



Em destaque

- [Especial Dubai e Japão](#)
- [Florianópolis](#)
- [Consulte seu voo](#)
- [Miami](#)
- [Resorts Bahia](#)
- [Porto de Galinhas](#)
- [Viagem com Crianças](#)
- [Bonito](#)

- [Home](#) »
- [Guaraná de origem](#)

Guardiões do Sabor 20/12/2012

Guaraná de origem

Descubra como os índios Sateré-Mawé se tornaram exportadores do fruto que revelaram para o mundo. E como, por meio dele, estão se reinventando como povo

por Xavier Bartaburu

-  106
-  31
- 

[Ampliar galeria](#)

[Anterior](#)





[Próximo](#)

Foto 1 de 7

Foto: Xavier Bartaburu



[Anterior](#)[Próxima](#)

Os índios Sateré-Mawé se consideram “filhos do guaraná”, cuja palavra é de origem Sateré: *waraná*, eles o chamam

Guaraná em tempo de colheita é como um olho que se abre. Ou muitos olhos, tantos quantos forem os frutos a madurar no pé. Começa por volta de novembro, quando o céu descarrega as primeiras chuvas do inverno amazônico e os cachos, metidos nas florestas do Médio Amazonas, revelam a semente preta que a casca do fruto até então escondeu. “Quando abre, é que tá no ponto de colher”, explica Idelcides Bastos, tuxaua (ou cacique) substituto da **aldeia de Guaranatuba**, uma das principais produtoras de guaraná na terra dos **índios Sateré-Mawé**. Então, por cerca de dois meses, ele e a família navegarão o igarapé que conduz aos guaranazais, onde gastarão um par de horas arrancando os olhos que já se abriram. Depois, com os cestos carregados, voltarão à aldeia para dar início ao longo processo de transformação dos frutos em pó. Será assim todos os dias durante a safra, tal como tem sido na aldeia de Guaranatuba há pelo menos 350 anos. Só que agora o guaraná de Idelcides vai quase todo para a Europa.

Leia também nesta reportagem:

[Conheça a espécie](#)

O dele e de outros milhares de índios, moradores das mais de cem aldeias abancadas à beira dos rios Andirá e Marau, numa área entre os municípios amazonenses de Parintins, Maués e Barreirinha. Oito toneladas de guaraná, para ser exato, saem hoje das terras Sateré-Mawé com destino aos mercados europeus. No rótulo, o selo de “guaraná nativo”. Justo: a região onde vivem os Sateré coincide com a zona onde o guaraná cresce em estado selvagem, na forma de um cipó. Coube a esses índios, no caso, o feito inédito de domesticar a planta (no chão, ela vira um arbusto) e transformá-la em alimento – uma descoberta que remonta a muitíssimas gerações, num ponto remoto do tempo em que a história dos Sateré-Mawé se confunde com sua própria mitologia.

Corre uma lenda entre eles de que o guaraná teria brotado a partir do olho enterrado de uma criança morta – daí a forma do fruto. Dessa mesma criança, ressuscitada, teria nascido também o primeiro Sateré-Mawé. Consideram-se, portanto, “filhos do guaraná”. Ou seja, descendentes diretos da planta que revelaram para o mundo. Guaraná, por sinal, é palavra de origem Sateré: waraná, eles o chamam. E registros de seu uso já constam no primeiro relato que se tem desses índios, um documento de 1669 escrito pelo missionário luxemburguês João Filipe Bettendorff: “Têm os Andirazes em seus matos uma frutinha a qual secam e depois pisam, fazendo delas umas bolas que estimam como os brancos o seu ouro. (...) Desfeitas com uma pedrinha em cuja d’água, dão tanta força como bebida que, indo à caça um dia até outro, não sentem fome, além do que tiram febres, cãibras e dores de cabeça”.

Ou seja, no momento do primeiro contato com o homem branco, os Sateré-Mawé não só já cultivavam o guaraná como tinham pleno conhecimento de seus efeitos estimulantes – convém registrar que a semente pode concentrar até cinco vezes mais cafeína que o grão de café. Em pouco tempo, o fruto do guaranazeiro tomou-se a mais valiosa mercadoria das terras Sateré. Relatos de viajantes no século 19 já falam de um intenso comércio que descia o rio Madeira, levando guaraná para lugares tão distantes quanto à Bolívia. Diante disso, não tardou para que os caboclos de Maués seguissem o exemplo dos índios, plantando eles mesmos seus próprios guaranazais. Depois que se descobriu a fórmula do refrigerante, no começo do século 20, a produção aumentou de tal forma que Maués foi, durante décadas, o lugar de origem de praticamente todo o guaraná consumido no país. Isso só mudou nos anos 1990, quando lavouras mais produtivas e resistentes na Bahia tomaram a dianteira.

Anterior / [2](#) [3](#) [4](#) [Próximo](#)

Leia Mais

- [Sumário do especial Guardiões do Sabor](#)
- [Castanha de baru: a nova noz](#)
- [Ostra de Cananeia: do mangue para o mundo](#)
- [Alimentos ameaçados de extinção: coma enquanto é tempo](#)
- [Palmito-juçara: o negócio dos índios](#)
- [Arroz-vermelho: o arroz do sertão](#)
- Tags:
- [meio ambiente](#)
- [sustentabilidade](#)
- [guaraná](#)
- [Guardiões do Sabor](#)

Links Patrocinados

Comentários (0)

Para deixar um comentário você precisa se identificar.

[Faça seu login](#) ou [Cadastre-se](#)

Abril id

Seleção de Prêmios

Concorra a prêmios de 2 mil reais todos os dias. Acesse e participe!
GuaranaAntarctica.com.br

Quer Testar Seu Inglês?

Faça um Teste Rápido e Curto Agora Mesmo e Saiba Seu Nível de Inglês.
www.UPTIME.com.br/Teste_Ingles