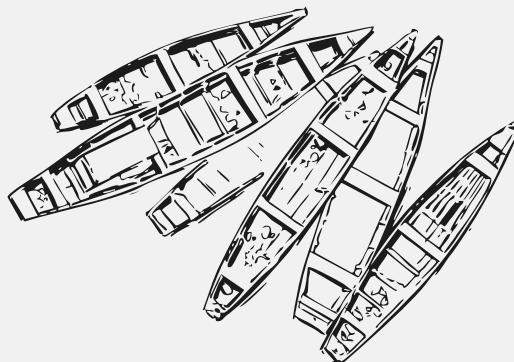




UM RIO DE SABORES

PEIXES, PESCA E TRADIÇÕES DO MADEIRA



UM RIO DE SABORES

PEIXES, PESCA E TRADIÇÕES DO MADEIRA

ORGANIZAÇÃO

CAROLINA
R. C. DORIA

ANA PAULA
A. DE MELO

UMA COLETÂNEA DO PROJETO FOREST FISHER COM
RECEITAS E RELATOS DOS PESCADORES E PESCADORAS
DE QUATRO REGIÕES DO RIO MADEIRA

PORTO VELHO - RO
2025

EQUIPE TÉCNICA

Carolina Rodrigues da Costa Doria - UNIR
Ana Paula Albuquerque - ECOPORÉ
Ana Paula Nascimento - ECOPORÉ
Felipe Thiago Lins Nogueira - ECOPORÉ
Edivando Vitor do Couto- TUM
Liana Oighenstein Anderson - CEMADEM
Edson Rubens Ferreira Rodrigues - ECOPORÉ
Paulo Henrique Bonavigo - ECOPORÉ
Luzia Ribeiro Lima - UNIR
Kassio Ribeiro das Neves - UNIR
Camila Ferreira Santos - UNIR

Registro Fotográfico:
Israel Correa do Vale Junior - ECOPORÉ
Paulo Henrique Bonavigo - ECOPORÉ

Projeto Gráfico e Ilustrações:
Erick Carreira

Cartografia:
Flávio Augusto Sousa Santos - ECOPORÉ

Ficha Catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Um rio de sabores [livro eletrônico] : peixes,
pesca e tradições do Madeira / organização
Carolina R. C. Doria, Ana Paula A. de Melo. --
1. ed. -- Porto Velho, RO : Ecoporé, 2025.
PDF

ISBN 978-85-54231-09-5

1. Biodiversidade 2. Comunidade ribeirinha -
Amazônia 3. Pesca - Amazônia 4. Pescaria
5. Rio Madeira - Aspectos sociais 6. Rio Madeira -
Aspectos econômicos I. Doria, Carolina R. C.
II. Melo, Ana Paula A. de.

25-251790

CDD-338.372709811

Índices para catálogo sistemático:

1. Pesca : Uso sustentável : Economia 338.372709811

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

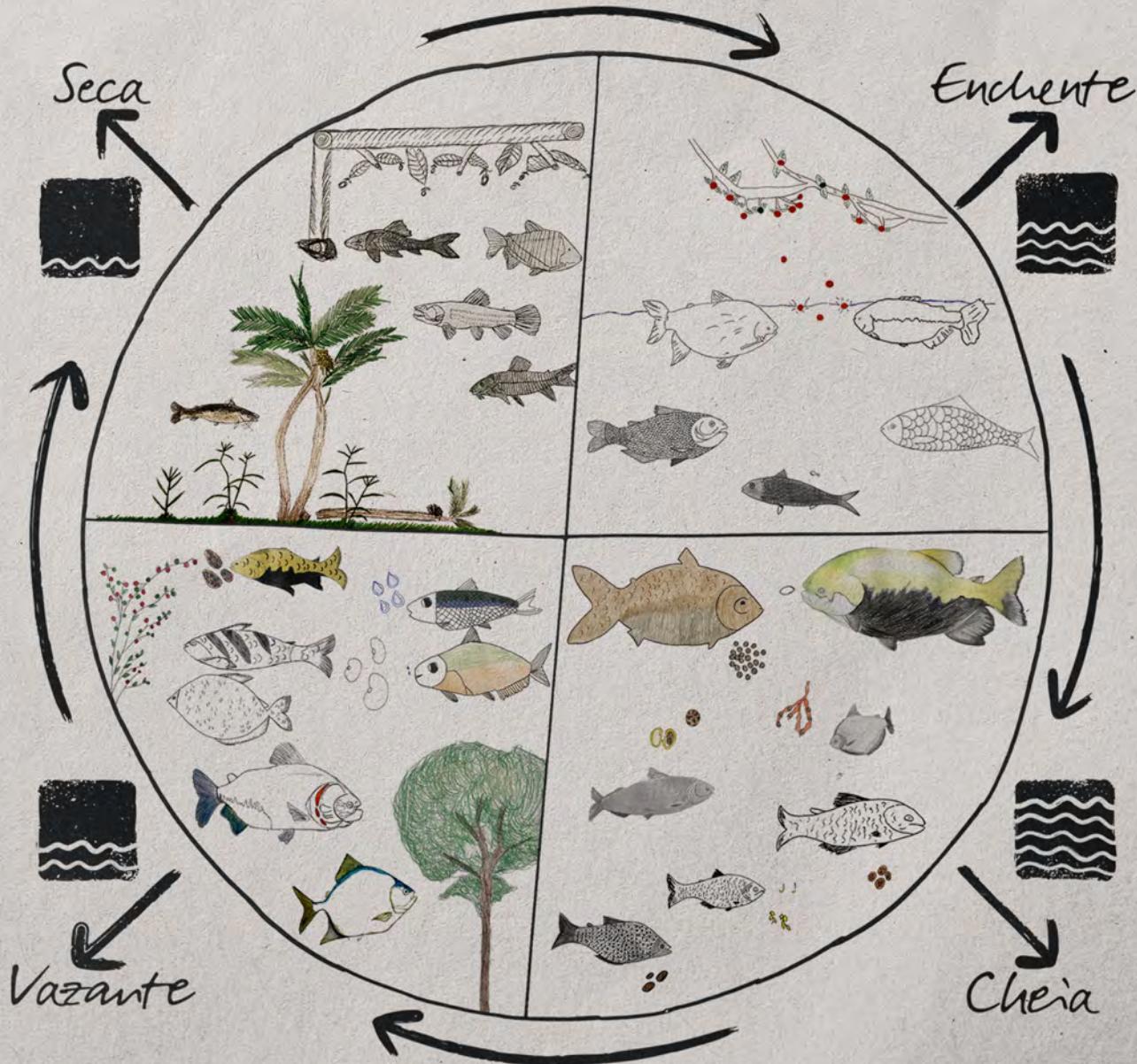
SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO	09
2	O PROJETO FOREST FISHER	10
3	O RIO MADEIRA	11
4	A DINÂMICA SAZONAL	14
5	A CULINÁRIA RIBEIRINHA	17
	• JACI-PARANÁ	19
	• VILA NOVA TEOTÔNIO	25
	• CUJUBIM GRANDE	33
	• SÃO CARLOS	39
6	OS IMPACTOS DAS AÇÕES HUMANAS	47



Lago do Cujubim (direita) e o Rio Madeira (esquerda)

Ciclo Hidrológico



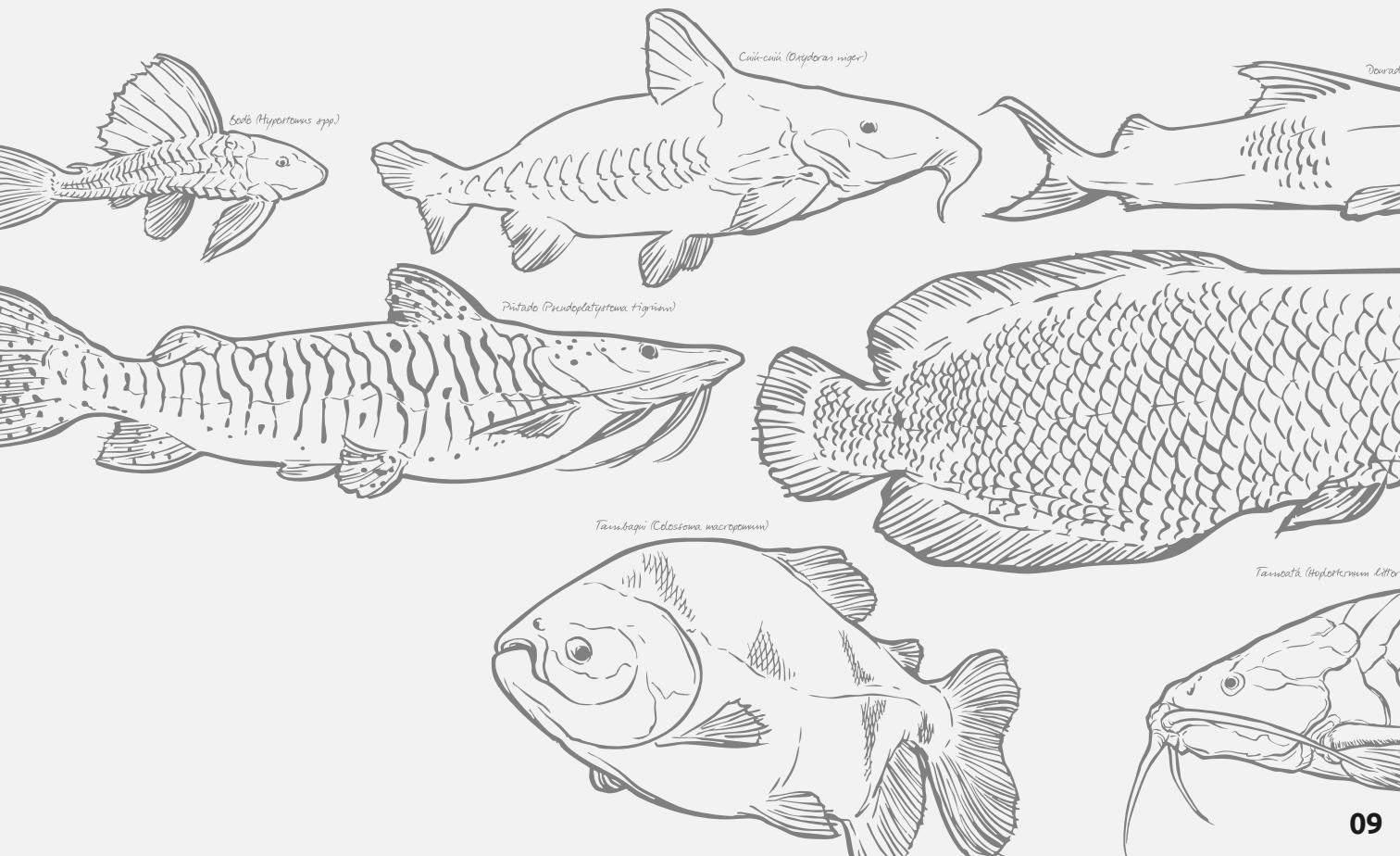


APRESENTAÇÃO

A **riqueza** da Bacia do Madeira não está apenas em sua **biodiversidade** — considerada a maior do planeta —, mas também na maneira como ela se reflete na vida, na cultura e na culinária das **comunidades tradicionais**.

Reconhecendo o papel fundamental das mulheres, pescadores e pescadoras na **preservação** das tradições alimentares, realizamos um levantamento abrangente sobre a diversidade de peixes utilizados na alimentação local e a grande variedade de **pratos** e **receitas** que transformam essa biodiversidade em **sabor**. Essa pesquisa revelou uma **conexão** profunda entre as comunidades e o rio, mostrando que a riqueza do Madeira se traduz em uma culinária criativa, adaptada às suas características únicas e carregada de significados culturais.

Com este livro, queremos não apenas compartilhar esse conhecimento, mas também valorizar as tradições, os saberes e os sabores que tornam a Bacia do Madeira um lugar tão **singular**. Que esta leitura inspire a preservação do rio, dos peixes e das práticas que mantêm viva a relação entre **natureza, cultura e sustento**.

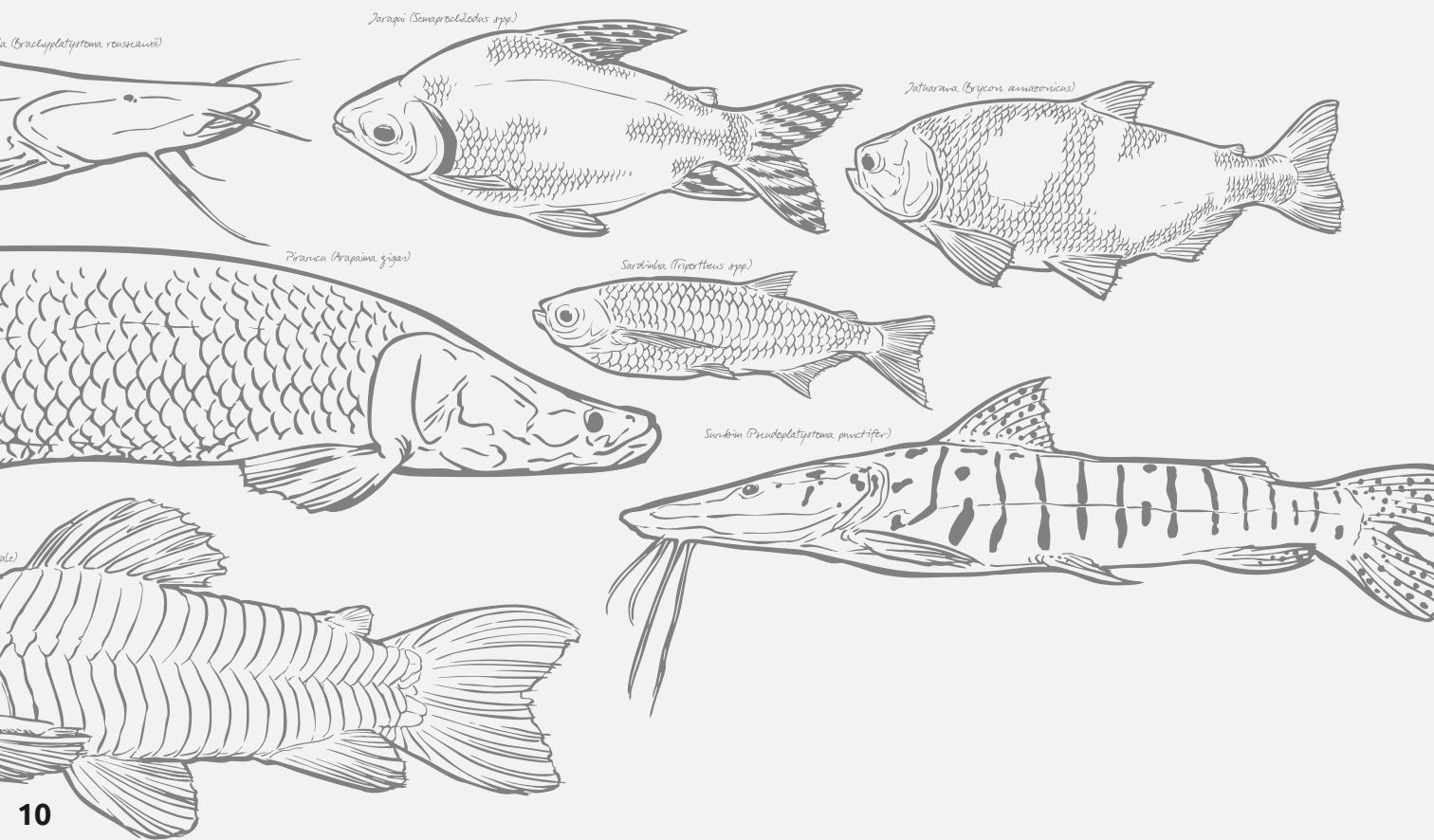


O PROJETO FOREST FISHER

O Projeto Forest Fisher tem como objetivo criar um protocolo técnico que oriente políticas públicas e decisões sobre ordenamento pesqueiro e territorial, com foco na conservação dos recursos pesqueiros diante das ameaças oriundas do **desmatamento** e das **mudanças climáticas** na Região Amazônica.

A iniciativa visa integrar conhecimentos científicos, conhecimentos tradicionais sobre os recursos aquáticos e aspectos socioeconômicos para equilibrar as atividades humanas e a saúde dos ecossistemas aquáticos. Compreender as relações entre desmatamento, pesca e ecossistemas é fundamental para promover práticas pesqueiras sustentáveis e a manutenção dos estoques pesqueiros, dos recursos naturais e das **tradições** das comunidades locais.

Assim, ao longo dos quatro anos de projeto, os pesquisadores buscaram compreender principalmente a relação entre os peixes frugívoros, a floresta e os **homens e mulheres** que dependem dela, identificando áreas favoráveis para a conservação e formas de **recuperação** importantes para os peixes frugívoros e a floresta amazônica.



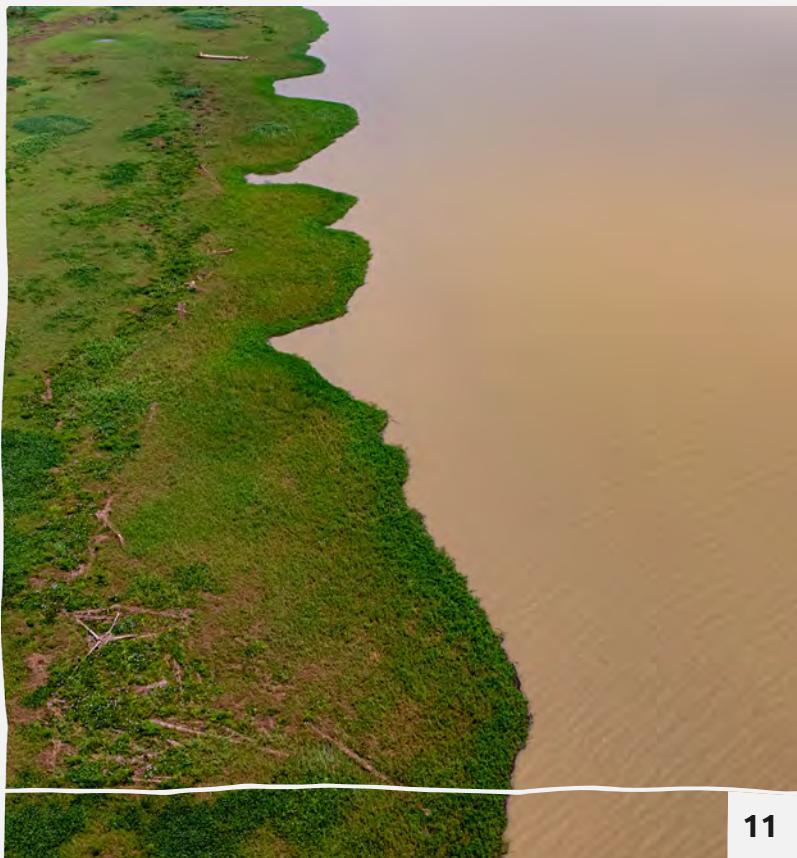
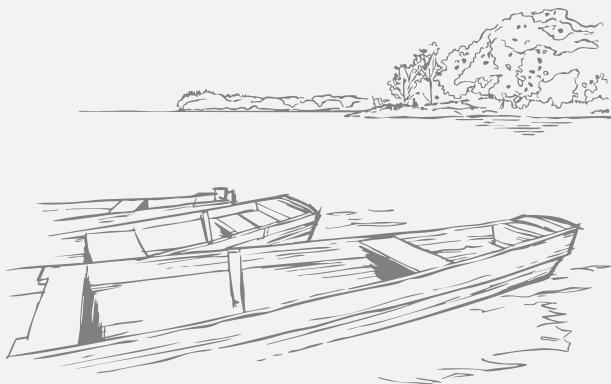
O RIO MADEIRA

Fonte de Vida para Peixes e Comunidades Ribeirinhas

O rio Madeira é um **lar essencial** para a fauna e flora que nele habitam, assim como para as **comunidades ribeirinhas** que constroem suas vidas ao longo de suas margens. Entre os principais recursos naturais explorados por essas comunidades está o **pescado**, fundamental para sua subsistência e economia local.

Ao longo das gerações, os moradores desenvolveram **profundo conhecimento** sobre as características únicas do rio e aprenderam a adaptar suas práticas de subsistência à diversidade de paisagens que compõem esse complexo sistema aquático, que se altera com a **sazonalidade** ao longo do ano. A pesca de pequena escala, praticada pela maioria dos pescadores, tem múltiplas finalidades, como **alimentação, consumo familiar e comercialização**.

Essa capacidade de adaptação à dinâmica do rio — alternando entre seca e cheia — e seus diferentes ambientes, desde as corredeiras até as áreas de várzea, tem sido um elemento-chave para a eficiência e **sustentabilidade** das atividades pesqueiras ao longo do tempo, fortalecendo o **vínculo** entre as comunidades e o ambiente natural.

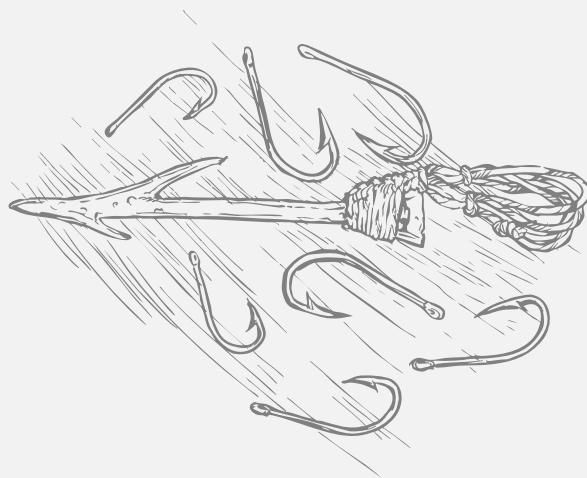


Bancos de terra no rio Madeira

A Importância do Pescado

As comunidades ribeirinhas da Amazônia dependem profundamente dos **recursos naturais** de sua região, tanto da floresta quanto dos rios. O **extrativismo** de produtos como castanha, açai e o pescado, desempenha um papel central na vida dessas populações. Nessa realidade, o **pescado** tem uma importância crucial, sendo essencial não apenas para a geração de renda e emprego, mas também como base da **segurança alimentar**, fornecendo uma das principais fontes de proteína.

A pesca de pequena escala, característica dessas comunidades, destaca-se pela sua **natureza multiespecífica** e pela diversidade de técnicas e equipamentos utilizados, adaptados às condições locais. No entanto, este modo de vida enfrenta desafios crescentes, como a **sobrepesca**, os impactos de **grandes empreendimentos**, como hidrelétricas e estradas, e, de maneira mais alarmante, o **desmatamento** das áreas alagadas e as mudanças climáticas, que têm provocado secas e inundações extremas.



Barco na margem do rio em Jaci-Paraná

Cultura, Sobrevivência e Resiliência

O rio Madeira abriga diversas **comunidades ribeirinhas** que dependem do extrativismo, da agricultura de subsistência e da pesca como principais **atividades econômicas**. Em nosso projeto, trabalhamos com quatro dessas comunidades, todas situadas na **porção média do rio Madeira**: Jaci-Paraná e Vila Nova Teotônio, ambas localizadas no reservatório da Usina de Santo Antônio, e São Carlos e Cujubim, que se encontram a jusante desse reservatório.

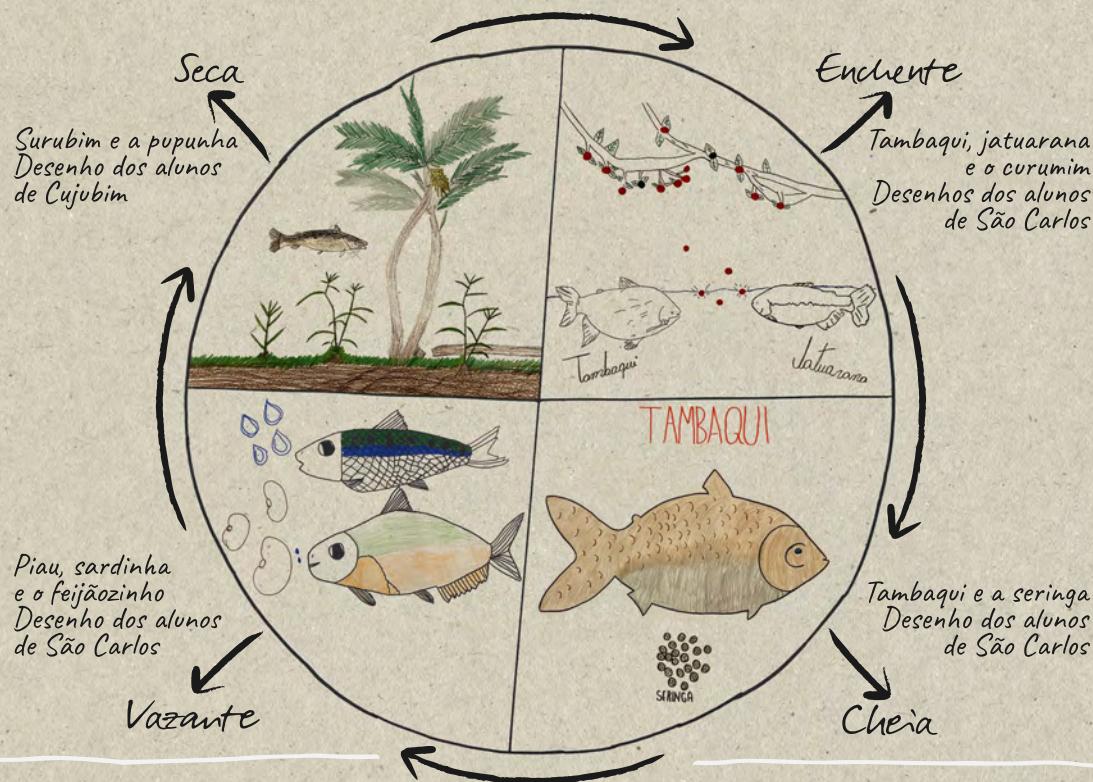
Essas comunidades, formadas por famílias ribeirinhas, mantêm uma estreita relação com o rio e a floresta, essenciais para sua **cultura e sobrevivência**. Exemplificam a **resiliência** dos povos ribeirinhos diante das transformações ambientais e socioeconômicas que impactam a Amazônia.



DINÂMICA SAZONAL

As comunidades ribeirinhas do Rio Madeira ao longo de suas trajetórias de uso e ocupação de seus locais de morada, adaptaram seu modo de vida à **dinâmica natural** de variação do nível do rio. Essa dinâmica afeta o rendimento da pesca que é baseada principalmente nas **espécies migratórias**. Nesse contexto, o conhecimento dos pescadores a respeito da relação entre a **variação sazonal** das águas e do movimento dos peixes é que permite a seleção de locais e períodos para a pesca, bem como a escolha de apetrechos mais eficientes na captura de cada espécie.

A intensidade de captura dos pescados costuma ser maior durante a migração dos peixes, especialmente nas fases de **vazante** e **enchente** do rio. No entanto, eventos extremos de seca e cheia, intensificados pelas **mudanças climáticas**, têm afetado significativamente o **comportamento migratório** e **alimentar** das espécies, além de influenciar seu tamanho e peso. Como consequência, os pescadores precisam buscar novos pontos de pesca, percorrendo distâncias maiores no rio para capturar uma quantidade cada vez menor de peixes, o que evidencia os desafios impostos por essa problemática.



A Importância das Espécies Frugívoras

Os peixes frugívoros dependem diretamente da floresta e desempenham um papel crucial na **manutenção da diversidade florestal** como dispersores de sementes. Eles são uma **fonte fundamental de alimento** e renda para as populações tradicionais. Nas comunidades ribeirinhas do Rio Madeira, o consumo de pescado é estimado em 0,5 a 1 kg/capita*dia. Desta forma, os peixes frugívoros representam **40% do consumo de pescado**, sendo de suma importância na alimentação dessas famílias.

O Papel de Dispersor de Sementes

Os peixes frugívoros se alimentam de frutos e sementes provenientes da floresta, desempenhando um papel fundamental na dispersão de sementes e atuando para a **regeneração natural da floresta**. Além disso, as espécies frugívoras migradoras, por terem a capacidade de se deslocarem para outros pontos, são fundamentais na dispersão de sementes para outros locais. Por fim, desempenham um papel extremamente importante para manter a **diversidade e riqueza** de árvores ao longo do tempo.

Nesse contexto, espécies de tamanho maior e migratórias são as mais atingidas pelos impactos dos grandes empreendimentos, o que afeta o papel ecológico citado, pois, além de dispersarem uma alta variedade de sementes, conseguem também transportar sementes maiores.

Tambaqui e a semente de seringueira: turma do Primeiro Ano B de Cujubim.



Mata Fome

Pacu e o mata-fome: turma do Primeiro Ano de São Carlos



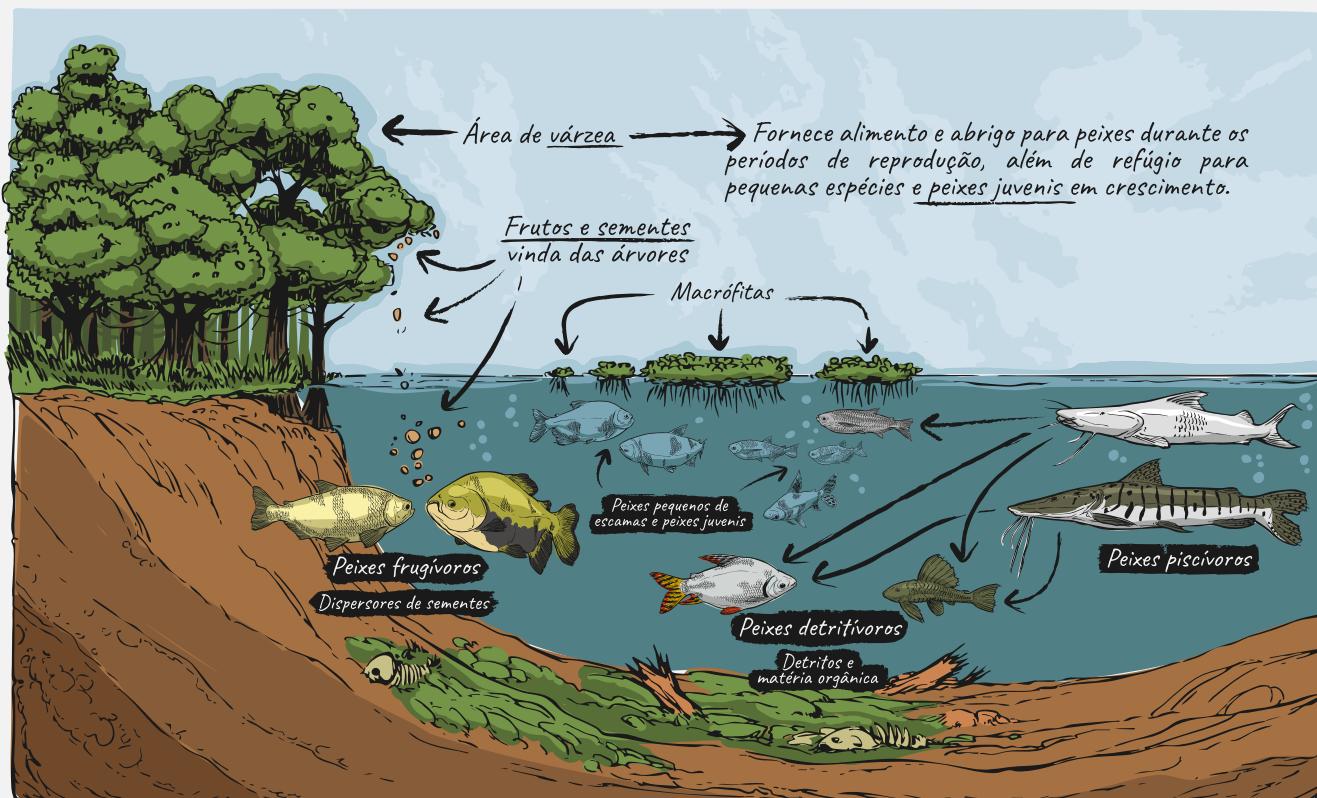
A Cadeia Alimentar

A cadeia alimentar dos peixes do rio Madeira é crucial para o **equilíbrio ecológico** e a biodiversidade local, com cada espécie desempenhando um papel importante.

Os **peixes piscívoros**, como os grandes bagres, a dourada e surubim, são **predadores** de topo que controlam populações de peixes menores, base da cadeia alimentar, dos quais também dependem como fonte de alimento.

Incluem-se nessa cadeia os **peixes frugívoros**, como o tambaqui e jatuarana, que se alimentam de frutos, **dispersam sementes** e promovem a regeneração das florestas de várzea, e os **detritívoros**, como o jaraqui e o bodó, que consomem matéria orgânica depositada no fundo dos rios, atuando como **limpadores do rio**.

Essas interações destacam a importância de conservar todas as espécies para garantir o funcionamento desse **ciclo perfeito** de nutrientes, que sustenta não apenas a biodiversidade aquática, mas também as comunidades ribeirinhas, dependentes da pesca para sua **subsistência**.



CULINÁRIA RIBEIRINHA

A resiliência das **mulheres ribeirinhas** é uma força silenciosa que atravessa gerações em comunidades frequentemente esquecidas pelo poder público, situadas ao longo dos rios. No rio Madeira, as águas não são apenas um meio de subsistência, mas parte integrante de suas **vidas, histórias e identidades**. Apesar dessa força, elas enfrentam desafios, como os impactos provocados pela instalação de usinas hidrelétricas, as mudanças climáticas e o desmatamento, que afetam diretamente a pesca – fonte essencial de alimentação, comércio e cultura.

A **pesca** sempre foi a principal base econômica e alimentar das famílias ribeirinhas. Para muitas dessas mulheres, o ofício é transmitido de geração em geração, e o rio representa não apenas um espaço de trabalho, mas também de **convivência e aprendizado**. No entanto, os impactos ambientais mencionados têm levado à redução da quantidade e da diversidade de peixes frugívoros, ameaçando a segurança alimentar e o modo de vida dessas comunidades.

Essas mulheres, contudo, não apenas se adaptam às **adversidades**, mas as transformam em **força**. Elas educam as novas gerações sobre a importância de conservar os rios e as espécies que deles dependem, tornando-se verdadeiras agentes de mudança em meio à **crise ambiental**. Mesmo diante de tantos desafios, continuam a resistir e a preservar suas tradições, mantendo vivas suas receitas e, muitas vezes, reinventando-as para se adaptar à nova realidade.

A seguir, serão apresentadas **20 receitas** tradicionais das comunidades ribeirinhas do rio Madeira, tendo o peixe como ingrediente principal. Essas receitas são protagonizadas pelas mulheres das **comunidades** de Jaci-Paraná, Vila Nova Teotônio, Cujubim Grande e São Carlos, que, com criatividade e resiliência, transformam o alimento em símbolo de **identidade e resistência cultural**.





JACI-PARANÁ

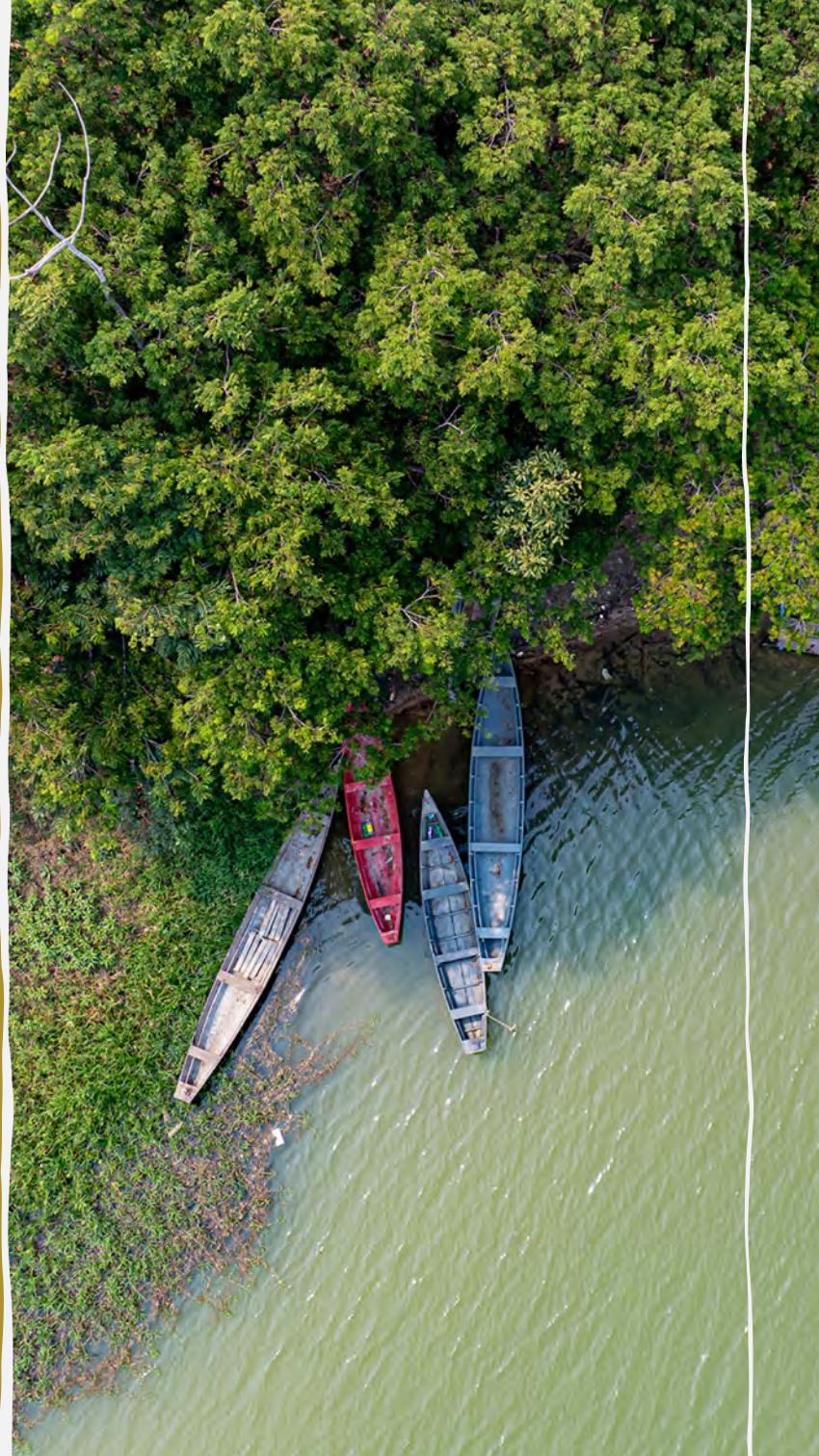


Também aqui a assado

Querido rio Madeira,

Sua seca atual, está acabando com sua beleza natural, sua biodiversidade única, infelizmente está sumindo, sua importância é preciosa para nós, não se vá rio Madeira.

*Com carinho, Anderson Viamonte Tavares
15 anos
30 de agosto de 2024*





CUIÚ NA MANTEIGA

Ingredientes:

- 1 peixe Cuiú inteiro (aproximadamente 1,5 kg)
- 1 cebola
- 2 tomates
- 2 pimentas de cheiro
- 1 pimentão verde
- 1 maço de cheiro-verde
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 limões
- Sal a gosto

Modo de preparo:

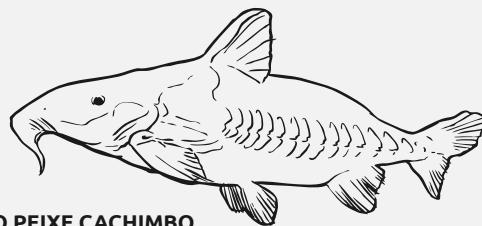
1. Fazer a limpeza do peixe. Raspe as laterais do Cuiú, corte em pedaços e escale em água quente por 2-3 minutos.
2. Lave os pedaços com o suco de limão e tempere com sal. Reserve.
3. Para preparar o molho, corte em cubos pequenos a cebola, o tomate, a pimenta de cheiro e o pimentão.
4. Em uma panela grande, aqueça a manteiga, as verduras cortadas e refogue até ficarem dourados. Adicione o extrato de tomate, misture e coloque 1/2 xícara de água quente. Deixe ferver por 5 minutos mexendo de vez em quando.
5. Após o tempo de cozimento do molho, coloque o peixe dentro do molho, tampe parcialmente e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos.
6. Finalize com cheiro-verde e ajuste o sal, se necessário.

Acompanhamento:

Sirva com farinha d'água, pirão feito do caldo, arroz branco, limão e molho de pimenta.



Maria de Nazaré Alves Ribeiro



O PEIXE CACHIMBO

O cuiú-cuiú (*Oxydoras niger*) é um bagre de grande porte que pode atingir 1 metro e 15 kg. Onívoro, alimenta-se de detritos, insetos e restos vegetais no fundo dos rios. Migrador típico da Amazônia, como o rio Madeira, é valorizado na pesca de subsistência, mas enfrenta ameaças devido a barragens e desmatamento que alteram seus habitats e rotas migratórias.



SURUBIM NO MOLHO

Ingredientes:

- 1,5 kg de peixe Surubim fresco
- 1 cebola grande
- 3 tomates
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 maço de cheiro-verde
- 1 colher de chá de colorau
- 4 limões taiti
- Sal a gosto

Modo de preparo:

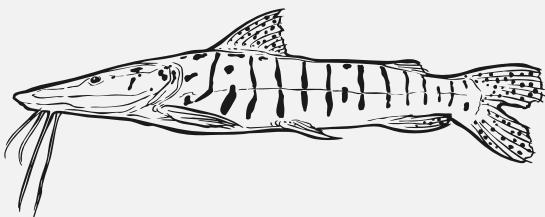
1. Para tratar e limpar o peixe, corte o surubim em postas no tamanho médio e lave-as em água morna para retirar impurezas. Escalde o peixe com suco de limão e sal, esfregando bem. Reserve por 10 minutos para absorver o tempero.
2. Para preparar o molho em uma panela grande, aqueça um pouco de óleo ou manteiga, em seguida refogue a cebola picada, cheiro verde, colorau e os tomates cortados em cubos.
3. Acrescente o extrato de tomate no refogado e mexa bem, em seguida adicione uma xícara de água fria para formar o molho.
4. Para o cozimento do peixe adicione o peixe ao molho com cuidado até que fiquem cobertos.
5. Deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 20 minutos até que o peixe esteja macio e o molho encorpado. Mexa o preparo na panela levemente para evitar que as postas desmanchem.

Acompanhamento:

Sirva com farinha d'água, pirão feito com o caldo do peixe, pimenta fresca, limão e banana frita ou crua.



Marina Ribeiro Lima



O VALIOSO

O surubim (*Pseudoplatystoma punctifer*), um dos cinco grandes bagres de maior valor comercial no rio Madeira, registra uma produção anual de 23 toneladas antes das hidrelétricas, mas esse número caiu significativamente após sua construção.



CALDEIRADA DE BODÓ

Ingredientes:

- Peixe Bodó fresco (aproximadamente 1 kg)
- 2 cebolas grandes
- 2 tomates
- 2 pimentas de cheiro
- 1 maço de cebolinha verde
- 1 maço de coentro
- 1 colher de chá de colorau
- 2 colheres de sopa de óleo
- 4 limões taiti
- Sal a gosto

Modo de preparo:

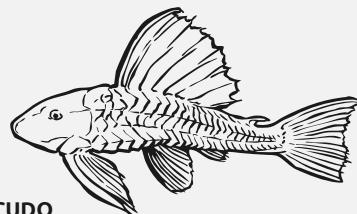
1. Para limpeza do peixe: retire as vísceras do bodó e limpe bem o interior do peixe. Escalde o peixe em água quente por 2 a 3 minutos. Com uma escova limpa, esfregue o peixe para retirar a pele grossa e possíveis resíduos. Lave o peixe em água corrente e limão e deixe escorrer, após isso reserve.
2. Para preparar o caldo, aqueça o óleo em uma panela grande e refogue as cebolas e os tomates cortados em cubos, a pimenta de cheiro, a cebolinha e o coentro até que fiquem macios e liberem seus aromas. Adicione o colorau e misture bem.
3. Nas verduras refogadas, acrescente água fria suficiente para cobrir o peixe e tempere com sal.
4. Adicione o peixe bodó ao caldo e cozinhe em fogo médio por aproximadamente 20 minutos ou até que o peixe esteja macio.
5. Mexa na panela levemente para evitar que o peixe desmanche. O caldo deve ficar bem temperado e encorpado.

Acompanhamento:

Sirva com farinha d'água e um pirão feito com o caldo do peixe. Acompanhe com limão e pimenta fresca para realçar os sabores.



Rosângela Alves de Oliveira



O CASCUDO

O bodó (*Hypostomus spp.*), uma espécie onívora, alimenta-se de algas, invertebrados e matéria orgânica aderida ao substrato. Pode atingir até 36 cm e vive em diversos ambientes, como riachos, corredeiras, calhas de grandes rios e lagos, sendo sensível a mudanças nesses habitats. Além de sua importância para a culinária, é valorizado na aquaríofilia.



TAMBAQUI ASSADO NA BRASA

Ingredientes:

- 1 tambaqui inteiro sem escamas (aproximadamente 2 kg)
- 2 cebolas grandes
- 2 tomates
- 1 maço de cheiro-verde
- 2 limões grandes
- Azeite a gosto
- 3 dentes de alho
- Sal a gosto

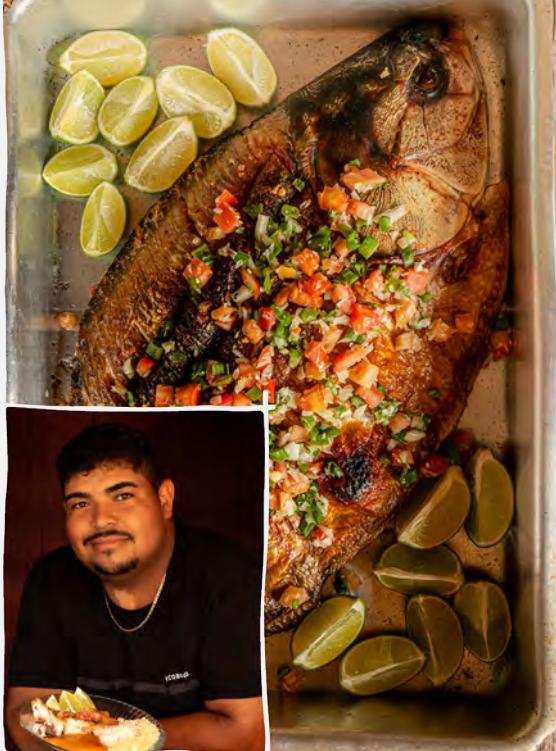
Modo de preparo:

1. Para tratar o peixe, lave o tambaqui com água corrente e suco de 1 limão, limpando bem por dentro e por fora.
2. Comece ticando* o tambaqui nas laterais para redução das espinhas e para que o tempero penetre melhor na carne.
3. Tempere o peixe com sal, alho e o suco do outro limão, esfregando por toda a superfície e dentro dos cortes feitos. Deixe marinar por 30 minutos.
4. Em uma churrasqueira, faça o fogo para assar o peixe, coloque o peixe do lado da pele para assar primeiro, quando estiver com a brasa bem vermelha.
5. Deixe assar de um lado e depois vire o peixe para assar do outro lado.
6. Quando estiver dourado o peixe está pronto para servir.
7. Para acompanhar o peixe assado, prepare um vinagrete com cebola, tomate e cheiro verde picados em tamanhos bem pequenos. Misture tudo e coloque sobre o peixe ainda quente.
8. Sirva em seguida.

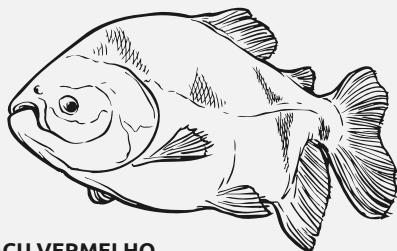
*Ticar: cortes transversais na lateral do peixe com a finalidade de reduzir o tamanho das espinhas. Cada peixe tem uma forma de fazer esse corte. No tambaqui, são cortes rasos na região do dorso.

Acompanhamento:

Sirva com arroz branco, farofa e banana frita.



Odilson Ribeiro Lima



O PACU VERMELHO

O tambaqui (*Colossoma macropomum*), peixe frugívoro que consome frutos, sementes e zooplâncton, pode chegar a pesar mais de 30 kg. Embora desove mais de um milhão de ovos em rios como o Madeira, seu futuro está ameaçado pelo desmatamento e pelas grandes alterações nas várzeas da região.



VILA NOVA TEOTÔNIO



Festival de pratos

Querido rio Madeira,

Você é muito importante para nós, quero te agradecer pelo que você faz para cada um de nós, por dar de beber aos ribeirinhos, dar a oportunidade de vir para a escola, de transportar os alimentos.

Obrigada pela casa que você dá a cada animal e pela ajuda que dá aos garimpeiros. Bom! Você é tudo isso e muito mais.

Obrigada! Rio do coração de Rondônia.

Com carinho, Evily Rodrigues Reges

15 anos

10 de setembro de 2024





CALDEIRADA DE TAMBAQUI

Ingredientes:

- 2 kg de tambaqui sem espinha
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 4 cebolas grandes
- 5 tomates
- 500 g de pimentas-de-cheiro
- 3 pimentas-biquinho
- 2 maço pequeno de cheiro-verde
- 1/2 maço de coentro
- 2 maços de chicória
- 12 ovos de codorna
- 2 bananas-da-terra
- 1 colher de sopa de colorau
- Pimenta-do-reino
- 1,5 litros de água quente
- Feijão de praia tipo fradinho
- Sal a gosto

Modo de preparo:

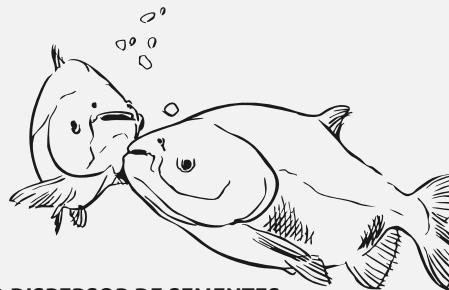
1. Corte os pimentões em tiras, a cebola e o tomate em rodelas.
2. Aqueça uma panela grande para preparar o refogado das verduras, após as verduras estarem bem douradas, adicione o colorau e pimenta do reino.
3. Adicione os pedaços do peixe tambaqui já temperados com sal e misture bem ao refogado.
4. Coloque água quente na panela para formar o caldo e deixe cozinhar por 20 minutos, após esse tempo adicione os ovos de codorna cozidos.
5. Experimente o sal e finalize com cheiro-verde, coentro, chicória e pimenta biquinho.

Acompanhamento:

Sirva com arroz branco ou baião de dois feito com feijão de praia, pirão e banana-da-terra frita. E acompanhe com limão e pimenta.



Claudia Lisboa Lopes



O DISPERSOR DE SEMENTES

O tambaqui é um importante dispersor de sementes na Amazônia, ajudando a regenerar as florestas de várzea com sua dieta frugívora.



TAMBAQUI ASSADO NO BAFO

Ingredientes:

- 1 tambaqui cortado em bandas com escamas e sem espinha (aproximadamente 3 kg)
- 1 maço de cheiro-verde
- 2 tomates
- 1 cebola grande
- 2 pimentas de cheiro
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de maionese
- Sal a gosto

Modo de preparo:

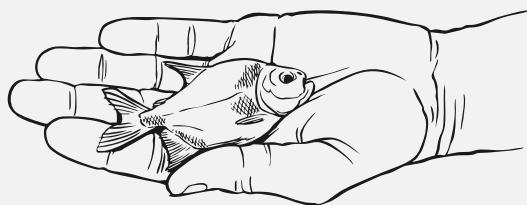
1. Limpe o tambaqui, mantendo as escamas e retirando cuidadosamente a espinha central para abrir espaço para o recheio.
2. Tempere o peixe com sal e alho, por dentro e por fora. Reserve.
3. Em uma tigela, misture as verduras cortadas em cubos pequenos, azeite, alho e sal. Em seguida, adicione a maionese e misture bem para formar uma pasta cremosa.
4. Recheie as duas bandas do tambaqui com a mistura, pressionando bem para que o recheio fique uniforme.
5. Prepare a churrasqueira, ajustando para o modo de "defumação/bafo".
6. Coloque o tambaqui sobre a grelha, feche a churrasqueira e asse em fogo baixo por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.
7. Retire o tambaqui da churrasqueira, abra com cuidado e sirva quente.

Acompanhamento:

Sirva com baião de dois, arroz branco, farofa, banana frita e pirão feito com o caldo de peixe.



Rosinete Izel Câmara



O FAVORITO DA PSICULTURA

Rondônia destaca-se como um dos maiores produtores de tambaqui de viveiro no Brasil, consolidando a piscicultura como uma atividade econômica importante na região.



MOQUECA DE PIRARUCU COM CAMARÃO SALGADO

Ingredientes:

- 1 kg de pirarucu fresco
- 300 g de Camarão salgado
- 2 cebolas grandes
- 4 tomates maduros
- 1 pimentão verde, vermelho e amarelo
- 3 colheres de sopa de azeite de dendê
- 400 ml de leite de coco
- 4 dentes de alho
- Sal a gosto

Modo de preparo:

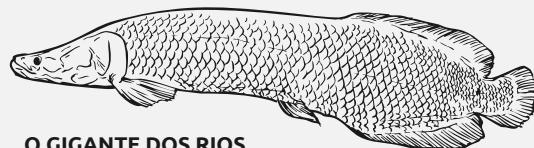
1. Corte o peixe em pedaços (postas ou filé). Lave o peixe com limão e em seguida tempere com sal a gosto, reserve. Lave o camarão com água quente para tirar o excesso de sal, lavar por duas vezes.
2. Em uma panela funda, aqueça o azeite de dendê e refogue o alho até dourar levemente.
3. Adicione as postas de pirarucu e cozinhe por aproximadamente 5 minutos de cada lado para selar o peixe.
4. Monte camadas na panela com a cebola, tomate, pimentões (verde, vermelho e amarelo) todos cortados em rodellas, mais um pouco de azeite de dendê e os pedaços de peixe.
5. Regue tudo com o leite de coco e adicione os camarões por cima.
6. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por cerca de 20 minutos, ou até que os vegetais estejam macios e o peixe completamente cozido.
7. Durante o cozimento, mexa levemente a panela para misturar os sabores, sem desmanchar o peixe e verifique o sal antes de finalizar e ajuste se necessário.

Acompanhamento:

Sirva quente com arroz branco, pirão, farofa e pimenta a gosto.



Ivanda Ferreira Arcanjo



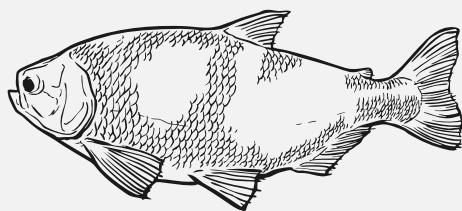
O GIGANTE DOS RIOS

O pirarucu (*Arapaima gigas*), conhecido como o maior peixe de escamas de água doce, pode alcançar impressionantes 200 kg e até 3 metros de comprimento. Além de ser um predador que se alimenta de outros peixes, destaca-se por sua respiração aérea obrigatória, precisando subir regularmente à superfície para captar oxigênio e garantir sua sobrevivência.





Mafisa Rebouças



O PEIXE QUE BRIGA

A jatuarana (*Brycon amazonicus*), peixe frugívoro das várzeas do rio Madeira, pode atingir 46 cm e é valorizada na culinária local. Sua captura está em risco devido ao aumento do desmatamento na região.



JATUARANA ASSADA RECHEADA DE FAROFA

Ingredientes:

- 1 Jatuarana inteira (com escamas)
- 3 Limões
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 Cenoura
- Cheiro-verde
- 2 Tomates
- 1 Pimentão vermelho
- Colorau
- Farinha de mandioca “ tipo seca”
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Limpe a jatuarana, retirando o intestino, manter as escamas para o assado na brasa.
2. Deixe o peixe de molho na salmoura com limão por 15 minutos para limpar e temperar.
3. Prepare o vinagrete misturando tomate e pimentão picados, cheiro-verde e cenoura ralada.
4. Refogue a manteiga com as verduras, sal, colorau e farinha de mandioca seca por 5 minutos, até formar uma farofa úmida e bem temperada.
5. Recheie o peixe com a farofa e leve para a churrasqueira tipo “Bafo”. Virar o peixe a cada 20 minutos para assar o outro lado. Tempo total de cozimento 40 minutos.

Acompanhamento:

Sirva com arroz branco, salada e farinha d’água.

PIRARUCU A CASACA DA LÔRA

Ingredientes:

- 1 kg de peixe Pirarucu salgado*
- 2 bananas-da-terra
- 4 ovos
- 2 batatas
- 500g Farinha de Arani
- 300 ml de leite de coco
- Azeite de oliva
- 1 cebola roxa
- 3 pimentões (amarelo, verde e vermelho)
- 2 pimentas-de-cheiro
- 1 cebola branca
- Cheiro verde
- 2 Tomates

*Técnica de charcutaria (peixe seco ou salgado) utilizada para conservação da carne do peixe fora do ambiente refrigerado.

Modo de preparo:

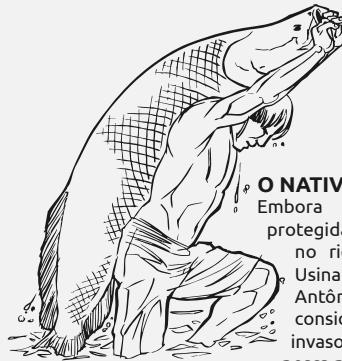
1. Dessalgue o peixe e deixe-o de molho na água fria por 12 horas. Dia seguinte, escorra a água e desfie o peixe.
2. Lave o peixe com um limão. Deixe escorrer bem.
3. Para hidratar a farinha, deixe-a de molho no leite de coco em uma tigela por aproximadamente 20 minutos.
4. Aqueça o azeite e refogue as verduras, todas cortadas em rodelas e o peixe desfiado em uma panela grande. Após estarem bem refogadas, acrescente a farinha hidratada, faça uma farofa e reserve.
5. Cozinhe os ovos e as batatas em panelas separadas.
6. Frite a banana cortada em rodelas.
7. Montagem do prato:
 - 1ª camada a farofa ou batata palha
 - 2ª camada batata cozida
 - 3ª camada banana frita
 - 4ª camada ovos cozidos em rodelas
8. Adicione por cima as rodelas de pimentão vermelho, cebola roxa, azeitona, cheiro verde e pimenta biquinho.
9. Por fim, leve ao forno por 10 minutos para gratinar as verduras.
10. Recomenda-se que esse prato seja servido quente.

Acompanhamento:

Sirva com arroz branco.



Maria Edimar Rodrigues Soares Torres
"Lôra"



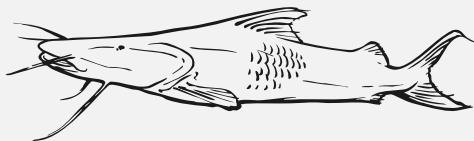
O NATIVO INVASOR

Embora seja uma espécie protegida em toda a Amazônia, no rio Madeira, acima da Usina Hidrelétrica de Santo Antônio, o pirarucu é considerado uma espécie invasora, permitindo sua pesca nessa região.





Maria Daizes Silva dos Santos



O GRANDE MIGRADOR

A dourada (*Brachyplatystoma rousseauxii*), um grande bagre migrador da Amazônia, percorre mais de 8.000 km ao longo de sua vida. Nascida no alto rio Madeira, migra até o estuário do Amazonas e, quando adulta, retorna ao local de nascimento, para realizar a desova.

Contudo, esse processo está ameaçado pelas usinas hidrelétricas no rio Madeira, que bloqueiam suas rotas migratórias e comprometem a sobrevivência dessa espécie essencial para a biodiversidade e as comunidades locais.



MOQUECA DE DOURADA COM CAMARÃO

Ingredientes:

- Peixe dourada fresca (cerca de 1,0 kg), limpa e cortada em pedaços grossos
- 500 g de camarões fresco limpos (sem a cabeça)
- 1 pimentão de cada cor (verde, vermelho e amarelo)
- 2 pimentas-de-cheiro
- 4 tomates
- 1 maço de cheiro-verde
- 1 maço pequeno de chicória
- 5 dentes de alho
- 300ml de leite de coco
- 5 colheres de sopa de azeite de dendê
- 2 cebolas grandes
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

1. Um dia antes, lave o peixe com limão e tempere com sal, pimenta-do-reino, alho e cebola. Deixe em local refrigerado.
2. Para o preparo da base, adicione em uma panela aquecida e grande o azeite de dendê para fritar o alho uma parte da cebola cortada em rodela.
3. Em seguida, monte na panela as camadas alternando as verduras cortadas em rodela, os camarões e o peixe.
4. Adicione o leite de coco e mais azeite de dendê (não muito pois o peixe já solta gordura).
5. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por cerca de 20 minutos até o peixe e os camarões estarem cozidos.
6. Mexa a panela levemente (sem usar colher) para não desmanchar as fatias da dourada.
7. Prove o caldo e ajuste o sal, se necessário.

Acompanhamento:

Sirva com arroz branco e pirão feito com o caldo da própria moqueca.

CUJUBIM GRANDE



Mogeca de piracema

Querido rio Madeira,

Hoje decidi escrever para você, que é tão majestoso e importante para todos nós. Desde as suas águas cristalinas até as suas margens repletas de vida, você é um verdadeiro tesouro da natureza.

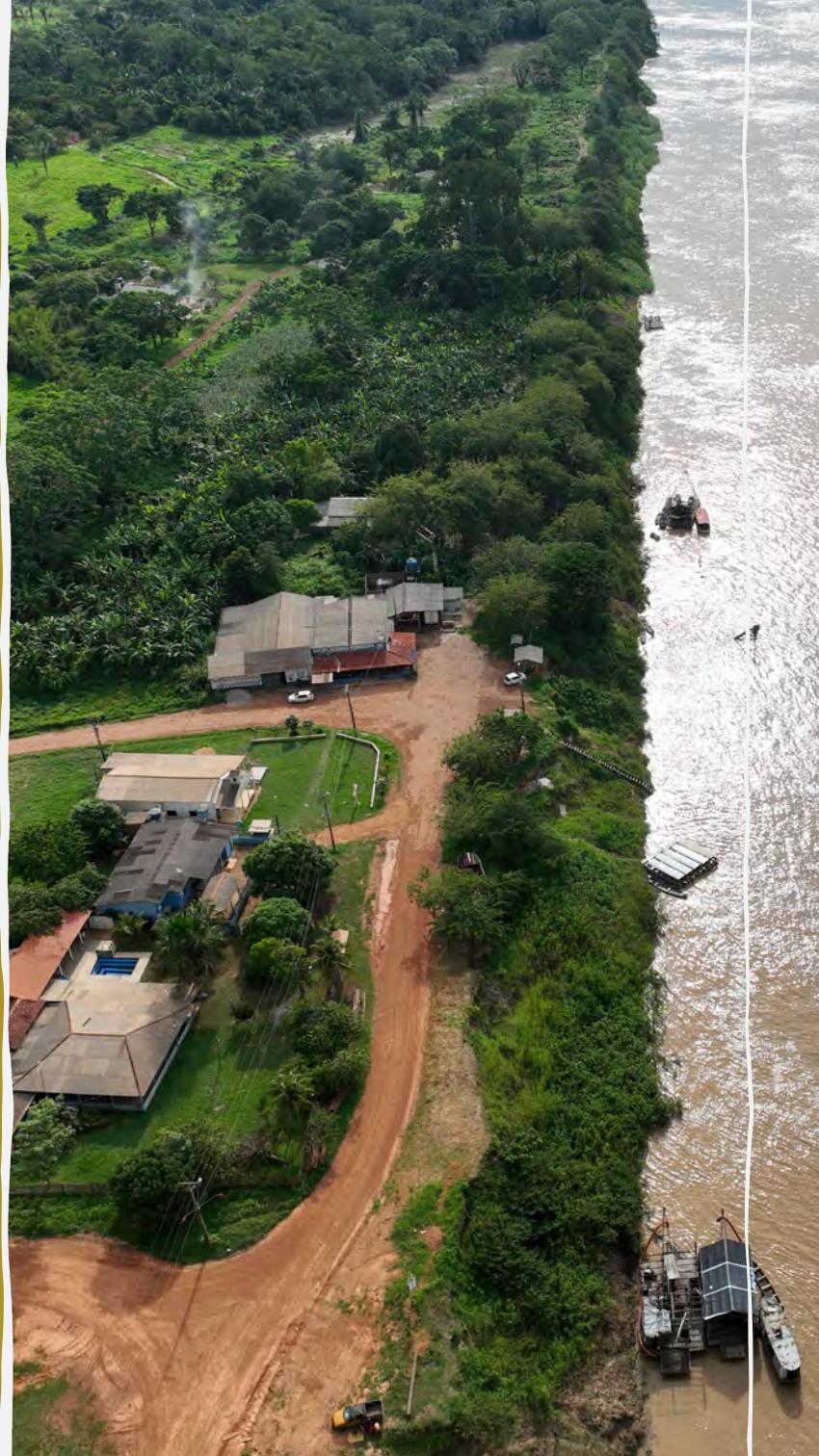
Eu admiro a forma como você serpenteia pela floresta amazônica, trazendo vida e sustento para tantas comunidades ribeirinhas. Sua beleza é inspirada, e a diversidade de espécies que habitam suas águas é simplesmente impressionante. No entanto, também sei que você enfrenta desafios. A poluição e o desmatamento ameaçam a sua saúde e a de todos os seres que dependem de você. É triste ver como as ações humanas podem impactar um ecossistema tão rico e vital.

E prometo que vamos cuidar melhor de você, preservar suas águas e proteger a natureza ao seu redor. Obrigado por ser um símbolo de beleza e força. Que sua correnteza continue a fluir livremente por muitos anos.

Com carinho, Alessandra de Souza Gôes

16 anos

01 de setembro de 2024





CALDEIRADA TAMOATÁ

Delícia do Pedacinho do Céu

Ingredientes:

- 10 Peixes tipo Tamoatá inteiros
- Suco de 3 limões
- 2 tomates
- 1 cebola grande
- 1 maço de cheiro-verde
- 1 maço de chicória
- 1 pimentão
- 2 pimentas de cheiro
- 1 colher de chá de colorau
- 2 colheres de sopa de óleo
- Sal a gosto

Modo de preparo:

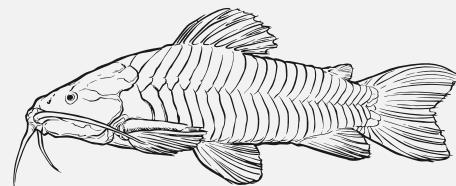
1. Escalde os peixes em água quente por cerca de 3 minutos para remover impurezas. Deixe o peixe de molho em uma mistura de limão e sal por 10 minutos para eliminar o cheiro forte.
2. Corte os tomates, a cebola, o pimentão, o cheiro-verde e a chicória em cubos.
3. Em uma panela grande, aqueça o óleo, adicione o colorau e refogue todas as verduras até que fiquem macias e douradas.
4. Acrescente os peixes ao refogado e misture delicadamente.
5. Adicione água até cobrir os peixes e deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos, contados a partir do início da fervura.

Acompanhamento:

Sirva a caldeirada de tamoatá com pirão feito com o caldo da receita, farinha d'água, arroz branco, limão e pimenta fresca.



Josiane Veras Pereira Teixeira
Francisca Limeira da Silva Souza



O CASCUDO-PRETO

Tamoatá ou tamuatá (*Hoplosternum littorale*), apesar de não ser muito importante comercialmente é eventualmente consumida pela população ribeirinha. Alimenta-se de detritos, larvas e pequenos organismos no leito do rio. Possui respiração aérea facultativa, com grande resistência fora d'água graças a um órgão acessório no sistema digestório adaptado para captar oxigênio.





Antônia Nunes Ferreira



O TAMBAQUI PROTEGIDO

A sobrepesca reduziu drasticamente os estoques de tambaqui na Amazônia, levando à proibição temporária de sua pesca em várias áreas, incluindo Rondônia, onde a pesca ficou suspensa por 5 anos para recuperação e agora está novamente liberada.



CALDEIRADA DE TAMBAQUI

Delícias das Estrelas

Ingredientes:

- 1 tambaqui com cabeça que é o diferencial do prato
- 4 limões taiti
- 2 cebolas grandes
- 3 tomates maduros
- 1 pimentão
- Cheiro-verde (salsa e cebolinha a gosto)
- 2 xícaras de farinha de mandioca “seca”
- 1 litro de água
- 200 ml de leite de coco
- 4 ovos cozidos
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Corte o peixe em pedaços grandes. Lave o tambaqui com limão, sal e vinagre. A cabeça do peixe deve ser usada também é o diferencial, pois enriquece o sabor do caldo.
2. Refogue as verduras (cebola, tomate e pimentão) cortada em cubos com um pouco de óleo em uma panela grande. Acrescente o tambaqui em pedaços e acrescente água para cozinhar até soltar o sabor do peixe no caldo e o peixe ficar cozido. Experimente o sal e ajuste se necessário.
3. Separe uma quantidade de caldo do peixe para preparar o pirão, em uma tigela misture a farinha de mandioca com água fria até dissolver por completo. Adicione a mistura de farinha ao caldo do peixe e deixe ferver, mexendo até o pirão ficar cremoso.
4. Acrescente o leite de coco no final do cozimento para dar mais sabor.
5. Finalize com os ovos cozidos inteiros ou cortados, distribuindo-os no caldo antes de servir.
6. Sirva o caldo quente.

Acompanhamento:

Sirva com arroz branco ou farofa. A cabeça do tambaqui é opcional, mas faz toda a diferença no sabor do prato.

DOURADA NO MOLHO COM CAMARÃO

Delícias do Cujubim

Ingredientes:

- 1 dourada média (aproximadamente 1,5 kg)
- Suco de 2 limões
- 2 cebolas médias picadas
- 1 maço pequeno de chicória (5 folhas picadas)
- 1 ramo de alfavaca, folhas frescas (5 folhas)
- 3 colheres de sopa de azeite de dendê
- 200 g de camarões laranja, limpos e sem casca
- 2 xícaras de água

Modo de preparo:

1. Lave bem a dourada com suco de limão e reserve.
2. Em uma panela grande, aqueça o azeite de dendê. Refogue a cebola, a chicória e a alfavaca até que fiquem macias e liberem seu aroma.
3. Acrescente os camarões e mexa por 2 a 3 minutos, até que fiquem levemente dourados e com sabor incorporado.
4. Adicione outras verduras, para enriquecer o molho.
5. Acrescente o peixe cortado em pedaços grandes e para formar o molho adicione água aos poucos até o cozimento do peixe e das verduras. Cozinhe em fogo médio para aproximadamente 20 minutos ou até o peixe estar cozido e o caldo bem encorpado.

Acompanhamento:

Sirva com Arroz branco soltinho, pimenta e limão à parte, salada simples de alface, tomate e pepino.



Reginalda Castro Bezerra
"Dona Regina"



O DOURADO AMEAÇADO

Um dos principais pilares da pesca comercial e de subsistência na bacia do rio Madeira, sofreu uma redução de quase 70% na captura após a construção das barragens, impactando severamente pescadores e comunidades no Brasil e na Bolívia que dependem dessa espécie para alimentação e renda.



VATAPÁ DE PIRARUCU SECO

Ingredientes:

- 500 g de pirarucu seco
- 2 colheres de sopa de azeite de dendê
- 3 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 1 tomate grande
- 2 pimentas de cheiro
- 1 maço de cheiro-verde
- 8 pães amanhecidos ou pão de forma sem casca
- 500 ml de leite de vaca
- 400 ml de leite de coco
- Sal a gosto

Modo de preparo:

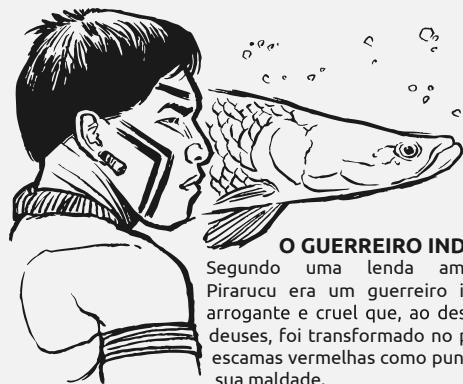
1. Lave o pirarucu seco em água corrente para retirar o excesso de sal e deixe-o de molho por algumas horas, trocando a água regularmente.
2. Cozinhe o peixe em água até que fique macio, escorra, retire a pele e as espinhas e desfie o peixe em pedaços pequenos.
3. Corte as verduras em cubos, tamanhos pequenos.
4. Aqueça o azeite de dendê em uma panela grande e refogue as verduras picadas, o alho, a cebola, o tomate, a pimenta de cheiro e o cheiro-verde até que fiquem bem macios.
5. Adicione o pirarucu desfiado ao refogado e misture bem para que o peixe absorva os temperos.
6. Em um recipiente, coloque os pães de molho no leite de vaca até ficarem macios. Amasse com as mãos ou bata no liquidificador para formar um creme homogêneo.
7. Adicione o creme de pão ao refogado de peixe, misture bem e incorpore o leite de coco.
8. Deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 30 minutos, mexendo frequentemente para evitar que grude no fundo da panela.
9. Experimente o sal e ajuste, se necessário.
10. Sirva ainda quente.

Acompanhamento:

Arroz branco e pimenta a gosto.



Mirlene Duarte Cordeiro



O GUERREIRO INDÍGENA

Segundo uma lenda amazônica, Pirarucu era um guerreiro indígena arrogante e cruel que, ao desafiar os deuses, foi transformado no peixe de escamas vermelhas como punição por sua maldade.



SÃO CARLOS



Naturama, a escola

Querido rio Madeira,

Escrevo esta carta com o coração apertado e lágrimas nos olhos. Eles só pensam em você pelo dinheiro que podem ganhar, esquecem que muitos dependem de suas águas para viver.

É devastador ver como sua viabilidade está desaparecendo, como suas águas estão sendo envenenadas pela poluição. Cada dia, você está mais seco e seus peixes, que antes eram abundantes e saudáveis agora estão contaminados com mercúrio. Cada peixe que morre, cada planta que desaparece, é como uma ferida aberta em seu corpo. A construção da hidrelétrica foi um golpe cruel, machucando suas margens arrancando um pedaço de você.

Você é um verdadeiro guerreiro, lutando pela sua existência, resistindo contra todas as adversidades. Prometo que estarei por você, que farei, o possível para que um dia você possa voltar a ser o que era. Mas sei que a luta é difícil, pois muitos estão te matando lentamente sem perceber o mal que estão causando. Eu sinto muito pelo egoísmo dos humanos.

*Com carinho, Mirela Almeida Carril
16 anos
10 de setembro de 2024*





PINTADO ASSADO

Ingredientes:

- 1 peixe pintado médio,
- 3 laranjas
- 2 tomates
- 1 cebola grande
- 1 pimentão
- 1 maço de coentro
- 1 maço de cebolinha (picada)
- 5 folhas de chicória
- 3 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de colorau
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

Modo de preparo:

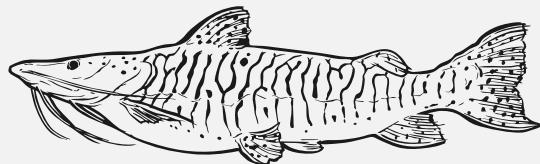
1. Lave bem o pintado e corte em postas. Em seguida coloque em uma tigela com o suco de 2 laranjas e uma pitada de sal, deixando o peixe descansar por 20 minutos para absorver o suco.
2. Depois, enxágue o peixe para retirar o excesso de sal e laranja. Tempere com alho, azeite, colorau, sal e pimenta-do-reino.
3. Sobre cada posta, coloque os tomates picados, a cebola em rodela, o pimentão em rodela, o coentro, a cebolinha e as folhas de chicória. Disponha as postas de peixe sobre rodela de tomate. Finalize com uma rodela de laranja sobre cada peça.
4. Envolve as postas com todos os ingredientes picados em papel filme PVC, fechando bem.
5. Disponha o pacote em uma assadeira e leve à grelha ou forno pré-aquecido a 200°C por 30 minutos. Vire com cuidado a cada 5 minutos, para garantir que o peixe asse de maneira uniforme.
6. Sirva quente.

Acompanhamento:

Sirva com baião de dois, salada de alface, farinha e pimenta.



Valdir Mesquita da Silva



O TESOURO DOS RIOS

O Pintado (*Pseudoplatystoma tigrinum*), um dos cinco grandes bagres de maior valor comercial no rio Madeira, registrava uma produção anual de 16 toneladas antes das hidrelétricas, mas esse número caiu significativamente após sua construção.



JATUARANA ASSADA NA FOLHA DE BANANEIRA

Ingredientes:

- 1 jatuarana inteira (limpa, sem escama*)
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- 1 maço de cebolinha
- 2 xícaras de farinha-seca
- 1 pimentão
- 2 tomates
- 2 pimentas-de-cheiro
- 1 colher de chá de colorau
- 1 folha grande de bananeira
- Sal a gosto

*É possível utilizar a jatuarana com escamas, o que agrega mais suculência a carne do peixe.

Modo de preparo:

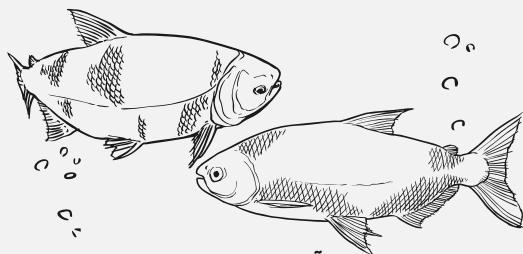
1. Retire as vísceras e lave bem com água e limão. Tique o peixe para facilitar o cozimento e o corte das espinhas. Tempere com sal e reserve.
2. Para a farofa, aqueça óleo em uma frigideira e refogue alho, cebola, pimentão, tomate e pimenta de cheiro em cubos até dourar. Tempere com sal e colorau. Adicione farinha-seca aos poucos, mexendo até formar uma farofa úmida. Finalize com cebolinha picada.
3. Recheie a barriga da jatuarana com a farofa e feche delicadamente.
4. Passe a folha de bananeira na chama do fogo para amolecer (evite que rasgue). Envolve o peixe por completo com a folha, formando um pacote. Coloque o peixe envolto na folha sobre a brasa quente e asse por 30 minutos. Vire a cada 15 minutos para garantir um cozimento uniforme.

Acompanhamento:

Sirva com baião de dois, farinha, pimenta e limão.



Rosilene Oliveira da Silva



JATUARANA OU MATRINCHÃ?

Na Amazônia, jatuarana e matrinchã são nomes dados a espécies semelhantes do gênero *Brycon*. A *Brycon amazonicus* (jatuarana) é maior e habita grandes rios e várzeas, enquanto a *Brycon cephalus* (matrinchã) é menor e prefere pequenos riachos e águas claras, adaptando-se a diferentes ecossistemas amazônicos.



JATUARANA FRITA COM ESCAMAS

Ingredientes:

- 1 jatuarana inteira (com escamas)
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- 1 maço de cebolinha-palha
- 2 xícaras de farinha-seca
- 1 pimentão
- 2 tomates
- 2 pimentas-de-cheiro
- 1 colher de chá de colorau
- Óleo (metade da altura do peixe)
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Limpe a jatuarana, mantendo as escamas, e lave com limão, reserve.
2. Faça uma farofa refogando alho, cebola, pimentão, tomate, pimenta de cheiro picados e sal. Acrescente a farinha e finalize com cebolinha.
3. Recheie a barriga do peixe com a farofa.
4. Aqueça óleo suficiente para cobrir metade do peixe e adicione colorau.
5. Frite o peixe em fogo médio, virando para dourar ambos os lados, até as escamas ficarem crocantes.

Acompanhamento:

Sirva com baião de dois, salada de alface, farinha e pimenta.



Rosilene Oliveira da Silva

A DIETA SAZONAL

A jatuarana tem a alimentação adaptada às mudanças sazonais do rio Madeira. Durante a cheia, quando as águas inundam as várzeas, a jatuarana aproveita a abundância de insetos adultos e restos de peixes trazidos pelas correntes. Já no período de vazante, quando as águas baixam, sua dieta muda, passando a incluir principalmente vegetais disponíveis no ambiente ribeirinho. Essa flexibilidade alimentar é essencial para sua sobrevivência e reflete a rica dinâmica dos ecossistemas amazônicos.



PANQUECA DE JARAQUI OU SARDINHA ASSADA NA FOLHA DA BANANEIRA

Ingredientes:

- 5 a 6 jaraquis-escama-fina
- Cebolinha-palha
- Coentro
- Chicória
- 2 cebolas
- 5 dentes de alho
- 2 pimentões
- 1 colher de chá de colorau
- 4 tomates
- Farinha d'água* fina (3 colheres de sopa)
- 2 folhas grandes de bananeira
- Sal a gosto

Modo de preparo:

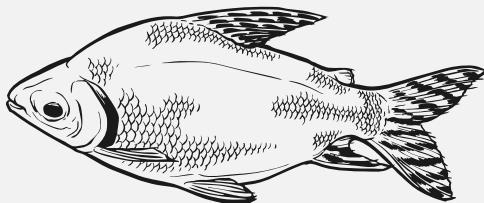
1. Limpe os jaraquis, retirando as vísceras, lave com limão e tique (faça cortes nas laterais).
2. Misture as verduras picadas (cebolinha, cebola, alho, pimentão, tomate, coentro e chicória), tempere com sal e colorau, e adicione a farinha d'água para formar o recheio.
3. Recheie os peixes com a mistura e envolva-os nas folhas de bananeira, formando pacotes.
4. Asse na brasa ou no forno por 30 a 40 minutos, virando ocasionalmente.

Acompanhamento:

Sirva com baião de dois, farofa, limão e molho de pimenta.



Edilúcia Alves Lópes



O PEIXE DO POVO

O jaraqui (*Semaprochilodus spp.*), um dos peixes mais populares da Amazônia, é conhecido por suas migrações sazonais entre rios e lagos para se alimentar e reproduzir. Alimenta-se de detritos orgânicos e algas, desempenhando um papel importante na reciclagem de nutrientes nos ecossistemas aquáticos.



BOLINHO DE PIRARUCU

Ingredientes:

- 500 g pirarucu fresco (filé)
- 1 cebola
- 1 tomate
- 1 cenoura
- 3 dentes de alho
- 1 maço de cebolinha
- 3 pimentas-de-cheiro
- 1 pimentão
- Coentro, a gosto
- Trigo (Adicione somente se o pirarucu estiver esfarelado)
- 1 colher de chá de colorau
- Óleo ou azeite

Modo de preparo:

1. Corte o filé de pirarucu em pedaços pequenos, pique com uma faca ou moa na máquina.
2. Corte todas as verduras em pedaços pequenos e misture com o peixe moído.
3. Adicione trigo, aos poucos, e colorau para dar liga e cor à massa.
4. Modele a mistura em pequenos bolinhos no formato desejado, e leve para fritar os bolinhos em óleo quente até que fiquem dourados e crocantes.

Acompanhamento:

Servir ainda quente com pimenta e farinha.



Rosângela da Cunha Marinho



O PAI ZELOSO

Conhecido por seu cuidado parental após a desova, o pirarucu macho protege os filhotes, que permanecem próximos à sua cabeça escurecida, o que ajuda a camuflá-los de predadores.



CALDEIRADA DE TAMBAQUI

Ingredientes:

- 1 tambaqui com espinhas (cortado em pedaços)
- suco de 2 limões
- 2 cebolas, picadas
- 3 dentes de alho, amassados
- 1 maço de coentro, picado
- 5 folhas de chicória, picadas
- 1 pimentão, picado
- 3 tomates, picados
- 1 maço de cebolinha, picado
- 4 ovos cozidos (opcional)
- 1 litro de água
- azeite para refogar
- Sal a gosto

Modo de preparo:

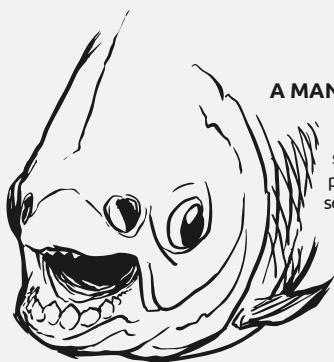
1. Lave os pedaços de tambaqui com limão e sal
2. Em uma panela grande, aqueça o azeite e refogue a cebola, o alho, o pimentão, o tomate, o coentro, a chicória e a cebolinha até ficarem macios.
3. Adicione o tambaqui ao refogado, mexendo delicadamente para não desmanchar.
4. Cubra o peixe e as verduras com água e deixe cozinhar em fogo médio por 20 minutos, até o peixe ficar macio e incorporar os sabores.
5. Acrescente os ovos cozidos no final, como um toque especial.

Acompanhamento:

Sirva quente com arroz branco, farofa, limão e molho de pimenta.



Rosângela da Cunha Marinho



A MANDÍBULA PODEROSA

O tambaqui emite estalos audíveis enquanto tritura sementes duras com sua poderosa mandíbula. Esses sons ajudam os pescadores a localizar o peixe, tornando a pesca mais eficiente.



OS IMPACTOS DAS AÇÕES HUMANAS

Desafios Ambientais e Seus Efeitos na Biodiversidade do Madeira

Barragens: Reservatórios hidrelétricos atuam como barreiras físicas nos rios, prejudicando a movimentação dos peixes. Essas barreiras dificultam ou impedem o acesso a locais de alimentação, como florestas alagadas durante cheias, e o deslocamento para áreas de desova, **comprometendo o sucesso reprodutivo** de espécies migradoras, causando impactos diretos ao estoque pesqueiro, reduzindo a biodiversidade e a disponibilidade de recursos.

Desmatamento: O desmatamento já impacta o desembarque pesqueiro em Porto Velho, principalmente pela diminuição das plantas que servem de alimentação para os peixes frugívoros, muitos deles são comida para peixes maiores, como alguns bagres. Entre 2004 e 2019, as taxas de desmatamento nas florestas banhadas pela bacia do rio Madeira **aumentaram** em mais de **50%**, enquanto o **desembarque** pesqueiro sofreu uma **redução** de aproximadamente **70%**.

Mudanças Climáticas: Os peixes ocupam áreas com condições ambientais essenciais para sua sobrevivência, como temperatura da água, pH, regime de chuvas e ciclos de cheias e secas. As mudanças climáticas **alteram** diretamente essas condições, afetando o ambiente aquático com modificações, que somados ao aumento de temperatura, impactam todos os organismos vivos. Os peixes dependem da temperatura do ambiente para regular seu metabolismo e do ciclo hidrológico para completar seu ciclo de vida. Conservar as áreas de ocorrência dessas espécies é fundamental para garantir a manutenção dos ecossistemas aquáticos e a sobrevivência das populações de peixes.

Torres elétricas em Jaci-Paraná



Percepção dos Pescadores

Segundo relatos dos pescadores, diferentes regiões do rio Madeira apresentam variados impactos nos peixes devido ao **desmatamento** e à construção das usinas hidrelétricas de **Santo Antônio** e **Jirau**.

Na região a **montante**, os principais impactos observados incluem:

- **Mortalidade** de espécies vegetais aquáticas, essenciais para a alimentação dos peixes, o que leva à contaminação do rio pela decomposição dessas plantas submersas;
- Crescimento excessivo de **macrófitas**, afetando negativamente o equilíbrio ecológico.

Já na região a **jusante**, foram apontados os seguintes problemas:

- Redução do fluxo de água e **bloqueio** do acesso de igarapés e lagos ao rio principal, causado pela diminuição da profundidade, dificultando o acesso dos peixes a frutos e sementes;
- Alterações na sazonalidade do rio, como variações abruptas no nível da água, interferindo na migração dos peixes, que não conseguem ultrapassar as **barreiras** impostas pelas hidrelétricas.

Essas **mudanças** representam **grandes desafios para a pesca** e para a **preservação da biodiversidade** no rio Madeira.



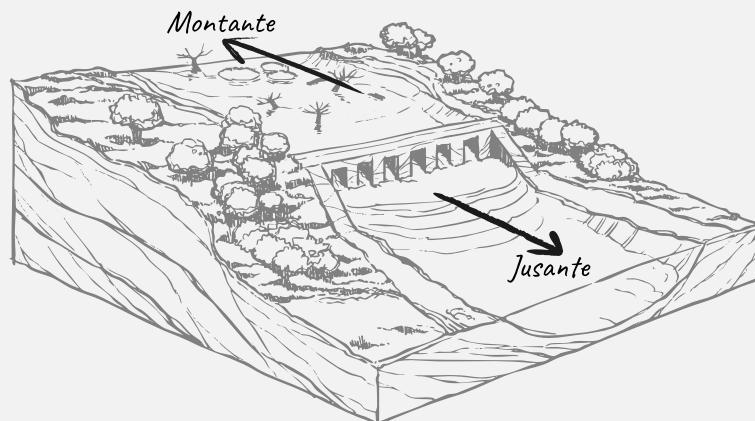
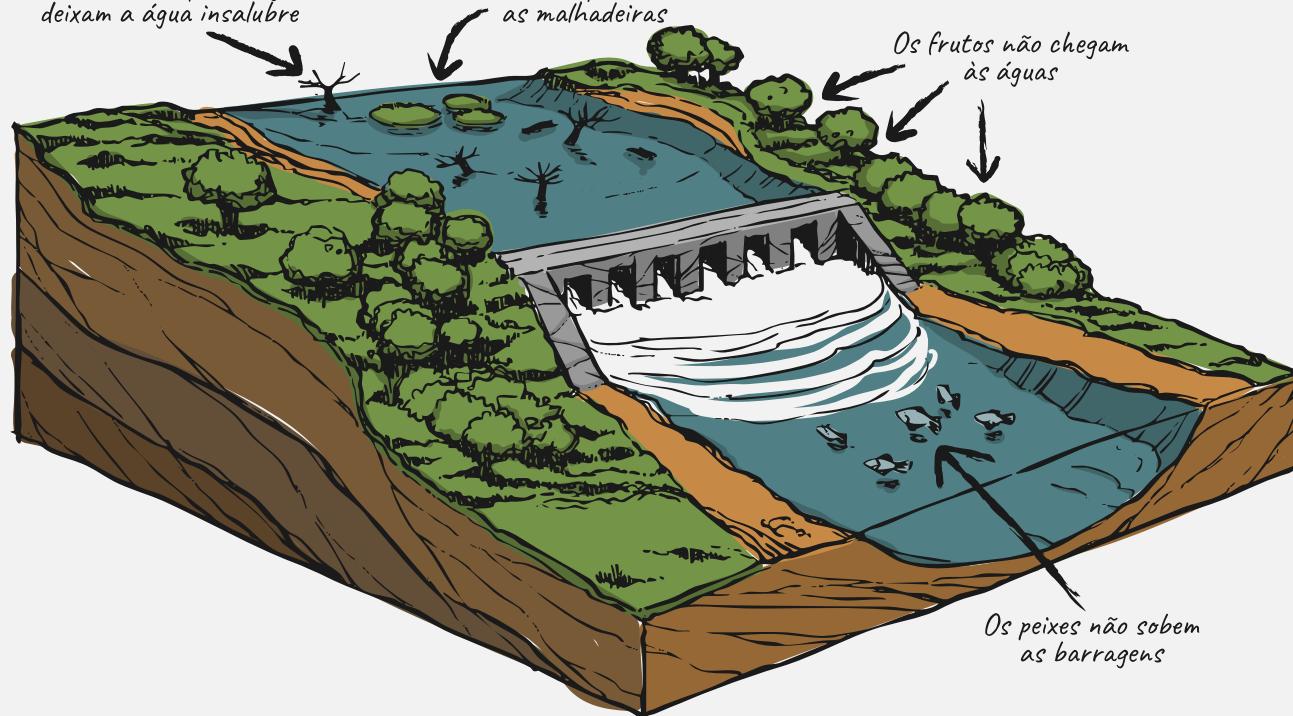
Macrófitas (plantas aquáticas) sobre o rio Madeira em Teotônio

Mudanças no Rio Madeira: Consequências da Implementação de Usinas Hidrelétricas na Região

As árvores mortas pelo alagamento deixam a água insalubre

As macrófitas impedem de colocar as malhadeiras

Os frutos não chegam às águas



Jusante: abaixo da barragem
Montante: acima da barragem

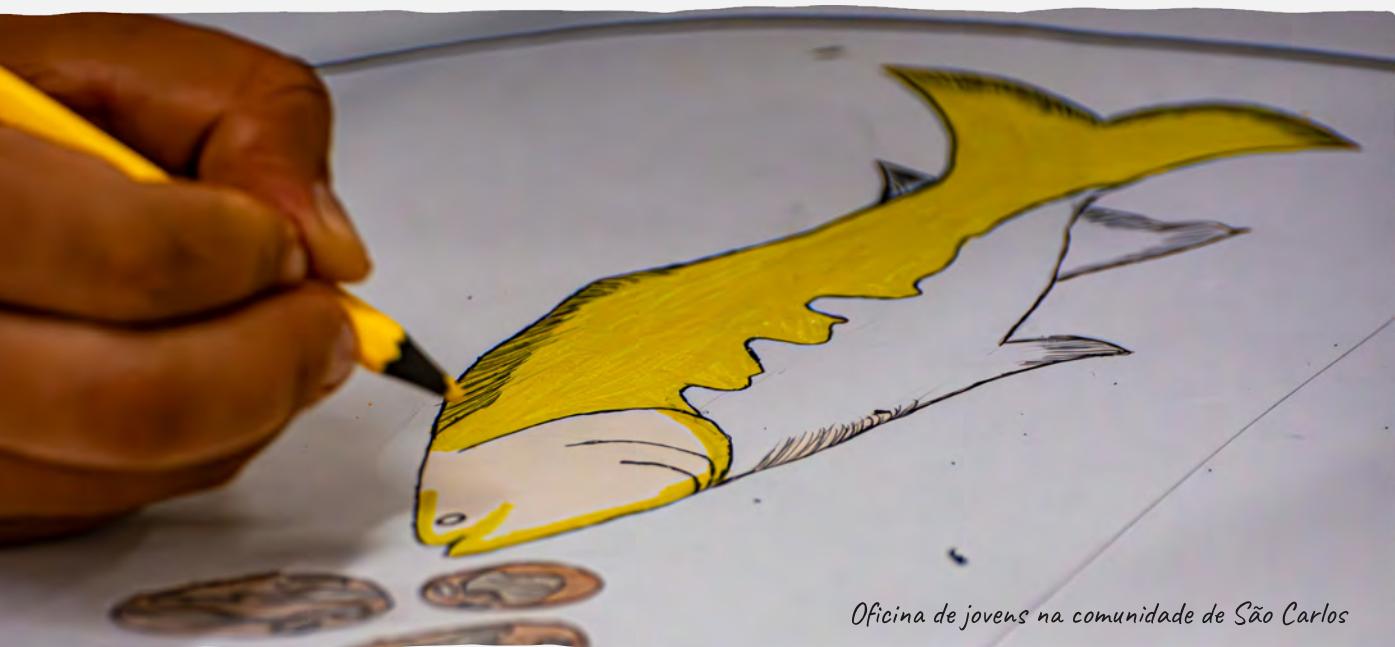
A Educação Inspiradora da Conservação

Durante a elaboração deste livro, foram realizadas oficinas de educação ambiental em **Cujubim Grande**, na escola EEEFM Professor Raimundo Nonato Vieira da Silva, e em **São Carlos**, na escola EEEM Professora Juracy de Lima Tavares. O principal objetivo foi ampliar o **conhecimento** dos participantes sobre a relação entre os peixes e os recursos oferecidos pela floresta.

Nestes encontros, os estudantes exploraram áreas de importância para a interação entre os peixes e a vegetação das várzeas, refletindo sobre como essas **conexões** são fundamentais para o **equilíbrio** do ecossistema local.

Por meio de dinâmicas práticas, os alunos foram incentivados a expressar suas **percepções** por meio de **desenhos**, representando os peixes frugívoros e as plantas que compõem sua dieta. Esse exercício despertou não apenas a criatividade, mas também **reflexões críticas** sobre os impactos do desmatamento nas espécies que dependem diretamente da mata ciliar para sobreviver.

Além disso, os estudantes foram convidados a escrever uma **carta** para o rio Madeira. Essa atividade buscou promover uma **conexão emocional** com o rio, incentivando o reconhecimento de sua importância como parte do patrimônio natural e cultural da comunidade e reforçando a necessidade de sua preservação para as **futuras gerações**.



Oficina de jovens na comunidade de São Carlos

O Futuro da Conservação

A **manutenção** das áreas de várzea são necessárias para a diminuição dos impactos citados. Isso exige monitoramento, fiscalização, incentivos à **produção sustentável** e suporte por meio de políticas públicas. Além disso, o **reflorestamento** dessas áreas, priorizando espécies que forneçam alimentos para peixes frugívoros, é uma ação indispensável.

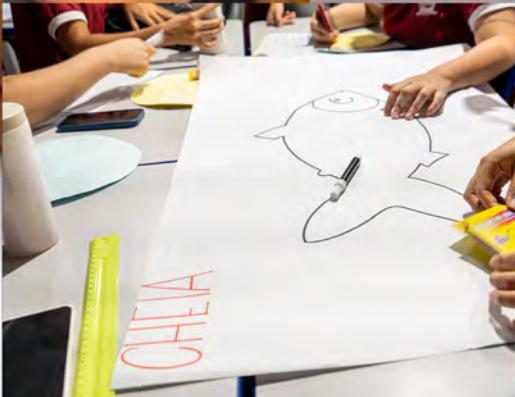
No projeto Forest Fisher, foram identificadas espécies vegetais importantes para a dieta desses peixes, como seringueira, açaí, buriti e mata-fome, destacadas por pescadores locais. Como alternativa prática, foi criado um viveiro na escola **EEEFM Professor Raimundo Nonato Vieira da Silva**, em Cujubim Grande, onde foram produzidas **2.000 mudas** de sete espécies prioritárias. Essas mudas foram plantadas em pequenas propriedades rurais na região.

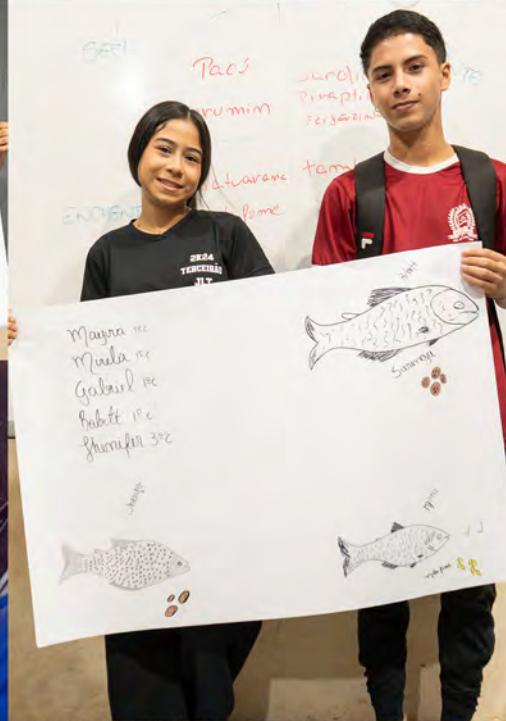
Essa iniciativa integra o conhecimento tradicional, a **pesquisa científica** e a **educação ambiental**, representando um passo importante para a recuperação dos recursos pesqueiros e a conservação das áreas de várzea no futuro.



Viveiro na EEEFM Professor Raimundo Nonato Vieira da Silva, Cujubim Grande







Agradecemos profundamente às pescadoras e pescadores das comunidades, aos jovens das escolas EEEFM Raimundo Nonato e EEEM Professora Juracy L. Tavares, cujo empenho foi essencial para a construção do livro Um Rio de Sabores. Seu entusiasmo e comprometimento são exemplos de engajamento na conservação cultural e patrimonial. Nosso reconhecimento especial ao Presidente do Land Management at TUM, à DFG – Fundação Alemã de Investigação – pelo apoio financeiro fundamental, e aos parceiros técnicos, cuja colaboração viabilizou este projeto dentro do ForestFisher. Com esse suporte, transformamos um sonho em realidade, celebrando e preservando as riquezas do Rio Madeira. Este material reflete a força da união e do trabalho coletivo. Muito obrigado a todos!

We extend our heartfelt gratitude to the fishers from local communities and the students of EEEFM Raimundo Nonato and EEEM Professora Juracy L. Tavares, whose dedication was essential in creating the book A River of Flavors. Your enthusiasm and commitment are inspiring examples of cultural and heritage conservation. A special thank you to the President of Land Management at TUM, the DFG – German Research Foundation – for their crucial financial support, and to our technical partners, whose collaboration made this project possible within ForestFisher. With this support, we turned a dream into reality, celebrating and preserving the riches of the Madeira River. This material is a true reflection of unity and collective effort. Thank you all!



projeto



realização

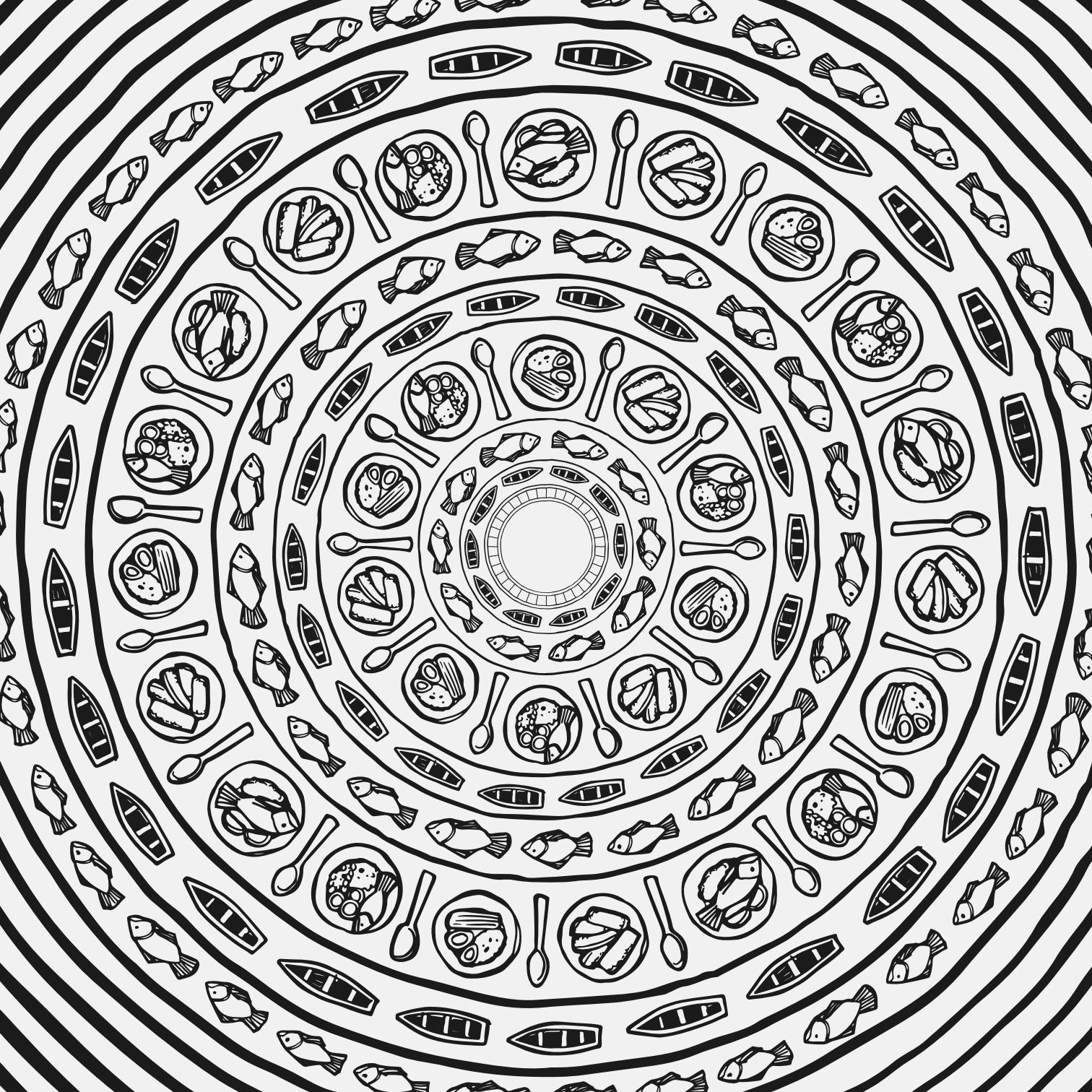


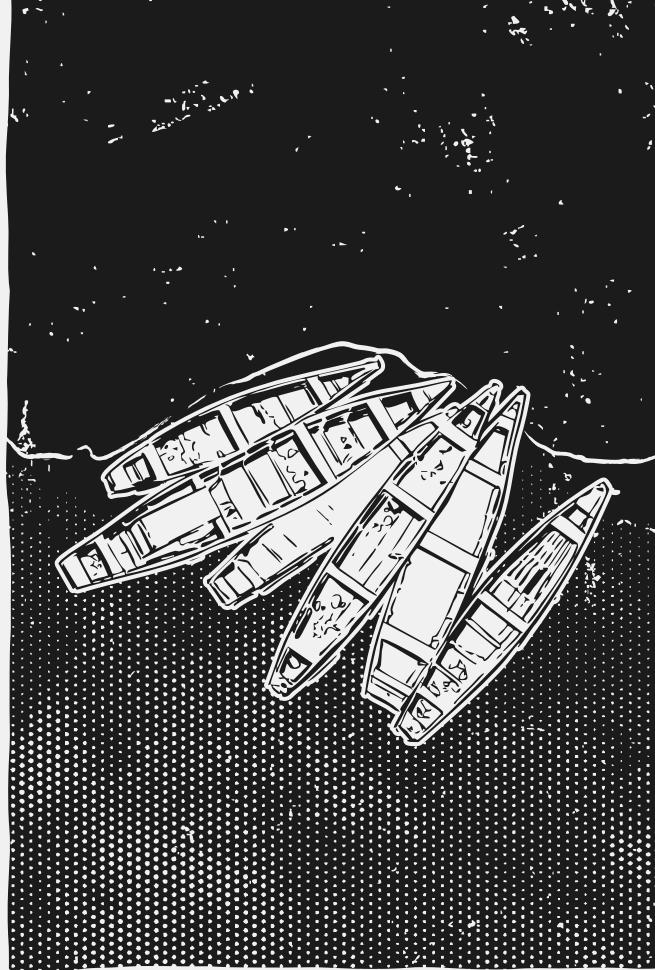
apoio



parceiros







UM RIOTE SABORES

PEIXES, PESCA E TRADIÇÕES DO MADEIRA

