
Cuiabá

By logomotiva

Published: 13/10/2008 - 12:35

Mapa da Região: ggg**Muito peixe**

Quem chega a Cuiabá, capital do Mato Grosso, não imagina o quão isolado esse pedaço do Brasil já foi. A região começou a entrar no mapa em 1718 com uma grande descoberta do bandeirante paulista Paschoal Moreira Cabral, que descobriu jazidas de ouro. Daí em diante, a corrida pelo metal precioso, a escravidão de índios e negros e o crescimento da população foram os primeiros passos para a elevação à categoria de vila daquele rincão. Ainda há casas do tempo do garimpo no centro da cidade. São corredores estreitos de casas coladinhas umas nas outras. Mas o ouro acabou rápido e novamente ficou isolada aquela terra de ninguém.

Dando um pulo na linha da história, só foi muito tempo depois que a situação começou a mudar. O presidente Getúlio Vargas lança a “Marcha para o Oeste” e promete terra barata a quem se dispuser viver ali. Era a política de integração nacional que, para o bem ou para o mal, deu certo: a população aumentou em todo o estado.

A identidade culinária ganhou sincretismo com os sulistas e nordestinos que foram povoar a região. E também com os imigrantes árabes, libaneses, paraguaios e bolivianos que igualmente foram tentar a vida naquele mundão de meu Deus.

E aqui começa a nossa história. Afinal, o que se come em Cuiabá? Os primeiros brasileiros não tinham papo para boi dormir e sim, conversa ribeirinha. A herança indígena é muito forte. Trocando em miúdos: peixe com mandioca.

E aí surge em cena o pintado. Sempre presente e apreciadíssimo. O pacu não fica para trás. Mas tem outro que, longe de ser xingamento, tem tudo pra ser rei: o piraputanga. Ele dispensa qualquer tempero ou acompanhamento. Vá lá, um limão se quiser. É um peixe nobre, de carne avermelhada e tem espinhas em grande quantidade. Por isso, antes de fritar é preciso fazer muitos cortes paralelos em toda extensão do corpo para que a fritura as alcance, e fiquem crocantes na hora de comer.

Emily Sasson



Piraputanga cortado bem fino, pronto para fritar.

Biba's

Para se iniciar na arte de degustar tais espécimes, as melhores peixarias da cidade são: Biba's e Popular. Na primeira, além dos citados, também é servido o matrinxã recheado com farofa. Ademir Antonio Alves, proprietário do Biba's, conta que é um prato especial, já que é considerado o salmão brasileiro. A farofa leva azeitona, ovo, cheiro verde e ervilha. O peixe é temperado com cerveja, coentro, limão e sal. "O couro fica crocante, igual ao de uma leitoa", garante.

Emily Sasson



Pratos de Peixe da Biba's Peixaria.

O pintado pode ser mojica, empanado, grelhado, com molho de shoyu ou ensopado. Ele permite qualquer estripulia no tempero. Já o pacu tem mais gosto e pede menos floreio culinário. Ele pode ser ensopado, com ou sem banana. E o piraputanga, que esbanja sabor, é frito ou assado.

Seu Ademir compra de 300 a 400 quilos de peixe por semana. Ele não usa peixe de tanque nem na época da piracema, quando é proibida a pesca. Nesse período, ele estoca de seis a sete toneladas.

Todo e qualquer pedido vem acompanhado da farofa de banana, tão importante quanto o prato principal. Seu Ademir reclama que o pessoal sofisticado demais e revela como se faz uma boa farofa: “Pega uma banana da terra bem madura, corta em cubinhos e frita em bastante óleo até dourar. Tira do óleo e despeja boa parte dele. Refoga a cebola e joga de volta a banana. Uma pitada de sal e a farinha entram na mistura final. Todo mundo adora”. Não precisa dizer mais nada seu Ademir, traga a farofa.

Peixaria Popular

Emily Sasson



Nilda Maria, da Peixaria Popular.

Inegável também é o êxito da mojica de Nilda Maria Borges de Moura, dona da Peixaria Popular. É o prato mais apreciado do cardápio fixo, que tem tudo que é indispensável a qualquer mato-grossense: pacu, pintado e piraputanga à milanesa, arroz branco, maria isabel (arroz com carne seca em cubinhos), farofa de banana, salada, banana frita, pirão e a famosa mojica de pintado.

Emily Sasson



Mojica de pintado

A mojica é uma tradição indígena. “Moj” significa ‘que vem do rio’, ou seja, peixe, e “ica” é ‘mandioca’. E isso explica um pouco do que se trata. Dona Nilda detalha: é um ensopado de filé de pintado em cubinhos, no molho de tomate e mandioca. A mandioca é cozida e os temperos - cebolinha verde, cebola de cabeça e coentro -, refogados. Junta tudo na água da mandioca com polpa de tomate. Das mãos de dona Nilda saem todos os pratos do restaurante.

Al Manzul

Emily Sasson



Salah Ayoub, o melhor da culinária libanesa em Cuiabá.

Peixe, peixe, peixe - a esta altura você deve estar se perguntando: onde está o tal sincretismo culinário? A verdade é que as cozinhas não se misturaram tanto assim, mas é preciso dizer: em Cuiabá está um dos melhores restaurantes árabes do Brasil, o Al Manzul.

São 1001 pratos para experimentar numa noite só. Salah Ayoub transmite sua cultura através da comida e, em se tratando de Líbano, traduz-se em sabores exóticos e fartura. Só de entrada são 19 variedades. E seu Salah pede: “experimenta de tudo, mas não abusa porque ainda vem o jantar”.

Ele tem tanto amor àqueles sabores que se aproxima das mesas, sorri satisfeito e começa a explicar cada porção na medida em que vai servindo. Nesse momento, você se dá conta de que, para ele, você não é freguês, é convidado. Os garçons já sabem e ficam só olhando, caso queira mais bebida.

Difícil é seguir o conselho de seu Salah de não exagerar depois de experimentar a berinjela com molho de romã, o feijão branco largo, que vem da Síria, ao molho de limão e azeite, o quibe recheado com creme de coalhada, a língua em conserva, o falafel, tudo. Simplesmente não dá.

Mas aí vem o jantar, a carne de carneiro tão tenra e perfeitamente temperada para combinar com o arroz de amêndoa, com o quiabo no suco de romã, com o charuto de uva e a abobrinha recheada com molho de coalhada, a mijadra e muito mais. Ao todo são 30 porções, mais duas sobremesas: a ataif, que é um pastel recheado de nozes, e a histlause, feita de semolina, banhada em mel.

O grande talento por trás das delícias é Clariman de Lima Ayoub, brasileira e mulher de Salah. Ela tem livro de receitas desde os 10 anos de idade e, ao se casar com seu Salah, há 40 anos, interessou-se pela comida árabe. Com esmero, ela prepara cada um dos pratos: “não confio em outros nem para lavar o trigo”, afirma. Muitos dos ingredientes são importados do Líbano e da Síria.

Em resumo, você fica pra lá de Bagdá...em Cuiabá.

Endereços e telefones

Al Manzul
Av. Arquimedes Pereira Lima (antiga Estrada do Moinho) – Coxipó. Tel: (65) 3663-2237

Biba's Peixaria
Rua General Severiano Fonseca 508 – Araés. Tel: (65) 3322-3174 / 3624-8002.

Peixaria Popular
Av. São Sebastião 2324- - Goiabeiras. Tel: (65) 3322-5471