PROJETO DE LEI Nº 647/17

Fica instituído a "Moqueca de Peixe" como patrimônio Cultural de Salvador".

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º Fica instituído como Patrimônio Cultural de Salvador, a "Moqueca de peixe", iguaria da culinária baiana que utiliza o leite de coco e o azeite de dendê em sua composição.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, 27 de dezembro de 2017.

ROGÉRIA SANTOS

JUSTIFICATIVA

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.

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.

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.

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.

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.

Por todo exposto, pelo grande significado desse alimento tipicamente baiano que a décadas faz parte da cultura e da mesa dos soteropolitanos fazendo um importante resgate histórico da história do povo baiano por meio da culinária, nada mais justo que a cidade de Salvador instituir a "Moqueca de Peixe" como patrimônio Cultural de Salvador".

Sala das Sessões, 27 de dezembro de 2017.

ROGÉRIA SANTOS