PROJETO DE INDICAÇÃO Nº 06/18

Considerando que, não há brasileiro que nunca tenha ouvido falar de moqueca. O prato e suas inúmeras variações está presente na cozinha de vários estados principalmente Bahia e Espírito Santo e disputou o posto de símbolo culinário nacional – em 2013, numa enquete promovida pelo Ministério do Turismo, foi eleita a receita típica que não poderia faltar à mesa de um turista, desbancando até a feijoada.

Considerando que, é sabido que a tradicional receita da moqueca baiana, com leite de coco e azeite de dendê, é a autêntica. Contudo a moqueca como a conhecemos, uma caldeirada à base de peixes ou frutos do mar, evoluiu de algo bem diferente, do qual sobrou apenas a sonoridade do nome.

Considerando que, de acordo com historiadores, a palavra moqueca, vem do tupi 'moquear' que quer dizer assar em fogo lentamente. Diz-se que eles faziam um buraco na terra, inseriam a folha de bananeira embaixo e por cima do peixe e por último cobriam com cinzas quentes para cozinhar. Ao longo do tempo portugueses e espanhois foram fazendo modificações nos pratos. Com os africanos, veio o azeite de dendê. Como o passar dos anos o prato foi se transformando aos poucos, assumindo o jeito de cozinhar de cada lugar. Na Bahia, onde prevaleceu a influência africana, leite de coco e azeite de dendê se tornaram ingredientes obrigatórios – dourado, cação, badejo e robalo são os pescados mais usados. Já na versão capixaba, Caloca Fernandes, autor de Viagem gastronômica através do Brasil (SENAC-SP), enxerga um traço mais puro dos guisados portugueses. Na moqueca paraense, o protagonista é o filhote, peixe amazônico que recebe a companhia de tucupi, jambu e camarão. Em Manaus, também imperam as versões à base de peixes de água doce como o pirarucu e o surubim.

Considerando que, a moqueca pode ser feita com peixes (badejo, dourado, cação, etc.), frutos do mar e temperos. É um prato consumido, principalmente, nas culinárias das regiões Sudeste e Nordeste, sendo muito requisitado por todo o país. Para a sua produção, um dos principais utensílios é a panela de barro que conserva o calor da mistura. Esse tipo de panela é produzido pelas Paneleiras de Goiabeiras no Espírito Santo, onde o assunto é levado tão a sério que virou patrimônio – o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, bairro de Vitória, foi registrado como bem cultural pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) em 2002. Contudo na Bahia, também existe um tipo de panela especial chamada Alguidar ou Agdá, utilizada para o preparo dessa receita.

Considerando que, nesta toada em janeiro de 2017, foi realizada uma disputa bem-humorada e deliciosa entre os perfis do Facebook do Governo do Estado do Espírito Santo e da Prefeitura de Salvador, na Bahia, para decidir qual das duas regiões faz a melhor moqueca. A secretaria de Cultura e Turismo de Salvador destacou a repercussão positiva que a brincadeira

trouxe para ambas as regiões e aproveitou para “alfinetar”, de brincadeira, a receita dos capixabas. “Essa é uma forma de chamar a atenção do Brasil inteiro para os dois destinos turísticos nas mídias digitais, através de uma ação que surgiu despretensiosamente na internet e que vai se concretizar fora dela, trazendo novas parcerias. Inclusive, vamos retribuir o convite, pois não queremos que reste nenhuma dúvida: moqueca sem dendê é ensopado, e a melhor moqueca do Brasil é a de Salvador”, disse o secretário Cláudio Tinoco, que também aderiu à brincadeira.

Considerando que, pelo grande significado desse alimento, que há décadas faz parte da cultura e da mesa dos brasileiros fazendo um importante resgate histórico da história do povo brasileiro por meio da culinária, nada mais justo que ser instituído a nível nacional a “Moqueca de Peixe” como Patrimônio Cultural e imaterial do País”.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

INDICA:

à Câmara dos Deputados, que realize um estudo de viabilidade técnica como intuito de propiciar a instituição da “Moqueca de Peixe” como Patrimônio Cultural e Imaterial do Brasil.

Sala das Sessões, 6 de fevereiro de 2018.

ROGÉRIA SANTOS