aprovechar el picadillo, el guisado y el *sarapatel* – platos especiales, servidos en buena ocasión, para grandes fiestas. Y pensar que durante los tiempos del Imperio, eran la comida de las personas simples, adquiridos en mercados callejeros!

No son pocos los platos servidos con *piracuí*, harina de pescado, y que es considerado un alimento completo. Casi siempre preparada con el *acarí* abierto, salado, seco, desmenuzado y deshidratado, la harina es un plato en sí mismo, además de acompañar otros con poder especial.

¹ *Sarapatel* es una especie de sopa de tortuga hecha con los menudos cocidos en la propia sangre.

² N. del E: Pimienta-murupi es uno de los muchos tipos de pimienta de la región amazónica.

De los pescados surgen, también, manjares deliciosos como cuando se los hacen asados sobre planchas forradas con hojas de bananera. Quien no esté satisfecho puede conocer y saborear el caviar amazónico preparado con las huevas del *pirarucu*, colocada en una tinaja para macerar en vino o vinagre. Se pone a escurrir esa masa, en un tamiz de junco, y de allí sigue hacia la habitación donde se lleva a cabo la ahumación. El fuego tiene que ser de leña, preferentemente de madera dura, sin ácido para quedar bien curtida. La pasta puede ser colocada en latas que, en baño maría, podrán seguir viaje hasta el destino de la fiesta.

Hay también sabores más urbanos que, actualmente, asumieron gustos y condimentos capaces de hacer agua la boca. Es el caso del *tambaquí*, servido en postas fritas o cocidas, de caldo succulento condimentado con perejil, cebollino, cebolla, ajo tomate y *urucum*. Pero, si así no fuera, puede ser el tambaquí asado a las brasas, llamado de *moqué* por los nativos, igualmente muy apreciado.

Ah, los apetitosos platos de *pirarucú*, pescado que puede ser reumático – por eso le está prohibido a la mujer después del parto – y puede tener heridas serias, pero cuyo filete, dependiendo de la época, puede ser consumido en cualquier restaurante de las ciudades de la región. Se puede preparar tortitas de *pirarucú*, hacerle frito o cocido. Puede ir a la mesa presentado con sofisticación, siendo el plato principal en las grandes conmemoraciones, mezclado con una *farofa* especialísima. Puede ser preparado de muchas maneras. El *pirarucú*, seco o fresco, es digno de nobles y, si estuviera en el menú al lado del picadillo de *tambaquí*, tendría un espacio reservado en los banquetes más refinados y en los almuerzos de ejecutivos, acompañando las interminables conversaciones de negocios. Quien quiera hacer



Pirarucú pescado en el río Juruá, noviembre de 1912. Fuente: La ciencia a camino de la raza: imágenes de las expediciones científicas del Instituto Oswaldo Cruz al interior de Brasil entre 1911 y 1913. Fundación Oswaldo Cruz – Casa Oswaldo Cruz Rio de Janeiro, 1991

*¿Y el sabor de las frutas?
Cuando son naturales,
recolectadas en el
momento y servidas a la
mesa parecen transpirar
el olor de la selva.*

una degustación también podrá experimentar la delicia de comer bollitos de pirarucú.

Para saborear bien el gusto del Amazonas es necesario disponer de tiempo y paciencia con las espinas de los pescados de la región. Librarse de ellas es una forma de arte! Pero la destreza solamente es exigida si el *gourmet* está delante de un *jaraquí*, *matrinxã*, *branquinha* o sardina que, en verdad, son pescados más degustados entre los nativos de la región.

Si no consigue librarse de las espinas, llame a un *caboco*³ de las orillas del río. Él sabrá hacer una oración para extraer espinas de la garganta, llamando a Jesús de Nazaré, o concitando los poderes de San Braz, después de que todos los comensales hayan dado vuelta los platos, o de que él mismo tome un tizón y lo ponga de cabeza para abajo en el fuego donde el pescado fue preparado. El *caboco* servirá, también, un buen bocado de harina, o de *banana-maçã* (una variedad de plátano), para sacarlo del problema.

Si Usted quiere conocer un plato muy sabroso, puede elegir centenares de otras comidas exquisitas, como el *pirarucú* desmenuzado acompañado con arroz de coquitos de palmera, el caldo de *tambaquí*, la pasta hecha de harina de mandioca cocida en caldo, la pescada rellena al horno y

la harina de mandioca que, para algunos, no llega a los pies del *jaraquí* frito, de las sardinas rellenas sobre hojas de bananera y del *pacú* al horno. Y todo puede ser acompañado con el pan de *açaí*. Para finalizar: crema de *cupuaçu*, de *araçá-boi* y tarta de *banana-prata* (una variedad de plátano).

¿Y el sabor de las frutas? Cuando son naturales, recolectadas en el momento y servidas a la mesa parecen transpirar el olor de la selva. Los coquitos de palmera (*pupunha*), que son el pan del *caboclo*, están en el desayuno, en la merienda de la tarde y, no raramente, en las márgenes perdidas por los rincones de Dios. Tienen tamaño y cuerpo variable, alrededor de 2 a 5 cm, de mesocarpio color naranja. Son consumidos cocidos, como harina laminada o al natural. Derrocha vitamina A!

¿Y el *tucumã*? Delicioso. Su árbol sirve para la guerra, para la caza, como alimento. Sirve hasta para los juegos infantiles. El tronco de esta palmera es usado por los pueblos de la selva para la fabricación de arcos, lanzas y algunas puntas de flechas consideradas de caza. Su espina puede ser usada también en las perforaciones labiales, auriculares y nasales, siempre comunes en las tradiciones del pueblo nativo. Las fibras tienen usos diversos. La fruta es singular: pericarpio globoso, normalmente de 4 a 6 cm, de colores verde amarillento y naranja, tiene una pulpa delgada y oleaginosa y posee casi cien veces más vitamina A que el aguacate y tres veces más que la zanahoria. Con su carozo los niños hacen jugadores de fútbol, montando las selecciones con los defensores y atacantes más cualificados, robustos y bien preparados.

La *pitomba*, que rueda por las calles, en las ferias las ciudades y en los campos con su amargor característico, se une al *jenipapo* en este mundo de delicias. El *jenipapo*, del cual se extrae la tinta azul oscura usada en la pintura del cuerpo, sirve para preparar refrescos, vinos y compotas.

³ *Caboco* – Hombre de la región amazonense, originario de la selva. Forma regional de hablar y escribir. *Caboclo*.



Castañas. Mercado "Ver-o-Peso". Belém/PA. Foto: Mônica Tambelli



Frutas regionales. Foto: Luiz Braga (Embratur)

El *cupuaçu*, que sirve para preparar helados, refrescos, compotas, vino, licor y chocolate, y cuyas semillas contienen cafeína y teobromina, ya conquistó un mundo mayor y dicen que hay incluso un registro de propiedad fuera del país. Es servido en los tazones, vasos de latón o de aluminio, calabacinos y copas sofisticadas, con olor y sabor amazónico, bien brasileño.

El guaraná del Amazonas es el propio elixir de larga vida. Entre los indios *mauwé* es servido en un calabacino, pasando de boca en boca, con importancia religiosa y social. Es así desde la creación del mundo.

Sírvase un vino de *açaí*, del jugo de *graviola*, del refrescante *aluá*⁴, servido en las fiestas. Finalice la ronda sirviendo licor de *jenipapo*, en infusión durante ocho días, de fino almíbar de azúcar y mezclado, ligeramente, con cachaza de buena calidad.

A ellos se puede juntar el *abricó*, fruta brasileña parecida al damasco, que se come al natural,

o servido en vinos y refrescos. También la castaña, almendra inflamable, de llama clara que ilumina las chozas indígenas en ocasión de las prolongadas fiestas que se prolongan durante días y noches. La castaña de Brasil se come al natural, se usa en la gastronomía típica y en la confitería, substituye al aceite de oliva, lubrica las máquinas más delicadas de los relojes y tiene también utilidad en la producción farmacéutica y en la perfumería. Es producida por un hermoso árbol que llega a alrededor de 40 a 60 metros de altura, y ya dio sangre, sudor y lágrimas en el *hinterland*.

Pero si el deseo es tener una hermosa mesa de dulces, vaya imaginando los varios tipos que podrá reunir: *cupuaçu*, en torta, flan, dulce, jalea, compota, crema, mousse; coquitos de palmera (*pupunha*) en harina, torta, flan; *burití* y el *arabú*, preparado con huevos de tortuga, harina de mandioca y azúcar, para ser servido con café bien caliente. Aquí y allí todo es la comida del pueblo y con sabor de la selva. Sirve para frases de enseñanza, juegos, sueños, historias y cuentos de fantasmas, y también es el alimento de los poetas y

⁴ Bebida preparada con aguardiente, infusión de café y jengibre.

cantantes, que se transforma en leyendas, pasiones, anécdotas y danzas de salón y campesinas. Aquí el sabor tiene más encanto.

El sabor del Amazonas – absolutamente brasileño – puede dar rima, puede dar música, puede dar choque, puede roer, herir, cortar, dar una paliza si fuera una raya, el pez que se desliza por las aguas haciendo un baile prácticamente único. Exige un glosario que explique qué es *arubé*⁵, *aturá*⁶, *beiju*⁷, *curimatã*, *tipti*⁸, y otros tantos que forman el lenguaje característico de la región. Que explique también el origen del fuego por la mandioca, del origen del tabaco, de la fiesta de la miel, de la historia de la anciana que recogía castañas, del cazador de pumas, de la leyenda del efecto narcótico del *timbó*.

Si Usted quiere sentir el fuego ardiéndole en la lengua, pruebe las más variadas pimientas, que dan diversos sabores a los platos, como la guindilla, *olho-de-peixe*, chile habanero, *Josefa*, *murupi*, *mata-frade*, rosa, *chumbinho*, *camapu*, *caju-rana*, *acari*, *murici*, *olho-de-pombo*, *cumari*, hermosas por su color y formato. El sabor ardiente puede ser aliviado con los frutos silvestres, algunos ya conocidos en las ciudades y otros encontrados en las márgenes de los ríos: cacahuete, ananás, *araçá*, *bacuri*, *biribá*, cacao azul, *ingá*, *pajurá*, *piquiá*, *purunga*, *taperabá* y la *sova*, de pulpa dulce y agradable.

⁵ Especie de mostaza fabricada con masa de mandioca con sal y pimienta perfumada.

⁶ Canasta en forma de panera para conducir productos, especialmente la mandioca, desde la tierra dedicada a la agricultura hasta la casa.

⁷ Filloa, galleta de la Amazonía. Bizcocho de fécula de mandioca. Comida regional. Existe el *beiju-assu*, el *beiju-puqueca*, el *beiju-coruba*; el *beiju-cica* y el *beiju-menbeca*, según la consistencia del bizcocho, el tiempo pasado en el fuego y la humedad.

⁸ Cilindro de talas de palmeras, bien tejidas que, estiradas en las extremidades comprimen la masa y extraen jugo. Con él se prepara el tucupí y el vino de cacao. Usado en la preparación de la harina de agua

El sabor del Amazonas está presente en los mitos e historias de pescados, en las fiestas en honor a los santos, en las promesas y exvotos, en las temporadas de cosechas, en la vida social del pescador, del curador y curandero, en la medicina de la selva, en la preparación de la harina, en las orillas del río, en la salida de las aguas, en la soledad de los velorios, en las supersticiones que rondan el imaginario del hombre *caboclo*, en los laberintos de los cursos de agua que atraviesan la selva, en las fiestas sofisticadas, en los preparados con hierbas medicinales, en los baños que sirven para curar, en los juegos de ronda, en los estantes de tiendas sofisticadas, en el mostrador de los almacenes, en la piedra fría de los mercados, en las ferias callejeras, en los cubiertos de plata y las copas de cristal.

Después de todo, si el comensal quiere ser un pescador en los ríos del Amazonas, para tener el placer de la victoria, no debe olvidarse de llevar en el bolsillo un diente de caimán, para evitar el ataque de la cobra grande.

BIBLIOGRAFÍA

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

Robério Braga

Abogado e historiador, y actual Secretario de Estado de Cultura del Gobierno del Estado del Amazonas

Artículo originalmente publicado en la revista *Sabor do Brasil*, MRE, 2004.