



TRÊS CHEFS NA COZINHA

por CAROLINA COELHO fotos LUCIANO OLIVEIRA

Com as tradições postas à mesa, três chefs baianos se reúnem para cozinhar e conversar sobre o que há de mais típico nas nossas panelas, valorizando a regionalização ao mesmo tempo em que introduzem a originalidade da culinária contemporânea

Na terra de todos os santos, o tabuleiro da baiana é uma vastidão cultural. Leva um bocadinho da fineza da família real portuguesa, dos cabras-machos e da carne-seca do sertão, da rusticidade dos índios, da proximidade com o mar e dos temperos e gostos produzidos pelos antigos escravos africanos no recôncavo baiano.

“A comida baiana está muito associada à liturgia, a festas que ligam a culinária aos deuses, reis, orixás”, observa Tereza Paim, chef de cozinha dos restaurantes Casa de Tereza e Terreiro Bahia. Ela, que leva a Bahia na cozinha não só como sua profissão, mas como uma parte do seu eu, frisa a importância da culinária na história de uma gente: “Se pensarmos bem, não tem outra escolha. A comida é a segunda linguagem de um povo. Depois do idioma, nada mais nos caracteriza e nos posiciona tanto quanto a comida”.

Muito mais do que nos fazer encher a barriga, a alimentação também é memória viva de sentidos que fazem reviver as marcas da cultura presentes no imaginário de cada pessoa. “Todas as funções da gastronomia são afetivas, surgiram para manter o elo do ser humano com a questão familiar. A moqueca é história, faz parte da infância dos baianos, de onde você vem”, explica o chef e gestor ambiental Ramon Simões, dono do restaurante Armazém do Reino.

Para Fabrício Lemos, chef do restaurante Al Mare, o baiano está em um processo cultural de evolução gastronômica. “Hoje o cliente entende que comer vai além de se empanturrar. O acesso ao novo, a viagens e a informação do mundo faz com que se valorize o que é seu”, diz.

Apesar do inevitável processo da mundialização das culturas, os três chefs acreditam que as novas exigências estabelecidas pela globalização podem enveredar a gastronomia baiana para dois lados: ou do fast food, com moquecas sendo preparadas com caldo industrializado e queijo mussarela



RECEITA

A pedido da [B+], os três chefs, Fabrício, Ramon e Tereza, uniram panelas para montar duas receitas que trouxessem os sabores da tradição baiana, misturando ingredientes típicos do nosso estado aos toques clássicos da cozinha contemporânea

PRATO: **DO MAR AO SERTÃO**

Ingredientes:

*Peixe beijupirá
Camarão gigante
Polvo
Maxixe
Quiabo
Aguardente de umbu
Pimenta doce
Pimenta dedo-de-moça
Inhame
Mandioquinha
Abóbora
Azeite de oliva extravirgem*

PRATO: **ANGU DE ARROZ**

Ingredientes:

*Amendoim cozido
Maturi
Arroz agulhinha
Creme de milho verde
Cebola roxa p/ caldo
Alfavaca-silvestre
Grappa de umbu
Ragu de caju
Pimenta-malagueta*



Conheça as frutas, ervas e especiarias presentes no nosso semiárido baiano e que, apesar de pouco conhecidas, possuem sabores ricos e potencial para o mercado gastronômico.



ARAÇÁ

Fruta com um sabor parecido com a goiaba, porém mais ácida e com perfume mais marcante. Pode ser consumida in natura ou na forma de doces, geleias ou sucos.



PITOMBA

Muito consumido pelos pássaros, esse fruto possui dois caroços revestidos por uma camada fina e suculenta, adocicada e um pouco ácida.



LÍNGUA-DE-VACA

Planta de folha larga, é uma variedade brasileira do manjeriço e pode ser utilizada para temperar pratos.



AROEIRA

Muito utilizada para fazer chá para fins terapêuticos, essa planta pode ser usada como erva para receitas.



ALFAVACA-SILVESTRE

Mais conhecida pelo seu nome popular, a tremoção surge em zonas de matagal e tem potencial para aromatizar pratos.

em panelas de porcelana – o que já acontece atualmente – ou fazer agregar valor a ingredientes locais poucos usados, mas com alto potencial gastronômico, para valorizar ainda mais as nossas singularidades para o mundo afora.

É o caso das plantas, frutas e ervas encontradas nos tão diversos microclimas baianos, do litorâneo à caatinga, como o araticum, a palma, o mandacaru, o serroteiro, a pitomba, o piri e a quixaba, entre outros, de sabores ricos, porém de pouco uso por falta de pesquisa. “Nem a gente daqui conhece a infinidade de plantas e frutos que a gente tem”, reconhece Tereza, seguida por Ramon: “É preciso criar novos pratos que usem as plantas que existem aqui para manter os biomas e potencializar o que é nosso”.

A diversidade das vegetações encontradas na Bahia é o suficiente para ser um estado capaz de produzir um quiabo com dois gostos diferentes. “O quiabo do sertão, que nasce em solo pedregoso é completamente diferente do quiabo do recôncavo, que tem o solo úmido”, exemplifica Fabrício. Ou seja, quando a vegetação muda, muda também o gosto dos vegetais e animais que convivem naquele ambiente. “É por isso que o melhor bode do mundo vem do Raso da Catarina, que come as ervas que inibem as toxinas que produzem o mau cheiro”, explica Ramon.

Outros alimentos, como a tilápia de Paulo Afonso e o siri-boia da Baía de Todos os Santos – esse exclusivo da Bahia – também exemplificam a abundância das nossas peculiaridades, para mostrar que a Bahia é muito além da ‘queca’, pronunciada pelos turistas que chegam ávidos pelo dendê. “A Bahia é de um potencial enorme, maior que vários países europeus que são berços da gastronomia ocidental. E ainda somos capazes de explorar muito mais”, conclui Ramon. [B+]