

HISTÓRIAS E LENDAS AMAZÔNICAS

10 – PEIXES NOBRES DO AMAZONAS

A região norte do Brasil, se destaca pela alimentação dos peixes de água doce e água salgada, ou seja, nos estados do Amapá e Pará, tem partes de seus limites com o Oceano Atlântico, que é água salgada. Existem nominalmente vários peixes desta região, e, falaremos somente, sobre uma parte dos Peixes Nobres do Amazonas, originário de águas doce. Saudáveis e nutricionalmente mais ricos do que a carne vermelha, os peixes oferecem inúmeros benefícios à alimentação. Seu consumo é recomendado por nutricionistas ao menos duas vezes por semana. Ricos em aminoácidos essenciais, ômega 3 e 6, minerais, vitaminas do Complexo B, fósforo e ácidos graxos, elementos fundamentais para o bom funcionamento do corpo humano, a carne de peixe estimula o sistema imunológico e ainda tem ação antiinflamatória. Além disso, as proteínas dos peixes favorecem o processo de digestão e são absorvidas com mais facilidade do que a proteína de outros tipos de carnes. No mundo estima-se que existem atualmente cerca de 24 mil espécies de peixes, sendo 350 espécies na Mata Atlântica, 50 em Pampa, 325 no Pantanal, 239 na Caatinga, 1,2 mil no Cerrado e 3 mil espécies na Amazônia.

PIRARUCÚ



O Pirarucu (*Arapaima gigas*) é um dos maiores peixes de água doce do planeta. Nativo da Amazônia, ele promove benefícios para o ecossistema e comunidades que vivem da pesca. Seu nome vem de dois termos indígenas *pira*, "peixe", e *urucum*, "vermelho", devido à cor de sua cauda. Por ser um peixe de grandes dimensões, o comprimento quando adulto costuma variar de dois a três metros, e o peso, de 100 a 200 kg. Possui dois aparelhos respiratórios, as brânquias, para a respiração aquática, e a bexiga natatória modificada, especializada para funcionar como pulmão na respiração aérea. A espécie vive em lagos e rios afluentes, de águas claras, com temperaturas que variam de 24° a 37°C. O pirarucu não é encontrado em lugares com fortes correntezas ou em águas com sedimentos. O pirarucu é um animal onívoro, pois se alimenta de seres animais e vegetais. Na alimentação do peixe, podemos encontrar frutas, vermes, insetos, moluscos, crustáceos, peixes, anfíbios, répteis e até mesmo aves aquáticas. O Pirarucu, considerado o bacalhau da Amazônia, é também uma das espécies de maior valor nutricional e um elemento imprescindível na culinária manauara. Sua carne possui sabor forte, exótico e delicioso, textura suave e quase não possui espinhas. É muito consumido até mesmo com açaí, na Região Norte do País.

TAMBAQUI



Na culinária amazonense o Tambaqui, peixe de água doce é muito consumido e apreciado pelos manauaras, devido ao sabor e à textura de sua carne. A espécie está entre os peixes com maior valor nutricional da Amazônia. O lombo do tambaqui é rico em proteína e o peixe possui uma gordura natural responsável pela boa formação hormonal.

Seu nome científico é *Colossoma macropomum*. Este é o segundo maior peixe de escamas do Rio Amazonas, na região formada pelo regime do rio Solimões e pelo derretimento das geleiras dos Andes.

TUCUNARÉ



O tucunaré é um peixe voraz, que ocupa os níveis superiores das cadeias alimentares dos rios. Alimenta-se de peixes adultos, filhotes, pitus e provavelmente toda sorte de insetos e aranhas que caem na água. São caçadores ativos que perseguem a presa, ou seja, após iniciar o ataque, não desistem até conseguir capturá-las. Mais encontrado na bacia amazônica, no entanto, hoje em dia se espalhou por todo território nacional. Peixe pertencente à família Cichlidae, considerada uma espécie de peixe mais numerosa de água doce do nosso meio ambiente. Considerado um peixe de médio porte, apresenta tamanho que varia normalmente entre 30 centímetros, podendo chegar a 1 metro de comprimento. Tem comportamentos diurnos. Carnívoro, seu principal alimento são peixes menores e também os camarões. Tucunaré, do Tupi "tucun" (árvore) e "aré" amigo (por extensão, "semelhante"), ou seja, "semelhante ao tucum".

JARAQUI



Um dos peixes de cardume de grande porte mais comum da região Amazônica, sendo descrito mais de uma dezena de espécies do gênero. Sua carne é bastante apreciada pela população local, principalmente pelo seu preço diminutivo. Ao lado de seus congêneres Semaprochilodus, recebe o nome comum de Jaraqui no Brasil. Peixe da família dos Caracídeos, muito comum na região amazônica, de ótimo sabor, e que é, juntamente com a farinha de mandioca, a alimentação básica da população de baixa renda.

ACARI BODÓ OU BODÓ



O *Liposarcus pardalis*, conhecido popularmente como Acari Bodó, simplesmente Bodó para os manos do Amazonas – é o “patinho feio” na preferência dos consumidores e pescadores - muitas pessoas não gostam nem um pouco dele, em decorrência do seu aspecto esquisito, bastante feio, parece de outro planeta, além do mais, o bicho é chegado a se alimentar de tudo o que aparece. dou o maior valor, o seu sabor é inigualável, além do seu nome está ligado a alguns fatos interessantes. Na minha infância, ele sempre estava presente a nossa mesa, era sempre detonado assado na brasa ou na forma de caldeirada (cozido e servido com tucupi e bastante verduras) e também como farinha de piracui. Ele não tem escamas, possui uma puta de uma carapaça, você pode cometer uma gafe se pedir ao peixeiro um Bodó “ticado”.

Somente pode ser preparado quando ainda estiver vivo, mesmo após o corte do rabo e parte do corpo, continua se mexendo! Um Bodó morto exala um fedor insuportável. Dizem os especialistas que se forem tiradas as vísceras e conservado em gelo na temperatura de 20 graus, poderá ser comercializado até em doze dias.

MATRINCHÃ



Peixe de escamas, corpo alongado, um pouco alto e comprimido. A coloração é prateada, com as nadadeiras alaranjadas, sendo a nadadeira caudal escura. Apresenta uma mancha arredondada escura na região umeral. Os dentes são multicuspidados dispostos em várias fileiras na maxila superior. Pode alcançar 80cm de comprimento total e 5kg. Espécie onívora alimenta-se de frutos, sementes, flores, insetos e ocasionalmente de pequenos peixes. Realiza migrações reprodutivas e tróficas. Nos rios de água clara, é comum ver cardumes de matrinxãs, se alimentando debaixo das árvores, ao longo das margens.

Têm coloração prateada nas laterais, dorso geralmente negro e ventre branco. Atingem pouco mais de 4 kg de peso e 60 cm de comprimento total.

O hábito alimentar é onívoro. A dieta de matrinxãs consiste basicamente de folhas, frutos, sementes na cheia, pequenos peixes e outros animaizinhos durante a seca. Costumam nadar em pequenos e grandes cardumes, especialmente na estação reprodutiva. Vivem na coluna d'água, atrás de obstáculos como galhadas, pedras e vegetação marginal durante a seca, durante a cheia, nas matas alagadas, chamadas de igapós (jovens e adultos) nos rios de águas claras e escuras, e várzeas (larvas e filhotes) nos rios de água branca.

CURIMATÃ



Em comum, têm o corpo prateado, achatado mas não fino, com escamas grandes. Eles são comuns nos açudes, barragens, pesqueiros e rios. São robustos, prolíficos e longevos (chegam a viver 10 anos). A boca tem forma de ventosa, com lábios carnosos, que guardam dentes atrofiados em fileiras. Ou seja, aparelho apropriado para raspar e chupar barro no leito dos rios. Assim como outros prochilodontídeos, o curimatã realiza migrações com fins reprodutivos e essa atividade esta sincronizada com o aumento do nível das águas na época das enchentes. As fêmeas liberam ovócitos e os machos esperma em grandes quantidades, os óvulos serão fecundados e em seguida eclodirão as larvas, essas serão levadas pela correnteza até as planícies alagadas onde encontram-se grande quantidade de algas e invertebrados aquáticos que servirão de alimentos não só pra os prochilodontídeos, mas para outras especies de peixes. No entanto, não sendo um peixe carnívoro não pode ser pescado com iscas artificiais.

PACÚ



Pacu é o nome geral dado a várias espécies de peixes caracideos da família Myleinae. São típicos do pantanal Matogrossense, dos rios amazônicos e bacia do Prata, e originários dos rios Paraná Paraguai e Uruguai. Alimenta-se de frutos, caranguejos e de detritos orgânicos encontrados na água. Atinge 25 kg de peso, comum até 8 kg. São praticadas duas formas diferentes de pesca: na vara de bambu, fígada com frutos (tucum, laranja ou jenipapo) ou pesca apoitada com isca de caranguejo. O Pacu é

um *peixe de escamas pequenas e numerosas*. Sua coloração é cinza-escura, no dorso, e amarelo-dourada, no ventre, podendo variar devido o ambiente. Tem corpo comprimido, alto e em forma de disco, apresentando quilha ventral com espinhos, cujo número pode variar de 6 a 70. Seus dentes são molariformes. Possui carne muito saborosa, por isso é muito pescado. É uma espécie que vem sendo muito utilizada na piscicultura. Pode alcançar mais de 70 cm de comprimento.

Estimados, são tantos peixes que não sei mais o que escrever. Ainda, faltam muitos: **SARDINHAS, PINTADO, DOURADO, SURUBIM, MAPARÁ, MANDIN, FILHOTE, ETC. ETC. ETC.**

Os peixes podem ser feitos na Brasa, Calderada, Forno, Escabeche, na Folha de Bananeira, etc. Etc.

Paulo Almeida Filho – Aposentado – AM

Fonte: GOOGLE