



O MESMO FOGO
QUE AMOLECE
A MANDIOCA,
ENDURECE O
OVO!

RAÍZES E MEMÓRIAS

O RESPEITO E DOMÍNIO PELO ELEMENTO FOGO

Escrito por Gabriella de Vargas

Você sabia que os índios e caboclos utilizam o fogo para fazer várias coisas? Para os nativos o uso do fogo é supernatural, antigamente nas aldeias eram os mais velhos, isto é, os anciões que dominavam o manuseio do fogo e tinham muito entendimento sobre as fases da natureza. Essas tradições e saberes milenares eram passadas para toda a comunidade. Inclusive as crianças que convivem nas comunidades indígenas fazem uso do fogo.

Os povos tradicionais levam muito a sério à época certa para realizar as queimadas, pois os próprios chefes de tribos aguardam as orientações dos pajés, que costumam seguir a lua de agosto além da observação do nascimento dos brotos de pequi, esses pajés conhecem muito sobre o fogo, são especialistas, sabem tudo sobre as técnicas dos ventos, da qualidade das cinzas e também das interferências que uma queimada pode trazer se for realizada durante a reprodução

animal e vegetal, dentre tantos outros saberes que são extremamente valorosos para toda aldeia. Para a cultura indígena é de grande valia a dinâmica da natureza como parte integrante da vida, na comunidade indígena kayapó, por exemplo, os cuidados são rigorosos com as queimadas, o manuseio do fogo por eles é realizado com grande atenção, um dos cuidados é o controle para evitar o excesso de calor e danos às demais vidas existentes no local.



Mulheres kalapalo preparam massa de pequi. Foto: Beto Ricardo, 2002.



Peixes assando. Terra Indígena Enawenê-Nawê, Mato Grosso. Foto: Vincent Carelli, 2009.

O poder do fogo na culinária

Vocês já notaram a magia do fogo na preparação dos alimentos? Já perceberam as mudanças de sabores de um mesmo alimento cru ou cozido? O fogo foi o primeiro elemento utilizado pelo homem para transformar sua alimentação, a dádiva de saber fazer fogo já foi atribuída historicamente como um presente dos deuses de tão precioso que era. Antigamente a fonte de fogo mais utilizada era pela queima de madeira, nas comunidades indígenas ainda é desta forma a mais natural para transformar a alimentação. As raízes por exemplo quando colocadas na água e levadas ao fogo ficam muito mais macias e saborosas, as frutas se transformam em geleias, e a mistura das ervas com a água ao receber o calor do fogo se transformam

nos diferentes chás que tanto são usados nos rituais e nos momentos de encontros dos povos ancestrais. A comunidade indígena Enawenê-Nawê, que vivem no Mato Grosso, usa o fogo para defumar, cozinhar e assar peixes, geralmente o ato de defumar os peixes, faz parte do costume desta comunidade, e o uso do fogo é tão importante quanto a própria alimentação, esses peixes são pegos em pescarias coletivas de grande proporção, no período que é realizado o ritual Yãkwa. Os peixes defumados além de servir de alimentação também são e objeto de trocas. Essa comunidade indígena Enawenê-Nawê raramente come aves, eles não se alimentam de carne de caça, se alimentam de comida da roça como milho e peixes, mandioca e outras raízes.

E para o preparo da mandioca brava, como é conhecida na região norte, que é diferente da macaxeira ou aipim, também utiliza-se do fogo, pois essas mandiocas possuem um reagente químico que precisa ser eliminado antes do consumo. Por isso, após colhida é ralada e espremida, para separar a massa do líquido, esse líquido é conhecido como manicuera ou tucupi, este líquido é fervido sobre fogo forte até evaporar todo o reagente químico, que então pode ser consumido. A massa também é aproveitada sendo torrada em fornos bem quentes, tornando a farinha de mandioca em beiju. O beiju é parte de pratos importantes no dia a dia e, também, em rituais e cerimônias. Você percebeu o quanto o fogo é importante?

O Fogo como técnica no preparo de plantações indígenas

No cerrado eles usam de técnicas ateando fogo em espaços previamente escolhidos, realizando o processo mais de uma vez, primeiramente eles fazem a remoção das plantas baixas, em seguida a derrubada das maiores, e só depois disso, utiliza-se do fogo para abrir canteiros e terrenos de maneira controlada, com isso espantam alguns animais peçonhentos como escorpiões, cobras e plantas espinhentas. Esse fogo controlado avança nos

cipós e plantas menores que já estão previstas para serem eliminadas. Num segundo momento atei fogo novamente, porém, em menor escala, isso permite uma melhora na fertilização e utilização dos recursos conforme as plantações selecionadas. Olha só, a importância do fogo na cultura indígena e como é curioso descobrir o valor deste elemento para eles.