

Identidade e memória

No Pará, berço do açaí, o fruto é consumido de forma tradicional, longe das versões adoçadas que se popularizaram em outras regiões, fazendo parte do cotidiano e acompanhando refeições salgadas, carregado de memória cultural e identidade. Com a intenção de manter vivas essas raízes e preservar o sabor original, restaurantes do Distrito Federal oferecem o açaí tradicional ao público candango, ao mesmo tempo em que adaptam o fruto aos hábitos e às preferências brasileiros.

Entre eles está o Du Pará (@duparabsb), localizado na Asa Norte. Conduzido por Wady Dahás, 60 anos, o restaurante carrega o açaí como base do cardápio e da própria trajetória do proprietário. Nascido no Pará, ele cresceu consumindo o fruto desde a infância e nunca imaginou que, anos depois, o açaí se tornaria também o sustento da família. “Eu tomei açaí desde bebê. Meus filhos, também. Nunca pensei que o açaí fosse ser meu meio de vida. Hoje é”, relata.

Em Brasília, o preparo segue o costume paraense. O açaí é servido sem açúcar e acompanhado de farinha e proteína, como peixe, charque ou camarão. “Lá no Pará, a gente come assim. Um pedaço de peixe, um pedaço de camarão, um pouco de açaí”, explica. Segundo ele, o fruto não ocupa o lugar de sobremesa. “Primeiro a gente almoça, depois toma o açaí. Ou come junto, com a proteína.”

Trazer esse hábito para o Cerrado, no entanto, causou estranhamento. “O primeiro impacto foi ver que aqui as pessoas comiam açaí com banana, leite condensado, essas coisas. Não era como a gente comia lá”, lembra. A adaptação veio sem romper com a origem. No cardápio, o restaurante oferece tanto o açaí tradicional quanto versões adoçadas, pensadas para quem não se identifica de imediato com o sabor mais intenso. “O tradicional é o nosso, sem nada. Esse é o verdadeiro açaí”, afirma.

Entre os clientes que experimentam o preparo original pela primeira vez, as reações variam. “Tem gente que diz que parece gosto de terra. Eu até brinco que nunca comi terra, mas quem fala isso nunca provou direito”, garante. Para ele, a diferença está no modo de produção. “Hoje, tem muito xarope, essência, química. Fica bom, mas não é natural.”

O açaí servido no Du Pará vem direto de Belém. Semanalmente, Wady recebe cerca de 500kg do fruto,

Bruna Gaston CB/DA Press



Wady Dahás, do restaurante Du Pará, Asa Norte

incluindo variações mais grossas, comuns no consumo amazônico. Para ele, o açaí é mais do que um produto, representa identidade cultural. “A gente não veio só vender açaí. Viemos vender a comida do Pará, o vata-pá, o caruru, o açaí autêntico. É para mostrar nossa cultura, nossa comida, a comida da Amazônia”, finaliza.

Entre o estranhamento e a descoberta

À frente do restaurante Parai Terra do Açaí (@paraiterradoacai), localizado em Samambaia Sul, João Paulo Caixeta observa diariamente o impacto do açaí tradicional sobre o paladar brasileiro. “Muita gente chega achando que o açaí tradicional é sempre doce, porque nunca tomou sem açúcar”, relata. O contato com versões acompanhadas de carne, peixe ou camarão costuma causar surpresa, mas também despertar curiosidade entre os clientes.

Segundo ele, o estranhamento inicial quase sempre vira conversas longas. “A pessoa vê alguém comendo, pergunta como é, de onde vem. A gente explica que isso faz parte da cultura alimentar da Amazônia”, conta. Para João Paulo, esse diálogo faz parte da própria experiência oferecida pelo restaurante.

Nem todos se identificam logo na primeira colherada. “Alguns se decepcionam, porque esperam algo parecido com o sorvete de açaí. Outros se apaixonam e mudam completamente o jeito de consumir”, afirma. Goiano com raízes nortistas, ele diz que prefere o açaí puro, sem açúcar, às vezes acompanhado de farinha. “O açaí verdadeiro é isso, é puro.”

No restaurante, as duas versões convivem. Enquanto o açaí adoçado aparece como um consumo mais rápido e associado ao calor, o tradicional



No restaurante Parai, nem todos os clientes se identificam logo na primeira colherada do açaí tradicional

pede mais tempo. “Quem escolhe o tradicional senta, fica mais tempo, experimenta com calma”, explica. Para ele, essa diferença revela uma mudança gradual no comportamento do consumidor em Brasília.

“Há 10 anos, o consumo era quase todo de açaí doce. Hoje, as pessoas têm mais curiosidade de saber como é o açaí de verdade”, avalia. Para João Paulo, nenhuma forma anula a outra. “O açaí é diverso, e essa diversidade também faz parte da cultura”, conclui.

*Estagiária sob a supervisão de Sibele Negromonte