

REVISTA

FEIRA



CONTATO

contato@revistafeira.com

facebook.com/somosrevistafeira
instagram.com/revistafeira
www.revistafeira.com

Apoio: Junta Local

Revisão: Juliana Latini

Impressa na Sol Gráfica
Rio de Janeiro, setembro de 2018

REVISTA

FEIRA

FEIRA EDIÇÃO 01

Quando conversamos pela primeira vez sobre um projeto de revista, descobrimos que compartilhávamos uma urgência: o desejo premente de uma publicação independente sobre comida no Rio de Janeiro. Queríamos abraçar a ideia, mas podíamos? Seria possível realizar algo dessa magnitude tendo apenas o desejo como combustível e parquíssimos recursos? A razão nos dizia que não, mas fomos em frente.

Não sabíamos como duas pessoas dariam conta do trabalho que seria gestar uma revista. Não tínhamos ideia de como pagariam os custos disso. Mas sabíamos como era a revista que queríamos: uma publicação que se descolasse da espetacularização da gastronomia que tem prevalecido na mídia brasileira - e mundial, sejamos honestos - e abordasse a comida a partir de uma perspectiva profunda e humanista, que alcançasse os muitos atores da cadeia de produção de alimentos.

Concordamos que a edição de estreia precisava tratar de um tema caro a nós dois e logo chegamos ao seu mote: peixe. Saímos em campo em busca de inspiração e de respostas, especialmente no estado do Rio de Janeiro, que é nosso território, mas sem nos limitar a ele.

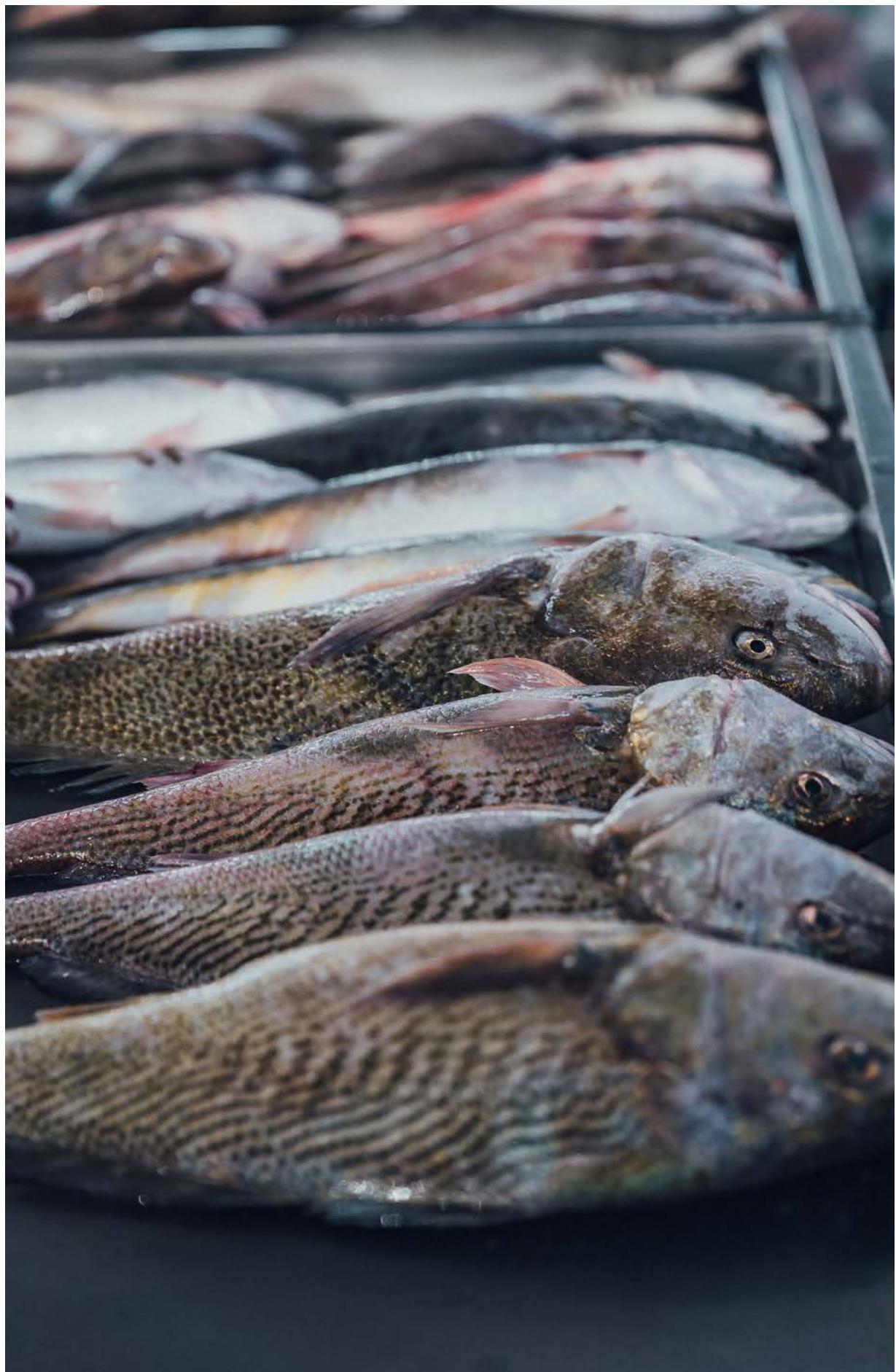
Durante a caminhada, juntou-se a nós o fotógrafo Samuel Antonini, que nos acompanhou em boa parte das incursões que povoam estas páginas, registrando tudo a partir de seu olhar sensível e acurado. Mais adiante, ganhamos a companhia da designer Maria Fontenelle, que assumiu o projeto gráfico da revista, cujo fio condutor foi a busca por uma linguagem que, embora moderna, remettesse ao fazer artesanal.

Juntos, conseguimos tornar viável o que parecia improvável e hoje apresentamos a edição inaugural de FEIRA, que traduz os primeiros passos de um trabalho em evolução – que, para se consolidar, naturalmente há de englobar mais vozes e pontos de vista além dos nossos.

Conversamos longamente com cozinheiros e pescadores, na tentativa de entender por que é tão difícil comer bom peixe numa cidade litorânea como a nossa. Aprendemos sobre o cultivo de algas marinhas com os produtores do D'Alga Aquicultura Urbana. Visitamos o Oteque, novo restaurante de Alberto Landgraf no Rio de Janeiro, cujo cardápio é, em grande parte, dedicado a pescados e frutos do mar. Fomos a Cancale e Saint Méloir des Ondes, na Bretanha, e relatamos nosso encontro com a cozinha corsária do chef Olivier Roellinger. Realizamos uma degustação de sardinhas em conserva, produto tão subestimado por aqui, e divulgamos nossas impressões sobre o que provamos, propondo ainda algumas receitas. Compartilhamos a leitura de Gente do Mar, obra em que Ricardo Maranhão dá visibilidade às comunidades de pesca que povoam a costa brasileira. Contamos ainda com a colaboração da jornalista Maria Canabal, que nos fala sobre bacalhau sob uma perspectiva histórica, sem deixar de mirar o futuro.

Desde já nos propomos o desafio de dar continuidade a este projeto e fazer de FEIRA uma publicação semestral.

Constance Escobar e Thiago Nasser, setembro de 2018



PEIXE

08 QUEM SOMOS

Equipe e colaboradores

10 RIO DE COSTAS PRO MAR

A cadeia do peixe no Rio de Janeiro

28 D'ALGA

Produção de algas marinhas em ambiente controlado

34 OTEQUE

Nossa opinião sobre o novo restaurante de Alberto Landgraf

38 FORA DA LATA

Sardinhas em conserva: degustação e receitas

46 CHÂTEAU RICHEUX

A cozinha corsária de Olivier Roellinger

52 BACALHAU, O REI

Uma perspectiva histórica do consumo do peixe que é predileção mundial

56 GENTE DO MAR

A pesca na costa brasileira esquadrinhada em livro de Ricardo Maranhão

QUEM SOMOS



CONSTANCE ESCOBAR

Autora do blog Pra Quem Quiser Me Visitar, a carioca Constance Escobar estudou gastronomia na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Ao longo da última década, tem atuado como colaboradora em diversos veículos, assinando artigos sobre gastronomia e turismo.



MARIA FONTENELLE

É designer gráfico, atualmente cursando mestrado em tipografia na University of Reading, Inglaterra. No Rio de Janeiro, desenvolveu a identidade visual de diversos produtores locais, feiras, bares e restaurantes.



SAMUEL ANTONINI

Paulista, radicado no Rio de Janeiro, fotógrafo “da cozinha”. Acredita no enorme potencial da narrativa fotográfica como ferramenta de transformação e na comida como expressão maior de identidade social. Através dos seus trabalhos busca constantemente registrar a inseparável interação entre homem e alimento.



THIAGO GOMIDE NASSER

É um dos fundadores da Junta Local, uma plataforma de aproximação entre pequenos produtores e consumidores no Rio de Janeiro. Com doutorado em Ciência Política pelo Instituto de Estudos Sociais e Políticos da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, pesquisa a interface entre comida e política.

COLABOROU NESTA EDIÇÃO



MARIA CANABAL

Premiada jornalista de gastronomia e presidente do Parabere Forum, uma cúpula global que realça as vozes das mulheres e expõe suas opiniões acerca das principais questões relacionadas à alimentação.



HEITOR MENEZES

Designer, ilustrador e apaixonado pelo mar. Cruzou o Atlântico para conhecer as primeiras escolas navais, com a finalidade de expandir sua pesquisa, voltada para a cultura marítima e suas lendas.

RIO DE COSTAS PRO MAR

TEXTO: CONSTANCE ESCOBAR, COM COLABORAÇÃO DE THIAGO NASSER
FOTOS: SAMUEL ANTONINI





Praia de Copacabana, Posto 6, pouco antes das oito da manhã. Pequenos barcos da comunidade de pescadores do bairro começam a chegar do mar, trazendo a pesca do dia: corvina, pescada, olho-de-cão. Seria natural presumir que, dali a poucas horas, boa parte desta pesca estaria nas mesas dos muitos bares e restaurantes na orla, mas não é o que acontece. Igualmente razoável seria a presunção de que parte considerável destes pescados seria destinada à vizinha Peixaria Z-13, cuja localização inclusive induz a uma associação com aquela colônia. Novamente, resposta errada.

A quilômetros dali, em Itaipu, Niterói, a perplexidade se repete. Quem chega cedo à praia que abriga uma das mais tradicionais comunidades de pesca do estado do Rio de Janeiro tem grandes chances de testemunhar o espetáculo

do regresso dos barcos e sua retirada do mar por uma caravana de homens, cena encarnada com a dramaticidade de uma procissão. Com os olhos devidamente alimentados, o espectador poderia nutrir a pretensão de, horas depois, saciar necessidades mais primárias: acomodar-se num dos bares debruçados sobre a areia e matar a fome destrinchando alguns dos peixes recém-chegados. Seria lógico. Contudo, em se tratando da cadeia do peixe no Rio de Janeiro, nada é o que parece.

Na maior parte das mesas da cidade, não é curto o caminho percorrido pelos pescados servidos. Raramente são adquiridos diretamente de pescadores, mesmo quando se trata de estabelecimentos vizinhos às comunidades de pesca artesanal, que, embora respirem por aparelhos, ainda resistem. Cozinheiros e





donos de restaurantes quase sempre compram por meio de atravessadores, e, mesmo quando se dirigem pessoalmente a grandes mercados e centros de abastecimento, como o CEASA, em Irajá, e o Mercado de Peixe São Pedro, em Niterói, geralmente desconhecem a procedência do que compram - assim como o tempo decorrido desde a pesca. Peixes vendidos como "do dia" dificilmente são da mesma semana; às vezes, não são nem do mesmo mês.

Quanto mais fazemos perguntas a respeito do assunto, mais nos convencemos de que não há respostas rápidas nem soluções fáceis. Nossa única certeza é a de que uma abordagem simplista não daria conta da imensa complexidade que permeia este percurso que se inicia no mar e se encerra no seu prato.

NOS BASTIDORES DAS COZINHAS

Que alternativas tem o cozinheiro que não aceita sucumbir à precariedade desta conjuntura?

Rafa Costa e Silva, chef e sócio do Lasai, defensor ferrenho da relação direta entre cozinheiros e pequenos produtores, nos conta das dificuldades enfrentadas na busca de uma relação de confiança com fornecedores de pescados em seu restaurante.

Ao retornar ao Brasil após uma temporada no País Basco espanhol, tinha a expectativa de reproduzir aqui o que fazia lá: a compra direta. Rapidamente entendeu que não seria fácil. "Na Espanha, saí algumas vezes com

pescadores pra pescar merluza. Antes de o barco voltar, eles já anunciaavam pelo rádio o que tinham e selecionavam por tamanho. Ao chegar, descarregavam, e o fiscal dizia o preço, aí começava o leilão. Era muito organizado e limpo. Logo que voltei ao Rio, estive algumas vezes na chegada de barcos na Ilha da Conceição, em Niterói. Nunca vi gelo lá, mas vi peixe fedendo, gatos comendo peixe, e pescadores não muito dispostos a vender pra mim”, relata.

O chef passou, então, a visitar comunidades de pesca artesanal. Logo começou a comprar na colônia de Copacabana, que, segundo ele, é a que tem as melhores condições entre aquelas que visitou na cidade, embora reconheça que o produto não é ideal. “Confesso que compro até mais pra ajudá-los, porque a verdade é que os peixes não são excepcionais. Estão sempre frescos, vêm de perto, mas em barcos pequenos, onde não há gelo. Já aconteceu de fazerem entrega de bicicleta no verão, em saco sem gelo, num calor de 40 graus. Entendo que é o que eles podem fazer. É um peixe muito bom, acima da média, mas não é bem cuidado.”

Para Rafa, a melhora das condições nas colônias demanda apoio do Estado, e passa não apenas por investimento material, mas por educação e treinamento: “Quando cheguei, eu era muito mais radical. Antes de abrir o Lasai, não queria lidar com intermediários, mas percebi que isso não é possível. Não temos pesca artesanal suficientemente boa. Falta educação, falta apoio do governo. Mesmo que esse apoio viesse hoje, os pescadores precisariam ser preparados pra recebê-lo”.

“NÃO TEMOS PESCA ARTESANAL SUFICIENTEMENTE BOA. FALTA EDUCAÇÃO, FALTA APOIO DO GOVERNO.”

Rafa Costa e Silva, chef e sócio do restaurante Lasai

Nos peixes trazidos por mergulhadores que praticam pesca esportiva, o chef encontrou qualidade consideravelmente superior: “Eles trazem alguns excepcionais, de alto-mar, e sabem conservar bem, mas fazem isso por hobby, não como meio de sustento”.

Condições ideais só conseguiu ao conhecer Antonio Carlos Amaral, armador de pesca, proprietário de barcos que zarpam no Rio Grande do Sul, cujo produto afirma ser o melhor que se pode encontrar no Brasil: “O maior diferencial do Amaral é o transbordo. O peixe sai do mar direto pra um contêiner cheio de água e gelo, morre na hora, depois vai pra um isopor limpo, organizado com camadas alternadas de gelo. Esse isopor fechado é levado imediatamente em um segundo barco, em vez de ficar ali por dias ou semanas até que aquele primeiro volte para a costa. O pescado não passa pelas mãos de mais ninguém e não perde a cadeia de frio, que não deveria ser cortada nunca. Mas aqui é cortada muitas vezes, especialmente em restaurantes grandes, que servem muita gente. Supermercado, então, nem se fala”.

Um produto como esse, naturalmente, tem preço mais elevado e nem sempre os chefs e restaurateurs estiveram dispostos a pagar. Segundo Amaral, Rafa foi o primeiro a comprar com ele no Rio de Janeiro e se tornou um grande divulgador de seu trabalho. “Muitos chefs não queriam comprar porque o peixe melhor é mais caro, e vem sujo, tem que

limpar, tem cozinheiro que não quer fazer isso. Hoje, muita gente compra comigo, mas, alguns anos atrás, ninguém no Brasil queria pagar o que ele vale. Na Europa, é claro que também querem preço baixo, mas, se você não tiver padrão de qualidade, eles não aceitam nem de graça. Essa é a diferença”, dispara.

Alberto Landgraf, sócio do recém-inaugurado Oteque, cujo cardápio é em grande parte dedicado a peixes e frutos do mar, reitera os elogios a Amaral. Ao se mudar de São Paulo para o Rio de Janeiro, o chef tinha noção das dificuldades que enfrentaria na cidade, mas ainda assim se surpreendeu: “A maior diferença de São Paulo, em relação ao Rio, é a presença da colônia de imigrantes japoneses. O alto consumo de peixes por esses imigrantes fez com que se criasse uma cadeia pra atender essas famílias. No Rio, não é fácil encontrar bom peixe nem pra fazer em casa”.

Já conhecedor do trabalho de Amaral, não teve dúvida de que a construção de uma relação com ele seria o melhor caminho para garantir matéria-prima de qualidade superior na cozinha de seu restaurante. “Eu já havia trabalhado com Amaral no Epice, em São Paulo, e hoje ele fornece todos os pescados que usamos no Oteque. Faz um excelente trabalho de ensino de manipulação, considerando a fragilidade do produto. O segredo é esse manuseio”, conta.



O chef fez muitas visitas à colônia de Copacabana, mas logo entendeu que não haveria regularidade e padrão: “Percebi que às vezes o peixe não vem bem acondicionado no barco, ou fica muito tempo no sol. Já comprei muitas vezes pra fazer em casa. É uma loteria: às vezes chega bom, às vezes não. Não tenho dúvida de que estão sempre frescos, vieram do mar há pouco tempo, mas muitas vezes chegam destruídos por causa do manuseio. Esse é o grande problema. Pra um restaurante que queira manter alto padrão de trabalho com pescados, fica difícil. Mas, para o consumidor final, acho que é o melhor lugar pra comprar na zona sul do Rio”.

Embora a matéria-prima usada em seu restaurante não venha das colônias, Alberto comprehende a importância de sua existência e se preocupa com sua viabilidade. “Meu pai é agricultor e trabalhou muito no campo pra que eu não precisasse ser agricultor. Infelizmente, a cultura na pesca também é essa: trabalhar muito pra que o filho tenha outras oportunidades e não precise ser pescador. Isso é triste. A mudança poderia acontecer a partir de uma demanda do mercado, mas é muito difícil”.

Ele vislumbra no consumo local a possível salvação das comunidades de pesca e considera o envolvimento do consumidor final nesta cadeia tão fundamental quanto os incentivos econômicos. “Hoje o público já tem certa noção do que é bom peixe. Mas não faz muito tempo que as famílias brasileiras passaram a comer fora com mais frequência, é tudo muito novo ainda, vai demorar. Não consigo ter uma visão clara de como vamos chegar a isso, mas, pra mudar esse cenário, há muito a ser feito, não adianta só discurso. Conheço muito cozinheiro que grita contra o uso de agrotóxico nas redes sociais, mas não compra orgânicos em seu restaurante. Com peixe é a mesma coisa. Não adianta só falar, tem que fazer diferente.”

A REALIDADE NAS COMUNIDADES DE PESCA ARTESANAL

Não são apenas chefs e consumidores que precisam se alinhar na defesa de uma cadeia local para garantir a pesca artesanal e, consequentemente, a oferta de peixe de qualidade. O Estado exerce papel fundamental, na medida em que é responsável pela administração de recursos naturais e suas políticas públicas traçam os incentivos e desincentivos que moldam cada cadeia de produção.

Ao longo das últimas décadas, a Baía de Guanabara tem sido cenário de diversas intervenções que revelam a agenda estabelecida pelo Poder Público, refletindo suas prioridades, bem como sua desarticulação. É impossível desatrelar a realidade das comunidades de pesca artesanal deste contexto.

Façamos um rápido sobrevoo histórico. No século XVII, a Coroa Portuguesa passou a regular a pesca baleeira, atividade econômica de vulto à época, cujo resquício se vê ainda em muitas construções da Zona Portuária da cidade. A Fazenda Real assumiu o monopólio para coletar impostos e distribuir “contratos de baleias”, dando exclusividade de pesca em determinadas zonas a quem fizesse o arremate. Após a independência, a Marinha, com a salvaguarda da soberania em mente, formou as colônias de pescadores, cujas delimitações em zonas persiste até hoje.

No século XX, o foco das agências estatais responsáveis pela pesca se voltou para o fomento de uma indústria pesqueira dentro de um paradigma do mar como fonte inesgotável de recursos. Nos anos 1980, o Rio de Janeiro chegou a ter a segunda indústria pesqueira mais pujante do Brasil, atrás apenas da de Santa Catarina. No século XXI, veio o rescaldo das crises ambientais, e o IBAMA e outras agências passaram a se envolver na



gestão dos recursos pesqueiros, colocando em prática políticas de conservação (defeso, zonas de proteção ambiental, classificação de espécies ameaçadas por sobrepesca).

Em monografia apresentada à Faculdade de Oceanografia da UERJ, Davi Henrique Rodrigues não apenas detalha esse panorama, como ressalta que, a despeito da importância da atividade pesqueira na região, a voz do pescador artesanal foi quase inaudível em todos estes momentos.

Talvez o incidente mais emblemático e consequente tenha sido a transferência do entreposto pesqueiro da Praça XV, no centro do Rio de Janeiro, para o CEASA, em Irajá. A localização da Praça XV era considerada ideal: de fácil acesso (pescadores de toda a baía poderiam desembarcar diretamente lá) e próxima ao mercado consumidor, o que garantia bons preços. A transferência seria provisória e aconteceu sob a promessa de construção de um novo entreposto, o que, no entanto, jamais

aconteceu. Desde então, para vender seu produto no CEASA, o pescador passou a depender da utilização de caros veículos frigoríficos. Atravessadores assumiram essa função.

O apoio do Estado e a criação de formas compartilhadas de gestão seriam alguns dos possíveis caminhos para interromper a progressiva marginalização destes profissionais. De modo geral, a condição atual das comunidades de pesca, outrora vibrantes, é de empobrecimento crescente e desalento.

Para entender de perto esse cenário, visitamos três delas, em pontos distintos da Baía de Guanabara: Copacabana, Ilha do Governador e Itaipu. Encontramos muitos problemas em comum.

FALTA DE INFRAESTRUTURA

Uma das queixas gerais, a escassez de recursos para investimento em infraestrutura dificulta o escoamento da produção para peixarias, restaurantes e mesmo para os consumidores finais. Em geral, não há gelo para o acondicionamento dos pescados nem veículos voltados para seu transporte. A organização de um cadastro de compradores parece sonho distante.

Tais circunstâncias estão entre os muitos fatores que permeiam o enfraquecimento da pesca artesanal. Evidenciam também uma questão menos visível, que é a degradação cultural, como observa Jairo Augusto da Silva, da comunidade de Itaipu: “Antigamente,

os pescadores tinham métodos tradicionais de armazenamento. Havia o cuidado de evitar o sereno, assim como o de evitar o contato com a água quente. Usavam a vegetação pra acondicionar e manter o frescor do peixe, sem exposição ao sol. Do meu ponto de vista, as coisas pioraram porque se perderam os métodos tradicionais e, por outro lado, não temos estrutura pra modernizar essas práticas”.





BOX 1



“A MAIORIA [DOS RESTAURANTES] TRABALHA COM PESCADO CONGELADO. MUITOS NÃO QUEREM TER TRABALHO DE LIMPAR, QUEREM TUDO LIMPO E EMPACOTADO, MESMO QUE ESTEJA CONGELADO HÁ UM MÊS.”

Carlos Eduardo, pescador na comunidade de pesca de Copacabana

CONCORRÊNCIA

A falta de investimento no armazenamento e no transporte dos pescados não é a única circunstância a dificultar o escoamento do produto da pesca artesanal. São muitos os fatores a fragilizar estas comunidades diante de concorrentes mais poderosos.

O surgimento de peixarias em supermercados é apontado de forma recorrente como um dos principais causadores da queda na quantidade de compradores. “As peixarias de supermercado prejudicaram muito nossa venda. Elas não vendem peixe de boa qualidade, mas muita gente, pra não ter trabalho de vir até aqui, aproveita que está no mercado e compra lá mesmo, ainda que não seja fresco”, lamenta o pescador Carlos Eduardo, da colônia de Copacabana.

Jairo corrobora a queixa: “Além de tudo, a gente não tem delivery, não tem máquina

de cartão de crédito, ai fica mais difícil competir. A gente vai ter que se modernizar”.

A concorrência pelo filão dos bares e restaurantes não é mais fácil. Mauro Sousa Freitas e Robson Dutra Santos, ambos, assim como Jairo, descendentes de fundadores da comunidade de pesca em Itaipu, advertem: “Se você comer peixe num desses bares aqui na praia, há grandes chances de não ser nosso. Eles compram muito no Mercado São Pedro, que vende mais barato que nós, mas é peixe que já tem quinze, vinte dias”.

Carlos Eduardo é ainda mais categórico: “Tem uma meia dúzia de restaurantes da orla de Copacabana que compra com a gente, mas a maioria trabalha com pescado congelado. Muitos não querem ter trabalho de limpar, querem tudo limpo e empacotado, mesmo que esteja congelado há um mês”.

DEMANDA POR PEIXES “NOBRES”

De modo geral, as escolhas de peixarias, bares e restaurantes traduzem um mercado que está de costas para a cadeia produtiva da pesca. A ânsia de satisfazer o público leva à busca incessante por peixes ditos nobres, ainda que sejam menos frescos e de pior qualidade do que aqueles oriundos da pesca artesanal, considerados “populares”.

Sobre o assunto, Carlos Eduardo é enfático: “Geralmente, dono de restaurante não quer qualquer pescado. Corvina, por exemplo, nenhum deles compra. A peixaria aqui da colônia do Posto 6 também não compra muito com a gente, porque não tem interesse em peixe barato. A gente está em Copacabana,

a clientela da classe alta gosta de coisa boa: badejo, cherne. E gostam de entrega, né? Então preferem a peixaria, em vez de comprar nos nossos boxes. Não vou dizer que não tem produto fresco ali, até tem. Mas, em geral, não é como o nosso, que veio do mar no mesmo dia”.

O oceanógrafo Davi Rodrigues não esconde sua indignação: “Ninguém quer esses pescados mais baratos. O pessoal na Zona Sul quer atum, salmão. Salmão é uma praga, cheio de corante, hormônio de crescimento. E ainda temos uma política nacional de importação, que não valoriza a cadeia produtiva local”.

Abaixo: venda de olho-de-cão na praia de Itaipu





POLUIÇÃO

Especialmente na comunidade que visitamos na Ilha do Governador, nos deparamos com um problema que acelera a agonia da pesca artesanal: a poluição da Baía de Guanabara. Embora Copacabana e Itaipu estejam na área de abrangência da baía, situam-se em suas extremidades e são caracterizadas pela pesca oceânica. Comunidades situadas no interior da baía, como é o caso da Ilha do Governador, sofrem mais com a poluição.

O crescimento urbano desordenado e a crescente industrialização da área, em que se destaca a ocupação pela indústria do petróleo, responsável por vazamentos de óleo naquelas águas, vêm expulsando os pescadores das áreas tradicionalmente destinadas à pesca.

“A tragédia da baía está diretamente relacionada à indústria do petróleo. A produção da pesca artesanal em seu interior caiu cerca de 90% depois do vazamento de óleo em janeiro de 2000.

Ainda hoje há óleo nos manguezais. O impacto foi tão brutal que houve um empobrecimento enorme. A maior prova disso são as residências e embarcações dos pescadores: a maioria está caido aos pedaços. Chega a dar dó”, constata Sérgio Ricardo de Lima, ambientalista e um dos fundadores do Movimento Baía Viva.

Segundo relatos dos entrevistados, após o vazamento de óleo em 2000, muitos pescadores venderam suas casas e se tornaram pedreiros, garçons e camelôs. Esse abandono fragiliza ainda mais uma economia de grande relevância, inclusive para a preservação da cultura local.

Além dos vazamentos, as comunidades lidam com a crescente restrição da área disponível para pesca. “Por causa do pré-sal, do estacionamento de navios, diminuiu muito a superfície da baía disponível pra pesca. Muito virou área de exclusão. O pior é que grande parte das instalações está exatamente em cima dos pesqueiros, áreas de atuação da pesca artesanal. A prioridade é o petróleo, o

**“EU ACHO QUE A PESCA
ARTESANAL VAI ACABAR
NA BAÍA DE GUANABARA.
TEM DIA QUE SÓ VEM LIXO
NA NOSSA REDE. TEM
SOFÁ VELHO, APARECE
ATÉ TELEVISÃO. DÁ PRA
MONTAR UMA CASA, MAS
PEIXE NÃO TEM MAIS, NÃO.”**

Geraldão, pescador na comunidade de pesca do Zumbi, Ilha do Governador.

pescador não foi levado em conta. Chega a ser perverso”, desabafa Sérgio.

“Eu pescava no rio Jequiá com meu pai, aqui sempre foi canteiro de peixe e marisco. Olha como está esse rio hoje. No mangue tinha sururu, ostra. Não tem mais nada, está tudo cheio de óleo. Eu acho que a pesca artesanal vai acabar na Baía de Guanabara. Tem dia que só vem lixo na nossa rede. Tem sofá velho, aparece até televisão. Dá pra montar uma casa, mas peixe não tem mais, não”.





OFÍCIO AMEAÇADO?

Do empobrecimento dos pescadores à corrosão de sua autoestima, não são poucos os sintomas da falta de uma política séria voltada para a pesca no estado do Rio de Janeiro - a ausência de estatísticas pesqueiras evidencia o tamanho dessa omissão. Entre as consequências disso, talvez a mais grave seja a descontinuidade do ofício, que leva as comunidades de pesca artesanal à ameaça de extinção.

Em todos os lugares por onde passamos durante as pesquisas para esta reportagem, observamos que aqueles ainda em atuação planejam um futuro diferente para seus filhos. De forma unânime, anunciam uma sinistra previsão: seriam a última geração da pesca artesanal no Rio de Janeiro.

Em Copacabana, Carlos Eduardo acredita neste prognóstico: "Sou nascido e criado aqui. Meu

avô era pescador, foi um dos fundadores da comunidade. Minha mãe era pescadora, meus tios, também. Mas está cada vez mais difícil viver só disso. Não quero isso para os meus filhos. Já foi bom, não é mais. Hoje só ganha dinheiro com a pesca quem tem barco grande, pesca industrial".

Na Ilha do Governador, Geraldão engrossa o coro: "Sou filho e neto de pescadores, mas não quis que meus filhos ficasse na pesca. Vejo a degradação que está acontecendo. Temos que ir cada vez mais longe pra trazer uma quantidade de peixe cada vez menor. A profissão está sendo abandonada porque não vale mais a pena".

Em Itaipu, não é diferente. Jairo da Silva, mais uma vez, alerta para o impacto cultural dessas mudanças: "Eu, Maurinho e Robinho somos pilares da história da pesca em Itaipu, estamos conectados com gerações anteriores





Esquerda: Cambuci

Abaixo: Jairo e Robson na chegada dos barcos em Itaipu

que fundaram essa comunidade. A pesca não é só atividade econômica, é cultura. O conhecimento que a gente carrega é enorme. Mas somos os últimos, nossos filhos e sobrinhos já estão trabalhando em outras áreas".

Aureliano Matos de Souza, conhecido como Cambuci, também nascido naquela comunidade e tido como referência entre seus pares, não é mais otimista que os colegas: "Pra sobreviver desse tipo de pesca, a pessoa tem que ter muita coragem e tem que gostar muito. Sou feliz aqui, quis essa vida. Se eu vivesse novamente, queria voltar pescador. Mas não vou dizer pro meu filho que o futuro vai ser melhor, porque não é verdade. Vai ser pior. A pesca artesanal não vai acabar amanhã, mas a tendência é acabar"

"NÃO VOU DIZER PRO MEU FILHO QUE O FUTURO VAI SER MELHOR, PORQUE NÃO É VERDADE. VAI SER PIOR. A PESCA ARTESANAL NÃO VAI ACABAR AMANHÃ, MAS A TENDÊNCIA É ACABAR."

Aureliano Matos de Sousa, o Cambuci, pescador na comunidade de pesca de Itaipu



D'ALGA

TEXTO: THIAGO NASSER

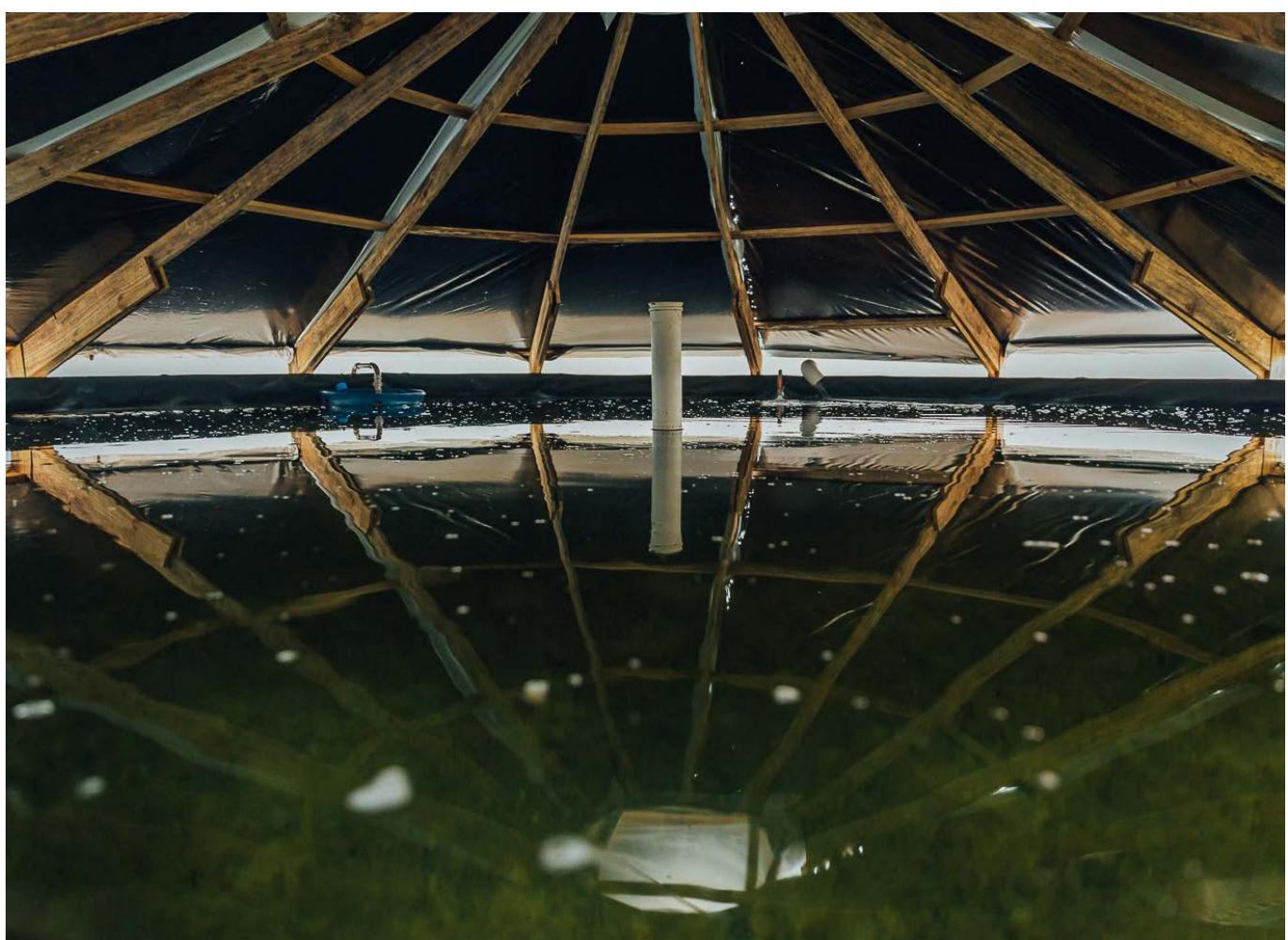
FOTOS: SAMUEL ANTONINI

Fazia alguns minutos que o Recreio havia ficado para trás, e os prédios iam dando lugar às construções simples e bucólicas da semiurbana Barra de Guaratiba. Seguíamos por uma malcuidada estrada ladeada por mato alto. A falta de familiaridade com o cenário nos levou a pensar que estávamos perdidos, mas logo avistamos a placa sinalizando que havíamos chegado ao nosso destino: D'Alga Aquicultura Urbana, espaço de pesquisa e produção de algas comandado por um trio de pesquisadores.

Juntos, o biólogo Pedro Esteves, a oceanógrafa Beatriz Castelar e o zootecnista Marcelo Pontes produzem por semana cerca de três quilos e meio de algas da espécie *Ulva fasciata*, distribuídos para feiras e restaurantes no Rio de Janeiro. A escolha por tal variedade deveu-se ao fato de ser a um só tempo interessante do ponto de vista culinário e adaptável a um ambiente controlado. Conhecida como “alface do mar”, “alga verde” ou *osa* (como é chamada no Japão), pode ser consumida fresca ou como tempero, na forma de flocos secos ou como um pó fino, misturado ao sal.

Quando pensamos em alga como alimento, a associação imediata e óbvia é com as folhas verdes que se globalizaram juntamente com a culinária japonesa a partir da década de 1990 – o *nori*. Mas seu uso culinário é muito mais extenso e variado. Além do onipresente *nori* que envolve o sushi nosso de cada dia, temos, para citar apenas alguns exemplos, o *kombu*, que é a base do *dashi*, e a *dulse*, que é consumida na Irlanda, fresca ou em sopas e pães. Frita, seu sabor remete a bacon. Há centenas de variedades de espécies comestíveis, apreciadas por seu valor nutritivo, mas sobretudo por seu aroma (o que associamos a “cheiro de mar” nada mais é que cheiro de alga, ou melhor, do composto encontrado nela) e por seu sabor (o *umami* foi descoberto a partir de uma pesquisa feita com algas, ricas em glutamato). Essa combinação de mar e *umami* faz delas uma delicada bomba de sabor.

Por estas plagas, algas também abundam, embora estejam ausentes de nossa tradição culinária, sendo ainda pouco exploradas no Brasil. Com tanta fartura vegetal em terra, talvez nunca







tenhamos tido motivação para nos voltarmos ao mar. No entanto, o interesse despertado pelo nori cria demanda por exemplares que não necessariamente cruzam nossas águas – Pedro Esteves nos informa que boa parte do nori que consumimos é produzida na China em condições pouco claras.

A decisão de produzi-las em tanques fincados em terra firme decorreu da impossibilidade de colhê-las em seu habitat natural. No caso das algas, a poluição torna difícil encontrar um produto bom e limpo próximo aos centros urbanos de consumo. O D'Alga consegue, de certa forma, driblar essa imposição, reproduzindo, dentro dos limites da cidade, condições de mar em ambiente controlado e quase autossuficiente.

A iniciativa aponta uma solução para a questão da escassez sob o viés gastronômico. Mas o problema maior permanece. Algas atuam como filtro dentro de seu ecossistema, algo como um canário dentro da mina de carvão: a superabundância de algumas espécies é sinal de poluição e desequilíbrio. A impossibilidade de consumo de algas que crescem em habitats

poluídos é um mau prenúncio para tudo o que está acima delas na cadeia alimentar.

Modalidades de produção alternativa como essa são, ao mesmo tempo, um choque de realidade e um alento num horizonte em que a pesca artesanal em ambientes selvagens e outras formas de extrativismo marinho correm risco de virar passado. Para preservar o mar teremos que recorrer a laboratórios e criações em cativeiro? O artesão do futuro teria que ser também cientista?

Entre todos os barris na área de produção, havia um que não continha água, mas apenas pedras de onde brotava uma salicórnica. “Este talvez seja nosso próximo produto”, arrisca Pedro.

D'ALGA AQUICULTURA URBANA

Estrada Leônidas Cardoso, lote 47
Barra de Guaratiba, Rio de Janeiro

Visitas por agendamento:

dalga.aquicultura@gmail.com / (21) 98875-6333

POR DENTRO DA PRODUÇÃO

Apesar da aparente simplicidade desse sistema, a quantidade de variáveis é interminável, e seu desenvolvimento é um trabalho contínuo de pesquisa para determinar as condições que maximizam as propriedades desejadas da alga, assim como seu crescimento.

1. O ponto de partida da produção são tanques cheios de água salinizada com sal grosso de Arraial do Cabo e povoados por tilápias, que consomem ração (mirando a autossuficiência, os produtores já planejam fazer sua própria ração num futuro próximo) e produzem matéria orgânica - o que poderia ser feito por outras espécies de peixe ou até camarões, ostras ou mexilhões, todos estes, animais filtradores.

2. Depois disso, a água já “fertilizada” é bombeada através de canos e submetida a luzes ultravioleta para impedir a proliferação de microalgas que poderiam concorrer com as macroalgas. Elas chegam a barris acomodados sob uma estufa, onde crescem as algas cuja matriz foi colhida num costão de Grumari. Nesse vaivém, elas florescem e são colhidas semanalmente.

3. Após a colheita, feita com peneiras, as algas podem ser comercializadas como “alface” ou seguem para o processo de secagem. Nesse caso, descansam por alguns dias num pequeno alpendre sombreado antes de serem levadas para uma estufa japonesa onde são desidratadas por 24 horas a temperatura de 50 graus.

4. Da estufa emerge um bloco seco de alga que pode ser peneirado através de tramas de tamanhos diferentes, resultando em flocos (comercializados como aosa) ou em um pó fino, misturado com sal.



OTEQUE

TEXTO: CONSTANCE ESCOBAR

FOTOS: SAMUEL ANTONINI

Estive alguns pares de vezes no Epice, em São Paulo, restaurante que nos revelou o talento de Alberto Landgraf. Após dois anos de hiato desde o fechamento da casa paulistana, o cozinheiro reaparece no Rio de Janeiro, no comando do Oteque.

Se, na forma, o que vemos é a repetição de um modelo que se tornou comum na cidade - casa tombada em Botafogo, investimento milionário, reforma conduzida pelos mesmos arquitetos que já assinaram tantos outros projetos de restaurantes na Zona Sul -, no conteúdo o Oteque voa alto.

Landgraf ressurge ainda melhor, mais livre, mais maduro. Seu novo projeto é uma aula do

que pode ser - do que se espera que seja - um menu degustação. Pratos arquitetados com inteligência e aparente simplicidade, sem cair no lugar-comum nem abrir mão de algo fundamental: o sabor.

Como a concluir a cidade litorânea a retomar sua vocação, uma ementa em grande parte dedicada a peixes e frutos do mar revela precisão na execução (o ponto de pescados, carnes e vegetais é sempre impecável), sobriedade na escolha dos ingredientes e ousadia nos diálogos estabelecidos entre eles. Quanto mais arriscado esse diálogo, mais bem-sucedido parece o resultado.





Mais do que no frescor das ostras com maçã verde, é na surpresa das lambretas com leite de castanha-do-pará que se evidencia o talento do cozinheiro. Mais do que na delicadeza do sorbet de pera com ganache de chocolate, é na improbabilidade do encontro do milho-verde com a tangerina que Landgraf faz diferença. Um dos melhores bocados experimentados nas visitas que fiz à casa, o boudin de foie gras com tucupi talvez sintetize bem a expressão de uma cozinha que se agiganta quando trafega fora da zona de conforto.

Mesmo quando mais ousa, o chef jamais vai além do necessário para expressar sua ideia. Com brilho, mas sem excessos, conduz o comensal

com leveza e naturalidade, sem abrir espaço para que se entedie ou tenha a sensação de que comeu em vão.

OTEQUE

Rua Conde de Irajá 581 - Botafogo
(21) 3486-5758 / www.oteque.com



FORA DA LATA

TEXTO: CONSTANCE ESCOBAR E THIAGO NASSER

FOTOS: SAMUEL ANTONINI

Embora tenha apreciadores mundo afora, no Brasil a sardinha enlatada é subestimada. Parece ser ainda rotulada como fonte rápida, barata e conveniente de calorias e proteínas, ideal para estudantes com muita pressa e pouca habilidade na cozinha ou para famílias com orçamentos apertados. As benesses prometidas pelos ácidos graxos ômega-3 eventualmente lhe garantem mais alguns consumidores. Mas, de modo geral, a ela não se atribui grande valor: o uso culinário não costuma ir além do tradicional cuscuz-paulista.

Para FEIRA, mais importante que o apelo econômico ou nutricional do produto é ponderar se, bem feito ou bem aproveitado, ele poderia ser apreciado no mesmo patamar gastronômico de um peixe fresco.

Com esse enfoque, organizamos uma degustação que reuniu quatro avaliadores para uma informal troca de ideias a respeito do que experimentamos - sem fichas técnicas nem atribuição de notas. Além dos idealizadores da revista, participaram o chef Rafa Costa e Silva (do restaurante Lasai, em Botafogo) e Sacha Mollaret, sócio do Marchezinho (misto de café, bistrô e mercearia, também em Botafogo).

Selecionamos marcas brasileiras e portuguesas que pudessem ser facilmente encontradas nos mercados em diferentes bairros da cidade: 88, Gomes da Costa, Pescador e Coqueiro (brasileiras), além de Ramirez e Cofisa (portuguesas).



Como calhou de o encontro ocorrer logo após o fim do período de defeso da sardinha, Rafa resolveu incrementar a degustação, levando algumas conservas que vinha testando com os 50 quilos de peixe que havia recebido dias antes em seu restaurante. “É a primeira vez que faço conserva de sardinhas. Essas vieram de Cabo Frio, chegaram logo depois do defeso. Testei com e sem película, fiz algumas só com sal e erva, e outras com vinagre de caqui e funcho”, conta o chef.

Embora sardinhas enlatadas sejam um tipo de conserva, sabíamos de antemão que a competição seria desleal. Ainda assim, incorporamos os exemplares com nobre objetivo: avaliar o contraste entre o produto artesanal e o industrial.



VEREDITO

As sardinhas enlatadas brasileiras, de modo geral, deixaram a desejar em todos os quesitos: a carne esfarelava ao primeiro toque do garfo, o sabor não era marcante, e a limpeza dos peixes evidenciava desleixo (Gomes da Costa e 88 apresentavam muitas escamas, e vísceras comprometeram o sabor das sardinhas Coqueiro).

Passamos às portuguesas. Os dois cozinheiros presentes concordaram que Cofisa não era muito superior às brasileiras. Já na marca Ramirez a superioridade pareceu incontestável. No toque, a textura se revelava diferente, mantendo-se a integridade da carne. “Nessa a gente pode sentir o prazer do filé de peixe”, comentou Sacha. Rafa, com o rigor que lhe é peculiar, foi mais econômico: “Essa dá pra comer”.

Seguimos, então, com a prova de suas conservas artesanais. Era também a primeira vez que Rafa as experimentava. Não havia como negar: era outro produto, impossível compará-las às industrializadas. A textura da carne era perfeita. Quanto ao sabor, concordamos que as sardinhas feitas apenas com sal e ervas ainda precisavam de ajuste - estavam muito salgadas. Entre as duas conservas em vinagre de caqui, foi unânime a preferência por aquela feita com os peixes sem película, curtidos por oito dias.

Era forçoso concluir que o aproveitamento das sardinhas enlatadas brasileiras não é tão simples. Não basta abrir e devorá-las com pão - ou com saltines, como propôs Gabrielle Hamilton, com certo atrevimento, no restaurante Prune, em Nova Iorque. Para ter o prazer de degustá-las com essa simplicidade, há duas saídas: investir em boa marca ou elaborar artesanalmente sua própria conserva. Compartilhamos aqui o modo de fazer observado por Rafa em seus testes, caso você queira reproduzir.

Se, como produto, o uso das conservas industrializadas brasileiras não seria recomendável, é factível seu emprego como ingrediente em alguma preparação culinária, como a *pissaladière*. Trata-se de receita típica do sul da França, em que uma massa assemelhada à da pizza é coberta por pasta de anchovas, juntamente com cebolas caramelizadas.

Sabendo que um de nossos avaliadores, Sacha Mollaret, é natural de Nice, propusemos a ele executar a receita usando sardinha enlatada no lugar de anchovas. A sugestão foi aceita, e o resultado não decepcionou.

PISSALADIÈRE

FOTOS: SAMUEL ANTONINI

MASSA

Em uma tigela, misturar os ingredientes secos; em outra, colocar a água e o azeite. Verter aos poucos a mistura de água e azeite sobre os ingredientes secos. Misturar e levar à batedeira - usar o gancho.

Deixar bater por 10 minutos para ativar o glúten, então descansar por 30 minutos no próprio bowl da batedeira, coberto por um pano.

Untar uma assadeira com azeite, colocar a massa, abrindo por toda a extensão e regar com mais azeite. Deixar fermentar por aproximadamente uma hora e meia em um local seco.

Pré-assar a massa por 4 minutos em forno aquecido a 250°.

INGREDIENTES

PARA A MASSA

560g farinha de trigo
375ml de água
50ml de azeite
10g de sal
6g fermento biológico seco
2g de açúcar

PARA A COBERTURA

1kg de cebola
700g de sardinha enlatada
(conserva em óleo ou azeite)
2 gemas de ovos
1 ramo de salsa
Sal

COBERTURA

Cortar as cebolas em julienne. Derreter uma colher de sopa de manteiga em uma frigideira grande, acrescentar a cebola para caramelizar em fogo médio.

Preparar uma maionese batendo o óleo/azeite da sardinha com duas gemas de ovos. Misturar a sardinha na maionese, colocar sal a gosto e acrescentar a salsa picada.

FINALIZAÇÃO

Cobrir a massa pré-assada com uma camada da maionese de sardinha. Por cima dela, acomodar a cebola caramelizada. Espalhar bem por toda a extensão da massa e levar para assar por 3 minutos a 250°. Cortar em pedaços e regar com bom azeite na hora de servir.



CONSERVA DE SARDINHA EM VINAGRE DE CAQUI

FOTO: SAMUEL ANTONINI

Conservar as sardinhas frescas em gelo até a hora de usar.

Tirar as cabeças e as vísceras, mantendo a integridade do peixe. Passar por água rapidamente e secar bem.

Em um recipiente, misturar vinagre de caqui (para a receita, foi usado vinagre produzido pela AGROPRATA, comercializado nas feiras do Circuito de Feiras Orgânicas do Rio de Janeiro), açúcar, sal e ervas (salsinha, capim limão e funcho). Observar sempre a seguinte proporção:
3 partes de vinagre para 2 partes de açúcar e 1 parte de sal.

Acomodar as sardinhas nos recipientes, assegurando que estejam totalmente cobertas pelo líquido. Manter por sete dias no mínimo.

Ao tirar do vinagre, secar delicadamente com papel toalha. Então, abrir os peixes ao meio e limpar as espinhas, usando, de preferência, uma pinça de peixe.

Finalmente, retirar a fina película transparente pelo lado da pele.

Manter em bom azeite de oliva extravirgem até o momento de usar.

INGREDIENTES

Sardinhas frescas
Vinagre de caqui*
Azeite extravirgem
Açúcar
Sal
Salsa, capim-limão e funcho

**Pode ser substituído por outro vinagre não muito agressivo e de fundo adocicado*



CHÂTEAU RICHÉUX

TEXTOS E FOTOS: CONSTANCE ESCOBAR

“Fronteiras não querem dizer muita coisa. Um cozinheiro da costa india ou americana, brasileira ou libanesa me parece mais próximo que muitos dos meus colegas franceses, porque estamos conectados por correntes abissais e ventos marinhos.” A confissão feita no livro *Trois étoiles de mer* diz muito sobre Olivier Roellinger, que nasceu em Cancale, na Bretanha, e mantém, a poucos metros dali, numa casa debruçada sobre a baía do Mont Saint-Michel, um pequeno hotel, o Château Richeux, e o restaurante Le Coquillage (aberto também a não hóspedes), onde realiza um trabalho singular.

Das ostras servidas no café da manhã à carta de infusões sugeridas ao fim das refeições, tudo alude ao mar. Dos mariscos aos brotos das falésias e diferentes algas, a baía se materializa em cada bocado concebido naquele lugar. Mais do que matriz de recursos, ela é fonte de inspiração, povoando de significados a cozinha deste que é um dos mais importantes chefs da França.



A natureza do entorno poderia ser apenas norte de escolhas pautadas por coerência e sustentabilidade, e isso já seria muito. Mas esse protagonismo vai além de simples repositório de matéria-prima a ser conservado. Na cozinha corsária de Roellinger, o mar está presente naquilo que nele há de imaterial: o poder histórico e cultural que o horizonte evoca. No uso das especiarias, em combinações inimitáveis, ele encontrou a linguagem para expressar essa riqueza.

Dessa convergência de simbolismos, surgiram criações que se tornaram clássicos de seu repertório, como a lagosta com cacau, baunilha, pimentas e jerez. Mas a surpresa pode surgir em pratos com menos pedigree. O que me emudeceu na última visita foram pequenos camarões, tão doces quanto miúdos, que coroavam um naco de rodovalho e davam sabor a um caldo cheio de nuances, perfumado com gengibre e rum.







Cada detalhe revelado a quem se hospeda no Château Richeux e tem o prazer de ali fazer suas refeições parece fugir à lógica que vem tornando as cozinhas de chefs premiados cada vez mais parecidas umas com as outras. Enquanto boa parte delas aparentemente poderia estar em qualquer lugar do planeta, sem que isso fizesse muita diferença, é difícil imaginar o trabalho concebido por este cozinheiro bretão em outro canto que não aquele pedaço de terra cujos limites se expandem e se retraem ao sabor dos movimentos das marés. Nos domínios de Roellinger, vislumbra-se um senso de pertencimento que soa cada vez mais raro num mundo onde as pessoas se deixam governar por uma frágil ilusão de ubiquidade.

CHÂTEAU RICHEUX/LE COQUILLAGE

Le Buot - Saint Méloir des Ondes
www.maisons-de-bricourt.com





BACALHAU, O REI

TEXTO: MARIA CANABAL

ILUSTRAÇÃO: HEITOR MENEZES

DIAS DE ABSTINÊNCIA

Geralmente admitimos que cada um come de acordo com seu país de origem. Conversem, por exemplo, com hoteleiros. Eles dirão que os franceses esvaziam as bandejas de croissants e bolos no bufê do café da manhã, enquanto os nórdicos acabam com todos os ovos, queijos e embutidos.

Já eu sempre defendi que as pessoas não comem em função de seu país de origem, mas de sua religião. Para defender esta tese, sempre tomo o bacalhau como exemplo.

Todos sabem que Portugal, Espanha e Itália estão entre os maiores consumidores no mundo. No entanto, sabem que o México é igualmente um grande consumidor, assim como o Brasil, outros países da América Latina e muitos países da África e da Ásia?

Alguns argumentarão que é normal, que os países da América Latina ou da África consomem bacalhau por uma herança de seus colonizadores europeus. E acertarão em cheio. Outro motivo dado é que o bacalhau, por ser muito nutritivo e barato, tornou-se alimento destinado a escravos recém-chegados da África.

Mas por que países colonizadores, como Portugal, Espanha e Itália, o consomem, se, em suas águas, nunca houve bacalhau?

É aqui que a religião entra em cena. Por volta de 1509, o Papa Júlio II ordenou que 160 dias do

ano fossem consagrados à abstinência da carne (91 dias em 1933). Os mais abastados compravam dispensas que lhes permitiam consumir carne, ovos e manter relações sexuais. Mas a grande maioria da população não podia comprar as famosas indulgências - um escorregão ético que deu origem ao protestantismo. Com isso, foi necessária uma enorme quantidade de peixes para alimentar uma população europeia cada vez mais numerosa.

Os maiores pescadores de bacalhau foram os vikings e os bascos, que não apenas o pescaram no Atlântico Norte, na Noruega, nas Ilhas Faroé e na Islândia, mas chegaram até mesmo a Terra Nova no século XVI. A razão de o arquipélago São Pedro e Miquelão (território francês) ter recebido esse nome e uma pequena ikurriña (bandeira basca) em sua bandeira tem origem na história da pesca do bacalhau. Há mais de quatro séculos, ele é a base da economia de seus habitantes.

BACALHAU OU STOCKFISCH?

Bacalhau e *stockfisch* nada mais são que técnicas de conservação diferentes para a mesma espécie, o *Gadus morhua*. Lembremos que os pobres raramente tinham o luxo do pescado fresco.

O *stockfisch*, termo de origem alemã, traduzido na Itália como *stoccafisso*, é composto pela palavra *stock* (barra) e *fisch* (peixe) e refere-se à técnica em que este era suspenso

em varais de madeira para secagem. Trata-se de um processo de conservação muito simples e barato.

Desde a época de Carlos Magno, existem documentos que descrevem a secagem do peixe no Mar do Norte. Este foi um alimento básico na Islândia durante séculos, a ponto de ter sido descrito como o equivalente local do pão. A partir de 1560, aparecem registros indicando a introdução do *stockfisch* em lugares como Sicília, Calábria, Nápoles, Gênova, Veneza e Croácia.

A técnica consiste em limpá-lo escrupulosamente após a pesca. Não deve ficar sequer um traço de sangue ou víscera. Sem cabeça e sem espinha dorsal, o peixe é pendurado pela cauda em gigantescos varais de madeira (*hjell*) que formam impressionantes pirâmides acinzentadas.

Após permanecer secando ao ar livre de fevereiro a maio, quando o tempo é frio e seco no norte da Noruega, sobretudo nas Ilhas Lofoten, onde o clima é especialmente propício, o pescado passa pelo período de três meses de maturação em caixas de secagem com ventilação perfeita.

As Ilhas Lofoten, membro da Liga Hanseática desde o século XIII, comercializavam peles, tecidos e *stockfisch*, com fábricas em Gênova e Veneza, via Lisboa.

O bacalhau, obtido pela técnica de salga e posterior secagem, não foi viável até o século XVII, quando as nações marítimas do norte da Europa passaram a ter acesso ao sal barato proveniente de países do sul. Sua conservação é mais longa que a do *stockfisch*, chegando facilmente a um ano.

As águas das Ilhas Faroé são afetadas por duas correntezas - uma morna na superfície (extensão do *gulfstream*) e outra fria nas profundezas (do Mar da Noruega) -, que se mesclam de maneira a torná-las ricas em nutrientes que atraem os peixes. Uma característica muito peculiar é que a temperatura não oscila durante o ano.

O estoque de bacalhau nestas ilhas é mítico e capaz de causar palpitações nos gourmets bascos cada vez que seu nome é pronunciado. Embora seja bastante pequeno, apenas 20 km², é o habitat de uma espécie endêmica, com nadadeiras adicionais e muito maior que o bacalhau tradicional. Alimentando-se em



ambiente quase intocado, o bacalhau de Faroé é considerado um dos melhores do mundo e recebe a classificação tipo 1 entre 30 tipos de qualidades existentes.

APENAS HISTÓRIA?

O *Gadus morhua* é um peixe bonito, com manchas âmbar, como as de um leopardo, sobre um lombo verde-oliva. Seu ventre é branco e exibe uma longa listra fusiforme na lateral.

A carne do bacalhau mal contém gordura (0,3%) e é composta por mais de 18% de proteínas, uma porcentagem insolitamente elevada para um peixe. Dele nada se desperdiça. A cabeça é mais saborosa que o corpo, especialmente as bochechas e a garganta, que os bascos chamam de *kokotxas*. Como muitos outros pescados, antes reservado para as classes mais humildes, o bacalhau virou um dos novos top models da alta cozinha.

É uma mercadoria de valor mundial. Em países como a Noruega, sua importância é equivalente à do gás natural ou do petróleo.

Mas ele está em risco de extinção.

Os estoques perderam 90% de seu tamanho desde os anos 1960, em decorrência de níveis não sustentáveis de pesca.

A continuidade de pescas dirigidas e capturas acidentais, somadas a grandes mudanças na cadeia alimentar em algumas regiões, reduziram significativamente a capacidade de recuperação da reserva de bacalhau no mundo. Desde 2001, especialistas da União Europeia clamam pela proibição completa da pesca no Atlântico Norte.

A voracidade humana, seja em razão da gastronomia, por sobrevivência ou por capricho, colocou em risco a existência desse peixe tão especial.

Dias de abstinência?



*Ilhas
Faroé*



GENTE DO MAR

TEXTO: THIAGO NASSER

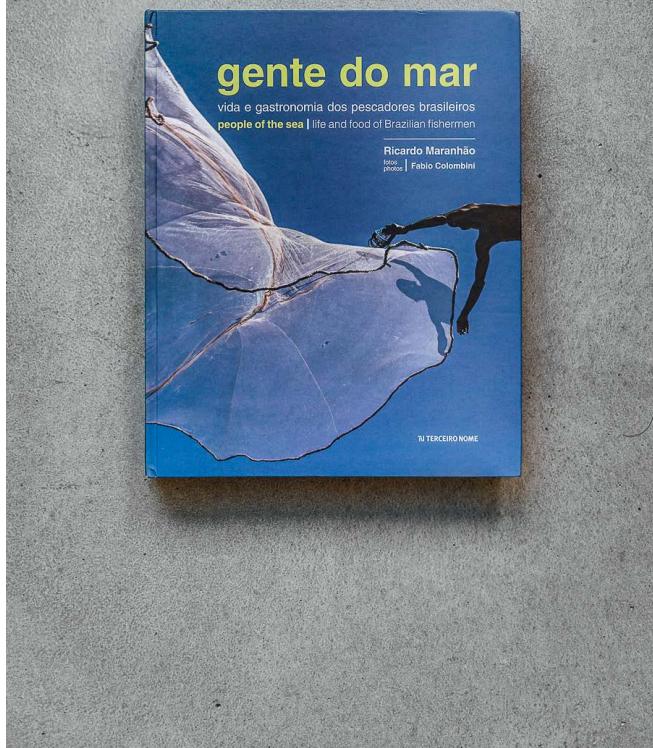
FOTO: SAMUEL ANTONINI

A imagem de praias paradisíacas banhadas pelo sol é mais um entre os muitos estereótipos utilizados para retratar o Brasil, como o samba e futebol. Porém, ao contrário dos citados clichês, a praia que estampa os cartões-postais de outrora e os cliques de Instagram de hoje, muitas vezes, é um cenário despovoado. Boa parte da costa brasileira é resumida a uma sequência de paisagens a serem contempladas (e até aplaudidas) sem a presença de qualquer cultura pulsante. Quando pessoas aparecem, geralmente são banhistas. O turismo, portanto, é a principal lente pela qual nossa imensa costa é vista.

O livro Gente do Mar, de Ricardo Maranhão, vencedor do Prêmio Jabuti em 2015, na categoria livro de Gastronomia, é um essencial corretivo a essa miopia. A obra, de capa dura e com farto e belo registro fotográfico feito por Fabio Colombini, cumpre o objetivo de dar visibilidade a uma infinidade de comunidades pesqueiras, cada uma com longa tradição, cultura e culinária imbricada ao local. Apesar

de a edição um tanto luxuosa e bilíngue (a tradução para o inglês é falha e, portanto, dispensável) sugerir que o lugar adequado do livro seja uma mesa de centro na sala de estar, ele merece espaço na estante de livros de referência e pesquisa, na medida em que Maranhão, doutor em história pela USP, revela a riqueza cultural, histórica e gastronômica das comunidades de pesca tradicional que povoam toda a nossa costa.

O livro se divide em sete capítulos, cada um oferecendo um relato que mistura etnografia e história econômica e cultural sobre uma região específica: litoral paulista, Maranhão, Pernambuco e Ceará, Baía de Todos os Santos, Espírito Santo, litoral Fluminense, e litoral de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Em cada capítulo somos apresentados a uma trama que associa práticas pesqueiras (canoas de voga talhadas a partir de troncos inteiriços), de navegação (pesca com cercos e redes arrastadas por todos os membros da comunidade, utilização da “camarãozeira”), de conservação (salga da



tainha) e técnicas de preparo (as moquecas, as panelas de barro, o uso de pimentas de cheiro) com o folclore (Festa de São Pedro, em São Paulo, as festas de pescadores em Mandacaru, no Maranhão) e com as vozes do próprio local, que afastam qualquer possibilidade de que estas comunidades e suas tradições (refletidas na gastronomia) sejam reduzidas a uma inclusão ou não do dendê na moqueca. Adverte-se que há grande inconsistência entre os capítulos: um tema tratado com profundidade em um capítulo é quase ignorado em outro. O capítulo sobre o litoral paulista é extenso e profundo, enquanto outras regiões são abordadas de forma ligeira. Tampouco o leitor conta com uma introdução apresentando como foi feita a pesquisa e explicando o porquê de determinadas omissões. Provavelmente, mais uma opção editorial ditada pela necessidade de tornar o livro um *coffee table book*.

No quesito gastronomia, somos apresentados a alguns denominadores comuns, como os acompanhamentos frequentes do peixe por culturas de subsistência também praticadas pelas famílias e comunidades pesqueiras,

principalmente a mandioca e a banana. O autor deixa a desejar no apuro e na pesquisa das preparações culinárias, mas não faltam a identificação de variedades regionais e as descobertas de preparos e tipos de peixe capazes de nos impelir ao desejo de fazer uma viagem, testar uma combinação, arriscar o uso de uma técnica que nos seja pouco familiar.

Em suma, em Gente do Mar encontramos um dos únicos e mais completos panoramas sobre esse mundo fascinante, porém pouco visível e ameaçado, das comunidades pesqueiras, que enfrentam dificuldades econômicas para sua sobrevivência. O caso dos caiçaras é emblemático: a cultura sobreviveu justamente por seu isolamento econômico e geográfico nas encostas íngremes e praias acanhadas do litoral norte de São Paulo.

A inclusão de gastronomia no subtítulo do livro indicaria, quem sabe, que esta seja uma das suas linhas de salvação.

GENTE DO MAR: VIDA E GASTRONOMIA DOS PESCADORES BRASILEIROS

Ricardo Maranhão

Editora Terceiro Nome, 2014

312p

Nossos sinceros agradecimentos a todas as pessoas que, de alguma forma, nos ajudaram a realizar esta primeira edição de FEIRA, em especial:

Henrique Moraes
Bruno Negrão
Davi Henrique Rodrigues
Juliana Dias
Sérgio Ricardo de Lima
Luiz Cação
Zé Pedro Fonseca
Rafa Costa e Silva
Sacha Mollaret
Deivid Braga

REVISTA

FEIRA