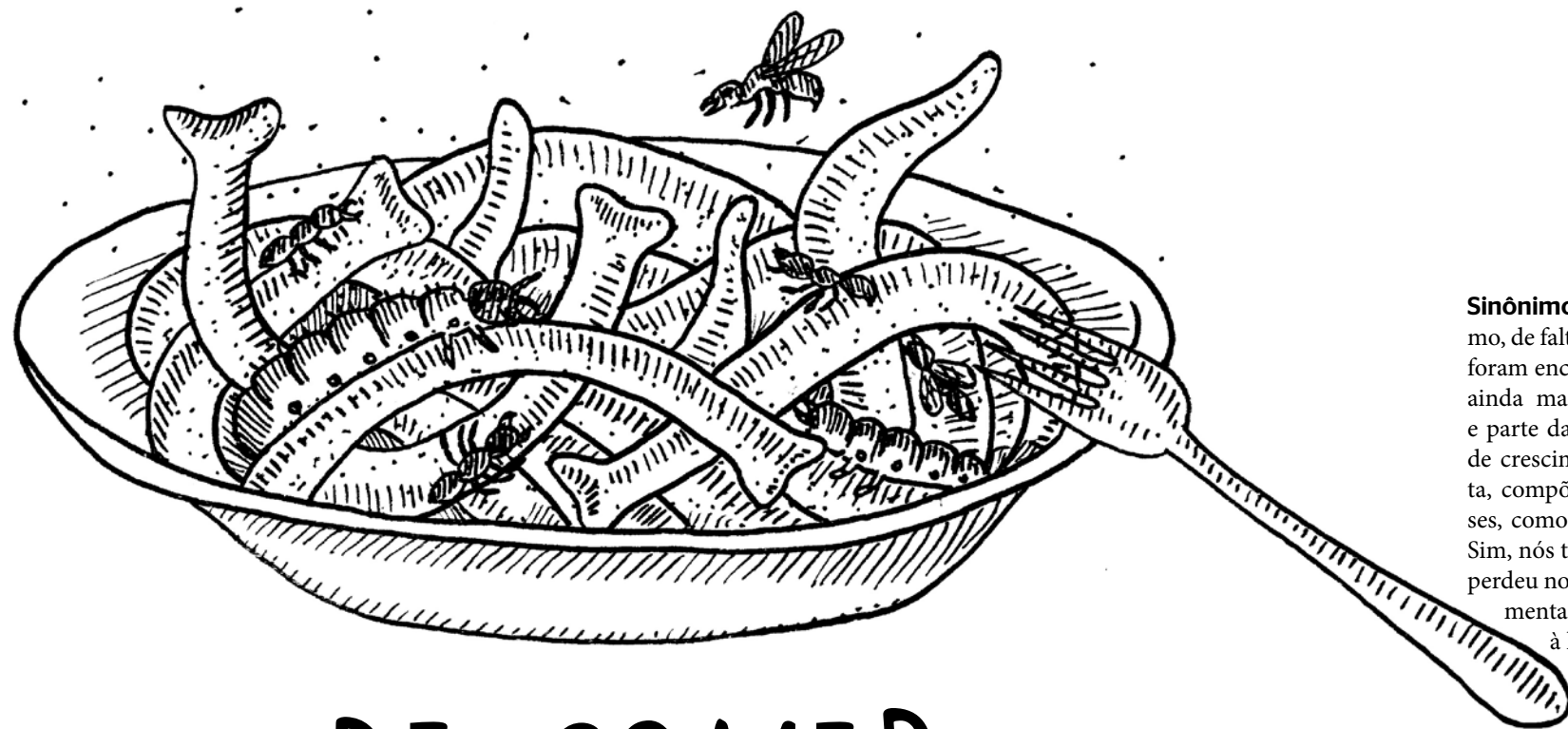


# INSETOS



# DE COMER

Saúvas, içás, larvas de coquinhos e cupins-do-mar fazem parte do repertório alimentar de norte a sul do País, ainda que enfrentem caras de nojo entre os próprios brasileiros

por Rachel Bonino\*

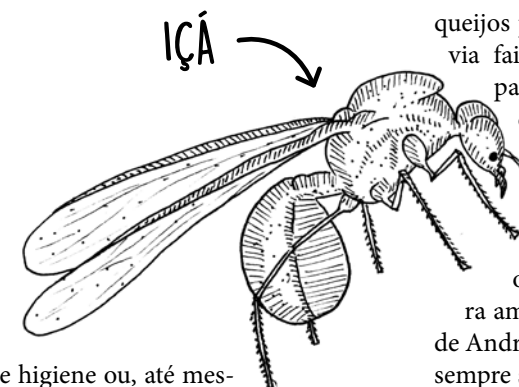
**Sinônimo de sujeira**, falta de higiene ou, até mesmo, de falta de civilidade ou finesse. Os insetos nunca foram encarados com bons olhos pela cultura ocidental, ainda mais se forem classificados como ingredientes e parte da alimentação. Mas insetos em vários estágios de crescimento, da larva ao bicho em sua forma adulta, compõem parte da dieta de povos de diversos países, como China, México, alguns africanos e no Brasil. Sim, nós também comemos insetos, e o consumo não se perdeu no passado: ainda hoje diferentes bichos complementam a alimentação de norte a sul do País, graças à herança indígena.

Em *Delícias do descobrimento* (Editora Zahar), a autora Sheila Moura Hue, registra que no século 16, índios do Brasil costumavam comer bicho-de-taquara, larva de uma mariposa encontrada em bambuzais. “Antes de comê-la, os índios retiravam a cabeça e os intestinos”, diz, explicando ainda que se não tiravam essas partes do animal, o bicho engolido por inteiro funcionava como alucinógeno. “Mesmo no século 19, os viajantes, apesar do nojo inicial, acabavam se fartando com os bichos-de taquara, como (o cronista francês) Auguste de Saint-Hilaire, que provou em Minas Gerais e afirmou que tinham um sabor muito suave e lembrava ‘o creme mais delicado’”, destaca. Para a autora, a ingestão de insetos é descrita como um fato corriqueiro da vida indígena, “um alimento que passa a ser apreciado também pelos colonos, da mesma forma que outras comidas indígenas passam a fazer parte da alimentação dos habitantes do Brasil, como a farinha de mandioca.”

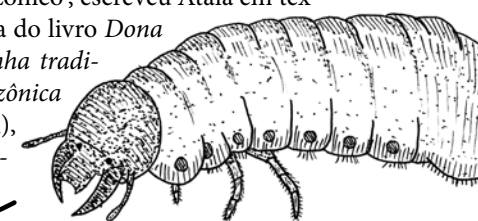
Depois de listar outras menções de cronistas estrangeiros sobre insetos, o folclorista Câmara Cascudo fez provocação em trecho de seu clássico *História da alimentação no Brasil*: “Os preceitos da dieta indígena compreendiam larvas e formigas, assustando civilizados devotos de caracóis, cogumelos, queijos pútridos e carnes submetidas à prévia faisandage nauseante. O mau cheiro para uns é certain fumet para outros, dependendo das normas sibaríticas.”

Seja por necessidade (fome), apreço pelo sabor ou por gerarem sensações diversas, os insetos tornam-se comida a depender dos olhos de quem os veem. A cozinheira amazonense Josefa Antônia Gonçalves de Andrade, a Dona Brazi, lembra que desde sempre sua família, de origem da tribo baré, sai mata adentro para capturar saúvas na sua cidade, São Gabriel da Cachoeira (AM), a mais de 800 km da capital Manaus. Usando técnica específica, ela e os parentes ainda hoje sabem localizar o formigueiro certo para enterrar um pau fundo até sentirem uma terra mais fofa, alargar o buraco e, com a ajuda de pauzinhos mais finos, “pescar” as formigas. Vão jogando as que são fisdadas em pote com água e sal “para que se acalmem”. “Elas só não mordem na lua nova e também depois da chuva”, conta Brazi. Ela as usa para molho “vinagrete”, com tomates, pimenta, pimentão, cebola, cebolinha, coentro, tudo picado e acrescido de tucupi reduzido. Serve para temperar e acompanhar qualquer tipo de prato, especialmente peixes.

Quando conheceu o ingrediente, o chef Alex Atala assumiu o papel de cronista de séculos atrás para a tarefa de descrever o gosto da saúva. “Um sabor claro de capim-santo, com outras notas que vão compondo seu frescor, como gengibre; um sabor levemente picante, um pouquinho salgado, complexo, potente: amazônico”, escreveu Atala em texto de abertura do livro *Dona Brazi – Cozinha tradicional amazônica* (Editora Bei), misto de bio-



LARVAS DE BESOURO

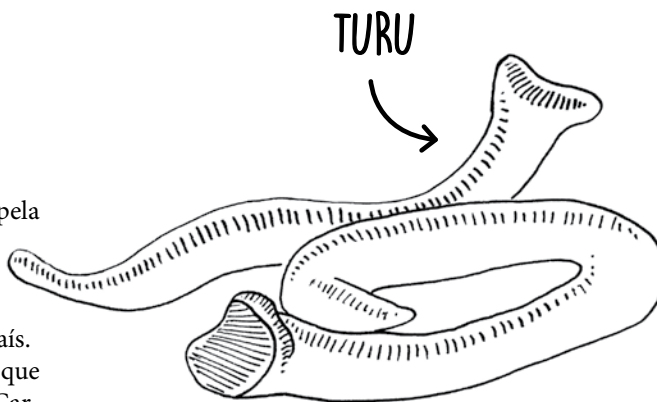


grafia e compilado de receita assinado pela jornalista Maria da Paz Trefaut.

As mesmas saúvas, quando estão em outra fase da vida, são saboreadas tanto na região Norte quanto na Sudeste do País. As içás ou tanajuras são fêmeas aladas que saem dos formigueiros para reproduzir. Carregam no ventre tantas ovas que se tornam bem maiores que os machos. Entre setembro e dezembro, elas saem da toca e formam revoadas. Na cidade de Silveiras (SP), localizada no Vale do Ribeira, a população, além de comê-las também tira renda extra vendendo os insetos para Ocílio Ferraz, dono do Restaurante do Ocílio. “Todos já me entregam as içás limpas, sem asas e patas”, conta. As tanajuras são fritas em gordura e complementadas com farinha de mandioca e servidas no restaurante, que virou ponto turístico para visitantes experimentarem a iguaria.

Se hoje estão restritas a alguns restaurantes, as içás já foram comuns na mesa do paulista. Eram, inclusive, oferecidas nos tabuleiros dos vendedores de comida de ruas de São Paulo na segunda metade do século 19. “Se as quitandeiras continuavam a oferecer içás nos tabuleiros é porque ainda havia demanda, principalmente da população pobre, já que deveria ser um prato barato”, comenta o historiador João Maximo da Silva, autor da tese de doutorado Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).

Outros bichos aparecem nos pratos brasileiros. Durante o trabalho duro das quebradeiras do coco do licuri, palmeira nativa da caatinga, é comum encontrar larvas de be-

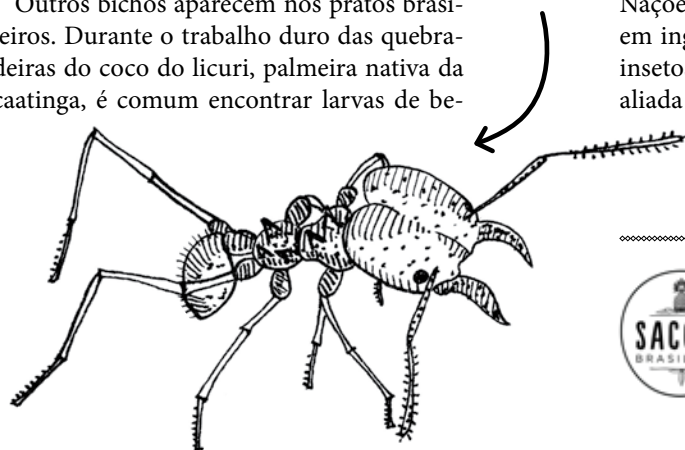


souro cascudo, que crescem alimentando-se da massa branca do coco. “Tem gente que come o bicho cru, vivo, ali na hora, e outros fazem farofa também”, conta Josenaide de Souza Alves, secretária-executiva da Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina (Coopes), localizada em Capim Grosso (BA). As larvas também crescem nos frutos do tucumã, do babaçu, do butiá, entre outras palmeiras. No município de Soure, localizado na região do Marajó (PA), a larva é usada para produzir um óleo. A prática é tão antiga que já foi objeto de estudo da Embrapa e consta em publicação do órgão como mais um produto do extrativismo vegetal importante na região.

Outro alimento dos povos da floresta amazônica é o turu ou cupim-do-mar, um molusco que habita os mangues da região do Marajó. Fino e comprido, e de sabor parecido ao da ostra, é comido cru, sem a cabeça e intestinos, apenas com um pouco de pimenta, ou então cozido com temperos para gerar sopa substanciosa.

Em comum, todos esses bichos têm uma característica: a de serem presenças eventuais na mesa do brasileiro. Por serem fruto do extrativismo ocasional, ou seja, não terem uma produção organizada, apenas complementam as refeições. Mas isso pode mudar: a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO, em inglês) divulgou estudo que indica que a criação de insetos em escala industrial poderia ser uma importante aliada no combate à insegurança alimentar mundial. Se for preciso aumentar a produção de insetos, os brasileiros já sabem quais serão seus preferidos.

FORMIGA  
SAÚVA



Rachel Bonino é jornalista e autora do blog *Sacola Brasileira* ([asacolabrasileira.com.br](http://asacolabrasileira.com.br)), que retrata os ingredientes da cultura alimentar nacional