
Corumbá

By logomotiva

Published: 30/09/2008 - 10:41

Mapa da Região: ghjghjhg**O Pantanal é aqui**

Emily Sasson



Rio Paraguai, o mais pantaneiro dos rios.

Amanhece em Corumbá. Os galos ainda não aclamam o dia. São 5h30 de madrugada, naquela hora cheia de expectativa, feito pausa musical, e seu Lulu já está no porto esperando os pescadores se aproximarem com as oferendas do Rio Paraguai, o mais pantaneiro dos rios. Todo dia é a mesma coisa, há 48 anos.

Seu Lulu bem sabe que aquele porto tem muitas histórias pra contar. Ele já foi o terceiro maior da América Latina, após a trágica Guerra do Paraguai. Durante a guerra a cidade de Corumbá foi tomada e destruída pela tropas inimigas. Com a vitória da Tríplice Aliança – Brasil, Argentina e Uruguai – o porto foi reaberto a todo vapor e a intensa movimentação fluvial impulsionou o desenvolvimento da cidade, que já chegou a ter mais estrangeiros do que brasileiros.

Emily Sasson



Seu Lulu.

Era o começo do século XX, dias de glória para Corumbá. Mas, já na década de 20, as coisas começaram a mudar, Foi construída a Estrada de Ferro Noroeste do Brasil, que passou a ser a principal via de transporte e comunicação. O eixo econômico foi desviado para Campo Grande. A cidade teve que buscar nova alternativa de desenvolvimento e, na década de 70, começou-se a pensar em turismo e aproveitar o que a cidade tem de melhor: a natureza. Corumbá é, hoje, a "capital do Pantanal". Todas as suas histórias começaram e terminaram no Rio Paraguai.

O curso do Rio é a certeza de que tudo passa. Seu Lulu também sabe disso, mas não tem saudosismo. Os peixes continuam os mesmos de quando ele começou vendendo peixe frito ao lado dos pais, numa barraquinha na margem do rio.

Ele compra pintados, bagres, piranhas e pacus fresquinhos para preparar na Peixaria do Lulu, onde os peixes podem ser grelhados, à milanesa, à dorê, ensopados ou à escabeche (frito e depois ensopado). Mas porque não começar pelo básico? Ventrecha de pacu frito.

Emily Sasson



Ventrecha de pacu frito.

A ventrecha é a chamada costela do pacu. Ela é grande e as espinhas são fortes e compridas. A carne está presa entre elas. O pedaço onde deve-se tomar cuidado com as espinhas é na dobra da costela. "Pacu é que nem frango a passarinho, tem que comer com a mão", ensina seu Lulu.
Pintado e caldo de piranha

Emily Sasson



Caldo de Piranha da Peixaria Ceará.

Joaquim Fernandes Pinto tem a peixaria mais famosa da cidade. Na Ceará, um caldinho de piranha abre o apetite (inclusive sexual, dizem). O caldo é leve e bem temperado com cheiro verde, o olho da cebola, que vai inteiro, pedaços de mandioca e a piranha desfiada. Para harmonizar todos os sabores esprema um limão no caldinho.

Depois é partir para o prato principal, no melhor estilo Pantanal: pintado a urucum. O pintado é um peixe sem escamas e sabor muito suave. Qualquer tempero combina e realça seu sabor. Ali pode ser feito à dorê, com molho de tomate, com cebola e pimentão, creme de leite e leite de coco, gratinado com queijo mussarela. Outro clássico é o pintado à pantaneira, ensopado com banana da terra e mandioca, servido na telha.

Emily Sasson



Pintado a urucum.

Seu Joaquim lembra que há quase 30 anos comprava pintados de até 55 quilos. Hoje, os maiores têm, no máximo, 25 quilos. E tem que subir cada vez mais o rio para encontrar os peixes. Mas esclarece: os menores são mais gostosos.

O dia passou e o sol vai se pôr. Os pássaros voltam em revoada para suas árvores. O sol desce e cresce. Cresce tanto, e tanto muda que vira gema. Já não dói olhar para ele. Todos os dias é a mesma coisa, constância do que é mais belo. O poeta disse melhor: "Mais alto que o escuro é o rumor dos peixes" (Manoel de Barros).

Endereços e telefones

Ceará, o Rei da Peixada
Rua Albuquerque, 516
Tel.: (67) 3231-1930

Peixaria do Lulu
Rua Dom Aquino Correa, 700 - Centro
Tel.: (67) 3232-2142

