

Comer (e beber) a Amazônia em Manaus

A maior floresta tropical do mundo é uma imensa despensa para os cozinheiros. Na capital estadual, duas paulistas dão cartas com uma cozinha de produto muito variada. E ainda há os destilados Da Cruz.

Sandra Silva Costa (texto) e **Nuno Ferreira Santos** (fotografia)

4 de Janeiro de 2025, 7:52



Entramos no Caxiri à hora de almoço de um dia tórrido em Manaus. Subimos as escadas que dão acesso à sala de refeições, apreciamos a decoração cuidada mas despretensiosa e nos primeiros instantes o que mais nos agrada é o ar condicionado que refresca o corpo massacrado pelo calor e pela humidade elevados.

Não sabíamos nada sobre o Caxiri até aqui chegarmos. Sentamo-nos à mesa e as boas surpresas aparecem logo. Servem-nos uma caipirinha amazónica e... uau!, o que é isto? Feita com cachaça de jambu, melão de cana e puxuri, que é “uma folha que transmite o perfume da floresta”, explica Silfran Bello, o gerente do restaurante, é diferente de todas as que provámos na vida, muito graças ao jambu, uma erva que cresce no Norte do Brasil e que se destaca por provocar na boca sensações de picante e dormência. É um bom início de conversa.

Debora Shornik, de 48 anos, é a mulher que comanda o Caxiri, plantado bem no centro de Manaus, a dois passos do imponente Teatro Amazonas. De ascendência israelita, nasceu e cresceu em São Paulo e foi lá que, ainda jovem, começou a sua carreira na cozinha. “Sempre trabalhei em restaurantes. Comecei como garçõete para pagar contas no Spot, que é um restaurante bem conhecido. Foi lá que conheci a Paola Carossella, uma *chef* de cozinha argentina que mora no Brasil e com quem trabalhei ao todo 20 anos.”

Debora viveu “por muito tempo em São Paulo” e “no momento” em que se cansou “de tudo aquilo” decidiu passar “um tempo de descanso” no estado do Amazonas. Era 2012. “Ia fazer um trabalho de um mês, de consultoria, com uma amiga num hotel de selva em Novo Airão, ensinando as cozinheiras locais a fazer carne com molho Madeira, *steak béarnaise*, coisas desse tipo, comidas de fora para dentro da floresta. E aí me deparei com um outro universo. Me falavam tambaqui, eu vinha com tucupi, misturava tudo.”



O Caxiri abriu em 2016 no centro de Manaus NUNO FERREIRA SANTOS

Um mês “se fez muito pouco” e Debora Shornik acabou por ficar quatro meses naquele lugar, já “pensando como faria para ficar para sempre”. Conheceu entretanto o actual sócio, Rui Tone, que tinha já um hotel e um restaurante em Novo Airão. “O Mirante do Gavião e o flutuante Flor do Luar foram as minhas primeiras cozinhas autorais amazónicas. Morei em Novo Airão por três anos.”

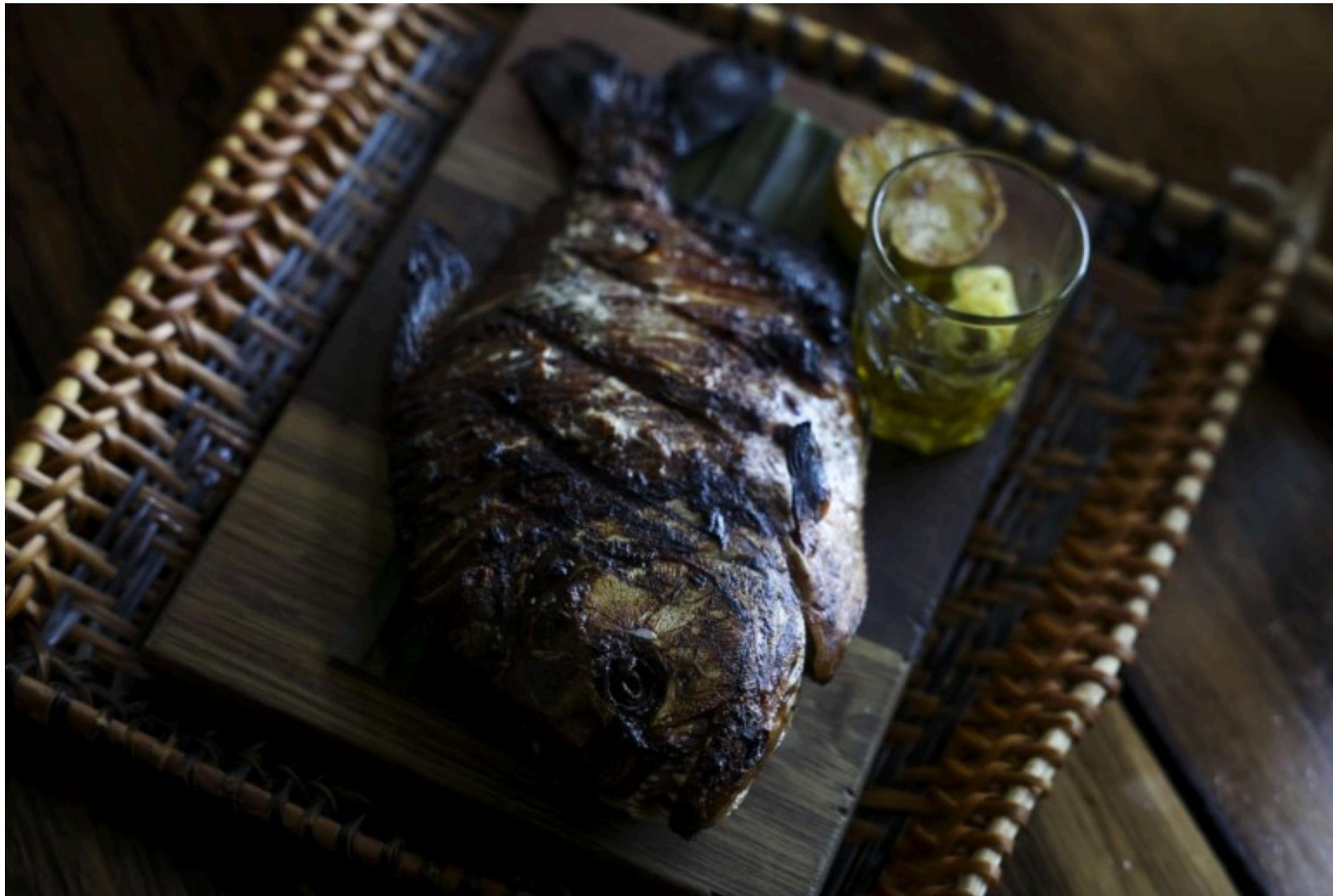
Depois regressou a São Paulo “levando cestos, um pouco de tucupi e peixe seco”, coisas não perecíveis. “Abri o Caxiri pequenininho. Tinha 18 lugares e ficava no bairro de Pinheiros.” Em 2016, “nova virada”. “Meu sócio me chamou para voltar. Ele falou: ‘Vamos abrir um Caxiri em Manaus? Acho que é o lugar para isso. Vamos fazer direito, dentro da Amazónia?’ Aí eu voltei.”

Um restaurante inclusivo

Em boa hora o fez: hoje, o Caxiri é uma referência no panorama da restauração de Manaus. É um restaurante que elogia os produtos amazónicos, e isto é visível não apenas no que se come, mas também nas peças que vão à mesa, como os marcadores de pratos que vêm do alto rio Negro ou os suportes de copos feitos com sementes de açaí.

Debora Shornik ressalta que serve uma “cozinha construída a partir de um afecto real”. “Eu me enraizei aqui e o ingrediente vem muito com as pessoas e a sua história.” Quando chegou a Novo Airão, a cozinheira percebeu que era o rio Negro a comandar a vida das populações ribeirinhas. “A gente tem a seca, tem a cheia e vai tendo os ingredientes com essa sazonalidade. Tem tempo de esperar e tempo de colher e a gente aprende a se alimentar dentro disso.” É o que se experimenta numa refeição no Caxiri.

Começamos com bolinhos de tambaqui, seguimos para uma das melhores saladas que já provámos na vida, feita com PANC (plantas alimentícias não convencionais) e depois experimentamos piranha grelhada com molho de pimenta de murupi. Nos peixes, temos ainda matrinxã assada na brasa e supreme de tambaqui. Ainda sobra espaço para o arroz tacacá e para a surpresa de tucupi, uma sobremesa inesquecível: sorvete e caramelo de castanha, cubiu e calda de tucupi negro proveniente das comunidades indígenas.



Piranha, um dos pratos que se servem no Caxiri NUNO FERREIRA SANTOS

E de onde vem o nome Caxiri para este restaurante singular em Manaus? Explica Debora: “Caxiri é uma bebida fermentada da mandioca brava feita por mulheres e é uma bebida que agrega e une, em momentos [de confraternização] ou de rituais. E fez todo o sentido trazer esse nome para o projecto. Este é um restaurante inclusivo, que num primeiro momento tinha o propósito de fazer uma homenagem à gastronomia amazónica, mas que ao entender o entorno se transformou num lugar de empoderamento para as pessoas indígenas, não indígenas, ribeirinhas, quilombolas.”

A poucos metros do Caxiri, num prédio histórico onde está instalado o Hotel Villa Amazônia, o restaurante Fitz Carraldo tem também à frente uma mulher - e também ela paulista. Jucileide Rodrigues está em Manaus há três anos e também ela se tem surpreendido com a variedade e qualidade dos produtos amazónicos.

“A Amazônia permite-nos apresentar uma ementa variada”, sublinha, numa das várias vezes que vem à mesa explicar-nos os pratos que escolheu para provarmos ao almoço: *arancini* com pirarucu, um dos peixes mais emblemáticos da Amazônia; pastel com jambu e queijo coalho; dadinho de tapioca; costela de tambaqui, talvez o segundo peixe mais conhecido do rio; arroz de pato no tucupi, um sumo extraído da raiz da mandioca - “para mim, o tucupi foi a principal descoberta aqui no Norte”, revela a *chef*. Nas sobremesas, provamos sorvete de cumaru, “a baunilha brasileira”, e *crème brûlée* de tapioca.



Costela de tambaqui, um dos pratos com assinatura de Jucileide Rodrigues NUNO FERREIRA SANTOS

Ao final da tarde, ainda com o estômago bem confortado pelo almoço preparado por Jucileide, conhecemos o casal Fabíola e Daniel, as caras do projecto Da Cruz Destilados. No topo do Hotel Casa dos Frades, apresentam-nos “a primeira destilaria do mundo de bebidas espirituosas feitas com produtos amazónicos”. Ela química, ele economista, há perto de cinco anos decidiram “mudar de vida” e viram nos destilados “uma oportunidade de negócio”. “Percebemos que, se investíssemos nessa área, poderíamos ter retorno, reter dinheiro no nosso estado e ajudar a economia local”, explica Fabíola.

O primeiro produto que lançaram foi o gin Eurydice, que integra cerca de 85% de produtos locais, e cujo nome é uma homenagem à avó de Daniel. Mais tarde, surgiu a marca Coquetelaria da Floresta, que produz espumante de cupuaçu; orchata de castanha da Amazônia com cumaru, puxuri e canela; vodka e bitters.



O gin e a vodka produzidos por Fabíola e Daniel NUNO FERREIRA SANTOS

“O projecto tem crescido muito nos últimos tempos. Para já, comercializamos sobretudo para o nosso estado mas estamos preparados para exportar”, garante Fabíola, enquanto nos serve um gin com suco de taperebá. Brindamos à nossa despedida de Manaus com o samba e o forró que se cantam e dançam do outro lado da rua, no Largo de São Sebastião. Saúde!

A Fugas viajou a convite da TAP e da Amazonastur

P

Abrir portas onde se erguem muros

Siga-nos

- ✉ Newsletters
- 🔔 Alertas
- f Facebook
- ✕ X
- 📷 Instagram
- in LinkedIn
- 📺 Youtube
- 📡 RSS

Sobre

- Provedor do Leitor
- Ficha técnica
- Autores
- Contactos
- Estatuto editorial
- Livro de estilo
- Publicidade
- Ajuda

Serviços

- Aplicações
- Loja
- Meteorologia
- Imobiliário

Assinaturas

- Edição impressa
- Jogos
- Newsletters exclusivas
- Estante P
- Opinião
- Assinar

Informação legal

- Principais fluxos financeiros
- Estrutura accionista
- Regulamento de Comunicação de Infracções
- Política para a prevenção da corrupção e infracções conexas
- Plano de Prevenção de Riscos de Corrupção