

Inked

CULTURA. ESTILO. ARTE.

DERRICK GREEN
SEPULTURA FOR BABIES

JACKASS
WEE-MAN FALA SOBRE SKATE,
TACOS E OSSOS QUEBRADOS

MAYRA DIAS GOMES
DECLARA (E PROVA):
"MEU CORPO É MEU DIÁRIO"

**LUIZE
ALTENHOFEN**
TATTOOS E CURVAS
DE RESPEITO

E MAIS:
SCOTCH | INKED GIRL TOP TEN | ALISON MOSSHART
| SAMUEL CASAL | SPLATTER TERROR | CHURRASCO

R\$ 14,90 | ANO 2 | Nº 09
DEZEMBRO 2011 / JANEIRO 2012

ISSN 2178-020X



00009

9 772178 020005

06-20062009

#09





ALHO,
FARINHA E
**SEIS
PATAS**

Quando chega a primavera em Silveiras, interior de São Paulo, um bando de homens, mulheres e crianças sai à caça das içás, as fêmeas da formiga saúva. O destino dos bichos? A panela

POR DANIEL JOHN FURUND | FOTOS ALEX KOROLKOVAS



“E HOJE, CAI?” - A PERGUNTA, FEITA QUASE AUTOMATICAMENTE a qualquer um que passe na rua, substitui o bom e velho “será que vai chover?” na hora de puxar conversa depois de cumprimentar alguém. E, assim como costuma acontecer com a previsão do tempo, muitos fazem questão de arriscar um palpite. “Ah, cai sim. Já tá na hora”, assegura o rapaz da distribuidora de bebidas. “Sei não. Se fosse cair, já tinha caído”, duvida a vendedora da loja de artesanato. Para o roceiro, tudo depende, ironicamente, das condições climáticas: “Se hoje chover e amanhã logo cedinho sair sol, elas cai”, aponta, no seu jeito matuto de falar. “Elas” são as içás, as fêmeas aladas da formiga saúva, que, no meio da primavera, saem das colônias em revoada. Tão logo as primeiras começam a “cair” em Silveiras, no estado de São Paulo, boa parte da cidade sai à caça delas. Não por preocupação com possíveis estragos que possam trazer à lavoura – o destino dos bichos é a panela.

Embora a simples ideia de colocar um inseto na boca já seja repugnante para alguns – e insólita para muitos –, comer formigas é uma tradição presente em várias culturas na África, Ásia, Oceania e também na América. Países como África do Sul, Congo, Zimbábue, China, Tailândia, Indonésia e Austrália, por exemplo, encaram as ditas-cujas como ingredientes. No distrito de Santander, na Colômbia, as hormigas culonas, como são chamadas por lá, chegam a ser embaladas e comercializadas como se fossem salgadinhos, inclusive em opções saborizadas, como limão e barbecue.

No Brasil, a prática também tem lá seus adeptos. Claro, não é um costume altamente difundido, mas saúvas e maniuaras entram na receita de pratos



Na Colômbia, as hormigas culonas, como são chamadas por lá, chegam a ser embaladas e comercializadas como se fossem salgadinhos

amazonenses de origem indígena, e as primeiras também fazem parte do cardápio de muitos outros lugares pelo interior do país. É o caso do Vale do Paraíba, região que abrange o leste de São Paulo e o sul do Rio de Janeiro, onde há grande concentração de apreciadores dessa iguaria de seis patas. Não à toa, Monteiro Lobato brinca com seus contemporâneos de Taubaté, um dos principais municípios da região, chamando-os de “comedores de içás” em uma carta de 1903, destinada ao mineiro e também escritor Godofredo Rangel, e publicada no volume de correspondências *A Barca de Greyre* (Globo, 2010). O criador do Sítio do Picapau Amarelo define, ainda, o petisco como “o que no Olimpo grego tinha o nome de ambrosia”. Exageros à parte, o gosto pelas içás continua sendo compartilhado em todo Vale. Mas coube à pequena Silveiras, com seus cerca de cinco mil habitantes, abraçar o hábito e torná-lo seu maior atrativo.

ROTA DE TROPEIROS

“Isto aqui já foi um município”, diz, com certa melancolia, o sociólogo aposentado Oclio Ferraz, 73 anos, enquanto

aponta para um pequeno grupo de casas à beira da Rodovia dos Tropeiros – que, na época do Brasil imperial, de fato era a principal rota das tropas de homens que transportavam gado e mercadorias para negociar em São Paulo ou no Rio. “Hoje, é só um bairro de Cachoeira Paulista”, completa, referindo-se à cidade vizinha de Silveiras. Apesar de o Vale do Paraíba ter participação expressiva no PIB nacional, não são raros os casos de localidades que, em algum momento no decorrer das últimas décadas, acabaram ficando à margem do crescimento econômico.

Aliás, foi esse o cenário que seu Oclio encontrou em sua cidade natal quando, no final dos anos 80, resolveu voltar, vindo da capital. Decidido a fazer sua parte para reverter a situação de decadência, ele enxergou a saída no seu próprio exemplo de retorno às origens: inaugurou um restaurante e decidiu apostar na culinária regional. “Aos poucos, Silveiras foi se revitalizando graças ao turismo, que cresceu incentivado pelo interesse histórico na região e pela valorização da cultura tropeira”, conta. Uma das alevancas nesse processo foi justamente a tradição de comer içás, herdada dos tropeiros.



A farola de içá é um dos pratos mais procurados no restaurante de seu Oclio; ele paga quarenta reais por uma garrafa pet cheia de formigas, que os "caçadores" entregam já limpas



As operárias defendem a colônia na base da mordida: "A criançada que sai pra pegar içá até chora", diverte-se seu Totó





Seu Totô revolve a entrada do formigueiro, que logo fica apinhada de operárias, e encontra um bitu, o macho da saúva; das içás, nem sinal

Mas, antes de explorá-la, era preciso tirá-la dos fundos da casa, onde muitas vezes ficava escondida.

“Já soube de casos de pessoas – médicos, advogados – que pagavam pros empregados dizerem que as içás eram pra eles, porque tinham vergonha de admitir que comiam”, conta Pino Rossi, 48, chef e dono de um restaurante em Cachoeira Paulista, que compara a resistência à formiga com a repulsa que o escargot também costumava causar. “O pessoal ficava meio assim de dizer que comia, porque é lesma, né? Agora



“Já soube de casos de pessoas – médicos, advogados – que pagavam pros empregados dizerem que as içás eram pra eles, porque tinham vergonha de admitir que comiam”

não tem mais isso, escargot virou uma iguaria exótica e fina”, aponta. A questão socioeconômica também tinha seu papel no preconceito, segundo seu Ocílio. “Pras famílias com seis, sete filhos, a içá era um jeito de economizar dinheiro. Eles preparavam com arroz quebradinho, três quartos, então, chegavam a passar o mês todo usando aquilo como mistura. Por isso, tinha muita gente que via como coisa de pobre”, diz.

A família de Jorge da Silva, 50, mais conhecido como Totô, era uma das que recorriam às içás para aliviar o orçamento. “Minha mãe fazia frito. Jogava na gordura bem quente, as formigas dava uma estufadinha, daí ela jogava por cima do arroz. Às vezes temperava, às vezes não”, lembra. Hoje chefe da própria família, o roceiro não precisa mais passar apertado, mas continua caçando os insetos – tanto que se tornou especialista no assunto. “Ah, desde pequeno que eu faço isso. O pai e a mãe vinha pegar, eu vinha também”, sorri, acrescentando que, depois de apanhar as içás, é preciso limpar uma por uma, deixando apenas o abdome e o traseiro, as partes comestíveis. “Tira as duas asa, depois o ferrão, depois as perninha dela, e pronto, dá até pra comer crua. É diferente, tem um gosto, assim, de hortelã, meio esquisitinho. Eu prefiro frito”, confessa.

Quem frequenta o restaurante de seu Ocílio provavelmente concorda. Ali, as

formigas são servidas à moda tradicional, em uma farofa que leva banha de porco, alho, cebolinha e farinha de mandioca – e que a cozinheira Maria Motta, 51, apronta em poucos minutos. “É que as içás a gente já deixa torradas antes. Meia hora na panela, em fogo brando, pra elas ficarem bem queimadinhas, que nem amendoim”, explica. Durante a temporada, ela perde as contas de quantas porções faz. Os clientes, vindos até de outros estados, são movidos pela curiosidade e, às vezes, pela nostalgia. “Tem um homem que vem de Cambará, no norte do Paraná. Ele roda setecentos e tantos quilômetros com a família, atrás da içá que ele comia quando morava aqui no interior de São Paulo”, conta seu Ocílio. O prato só não faz sucesso com quem o prepara. “Ah, não como, não”, revela dona Maria, sem graça.

ICÁ EM GARRAFA

Com tanto interesse de gente de fora, a cidade acabou assumindo a vocação para ser a capital das formigas. Ao mesmo tempo, a demanda levou ao surgimento de um verdadeiro exército de caçadores. Todo ano, entre outubro e novembro, homens, mulheres e crianças ficam a postos, esperando os insetos começarem a sair dos buracos. Afinal, uma garrafa pet das grandes, cheia de içás já limpas, vale quarenta reais. Dois litros pode parecer uma quantidade enor-



OUJGE

LUIZE ALTENHOFEN

POR FABIANA DE TOLEDO OLIVEIRA | FOTOS DANIEL ARATANGY

Ela carrega um desejo quase incontrolável por adrenalina, perde as estribeiras torcendo por seu time e "nunca tatuaria fadinha, estrelinha ou coração".

Luize é intensa, quente, *rouge comme l'enfer*



Se fosse uma cor, Luize seria vermelho. Seja por suas curvas. Seja por sua imagem solar. Seja pelo calor que desperta. Colorado de coração, a bela gaúcha exibe um enorme dragão nas costas, é namoradeira confessa e se delicia com vinho tinto, hot dog e pipoca doce, daquelas bem lambuzadas de corante carmim.

Nascida Luizeani, em um dia frio de inverno, na pequena Cruz Alta, no Rio Grande do Sul, ela fez do sol o seu melhor amigo. Íntima das areias e das águas salgadas, sempre cultivou habilidade sobre as pranchas. Começou no bodyboard e, logo, promoveu o surf a esporte favorito. "O surf é muito importante na minha vida. Adoro colocar a prancha no carro e descer pro litoral. Sempre entro nos sites que mostram o boletim das ondas e, se a previsão for boa, faço bate-volta no Guarujá ou, se a agenda permitir, me mando pra Maresias ou Ubatuba".

Quando a adrenalina do surf já não fazia mais seu sangue ferver como antes, Luize saiu em busca de novas emoções. E encontrou em meio às baixas temperaturas das montanhas de snowboard. Hoje, acumula dois títulos no esporte como campeã brasileira amadora e, logo, começará os treinos em Aspen para a disputa de mais um campeonato. "Sou verdadeiramente apaixonada por snowboard. Descer uma montanha com neve powder [neve fresca, calda recentemente], ouvindo um som que te instiga, é algo indescritível", descreve empolgada.

SEM-VERGONHA

Dona de uma estampa que hipnotiza até os olhares mais distraídos, dava pra crer que seria difícil ficar ainda melhor, mas Luize deu um jeito: registrou um dragão aqui, colocou uma fênix ali, incrustou uma espada um pouco mais adiante e voilà: eis que a loira, tal qual um saboroso bordeaux, está ainda mais fenomenal. "Hoje, tenho sete tattoos. Tenho o dragão, a fênix, dois crucifixos, uma coroa de espinhos florida, uma espada e

também tatuei o nome da minha filha, Greta", diz a mãe de uma pequena de dois anos.

A primeira tatuagem, Luize fez aos 14 anos, em Florianópolis. Não só ganhou o aval da mãe para fazê-la, como teve companhia no estúdio: ambas tatuaram um cavalo alado nas costas. "Era o que achava legal na época, uma coisa ligada à liberdade, sei lá... Mas tratei de cobrir com o dragão depois de um tempo, porque o desenho não combinava mais comigo". Em casa, teve de se entender com o pai. "Ele ficou puto da vida, deu a maior bronca em nós duas", conta, rindo da história.

Aos 32 anos, a jornalista que, na tevê, está sempre envolvida em programas esportivos, já não faria nada parecido. Suas preferências atuais passam longe dos temas delicados ou românticos – "nunca tatuaria fadinha, estrelinha ou coração". Sem medo de se arrepender mais tarde, ela aposta em desenhos grandes, fortes, impetuosos. "São escolhas que têm a ver com minha personalidade", define.

Na sessão de fotos, uma fagulha de seu temperamento apimentado vez ou outra se acendeu, quando ela declinava de alguma pose ou quando recusava uma peça de roupa. Nenhuma negativa, no entanto, foi por timidez ou pudor. "Não sou envergonhada. Nem tímida. Sou objetiva", sentenciou.

Firme, mas não inflexível, Luize equilibra gostos quase paradoxais. Esbalda-se com uma suculenta carne vermelha, mas também adora peixe cru. Curte uma praia ao som de Bob Marley, mas garante que tem seus momentos AC/DC. Uma mulher que cheira à maresia e não resiste à tentação de encarar uma enorme montanha branquinha, ingreme e escorregadia. Que xinga jogador do Inter que erra gol feito e, à noite, fala suave, contando historinhas para sua cria. Que tira a roupa sem qualquer rubor e joga o fósforo riscado sobre quem a assiste. Então, pega lá o extintor. ■



Na Loja Digerati você encontra revistas e livros
sobre os assuntos de seu interesse:

Games, Excel, Access, Gravação de CDs e DVDs, Hardware,
Programação, Linux, Webdesign e muito mais.

Clique e encontre o que sempre quis:

www.lojadigerati.com.br