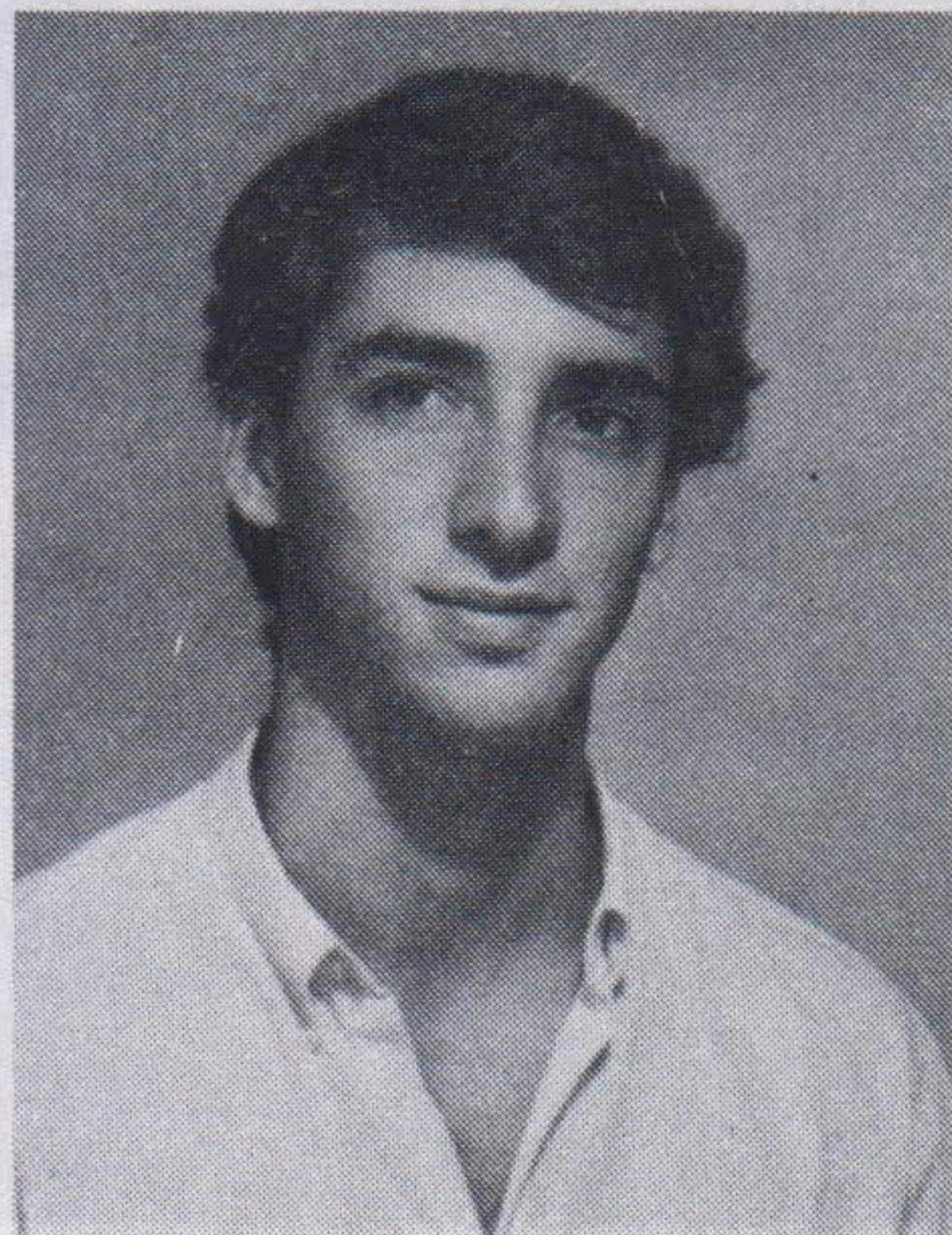


Ai ke fezada

António Pedro Graça



Portugal é um país de sorte. Até na alimentação. Periféricos e sem grande poder de decisão sobre aquilo que comemos, somos hoje apontados como um exemplo. Porque somos o país da Europa que mais peixe consome. O peixe que é fonte potencial de saúde, com uma composição lipídica extraordinariamente equilibrada, proteínas de elevada qualidade e óptima digestibilidade. Mas será que esta decisão de comer peixe de forma abundante corresponde a uma decisão ponderada da população, a uma directiva do poder ou a um esforço dos serviços de saúde? Infelizmente não. Como sempre, as decisões dos consumidores prendem-se com outros factores mais pragmáticos: Fome, Dinheiro e Conveniência. Estes levam cada português a consumir cerca de 40Kg/ano de peixe. Um valor bastante superior aos 12 kg/ano dos Alemães ou aos 20Kg/ano dos Ingleses.

No séc. XVIII foram os ingleses a decidir. Nós exportávamos vinho do Porto e em troca, depois da destruição da nossa frota bacalhoeira na aventura da Armada Invencível, vendiam-nos bacalhau. Ao ponto, de serem os Ingleses, protestantes, a zelarem pela nossa fé católica - leia-se jejum e abstinência - ausência de carne, logo, consumo de peixe. E de facto, quando se tentou diminuir o número de dias destinados às práticas religiosas, foram os ingleses que intercederam junto do poder Papal, para que não nos afastássemos da nossa fé...

Depois chegou o Estado Novo. Com ele instalou-se o mito de

que o bacalhau era alimento essencial à nossa fé na raça lusitana. Hoje sabe-se que o bacalhau nunca chegou onde devia chegar. Ou seja, às populações do interior. Mal curado e caro, era um bem raro ficando-se pelo litoral com maior poder de compra - Porto e Lisboa, onde era consumido em abundância. O bacalhau era e é utilizado não em quantidade mas em engenho, ou seja, devido ao seu intenso aroma é possível à dona-de-casa mais habilitada cozinhar para toda a família com 100g do bicho. Daí as 1001 maneiras de cozinhar bacalhau da nossa gastronomia.

Por fim, o advento da congelação e da Comunidade Europeia. Bastou adicionar o abate da nossa frota pesqueira, uma boa rede viária, uma das mais poderosas frotas do mundo aqui tudo na vizinha Espanha, uma população feminina fora de casa, os micro-ondas e os grandes supermercados, para se perceber que o consumo de peixe, neste país que o desejava, subiria de novo. Juntou-se assim preço reduzido, conveniência, promoção e um produto apelativo sem tripas nem cabeças. Uma acção digna de qualquer boa empresa de marke-

ting. Estamos portanto todos contentes. Cada vez consumimos mais este produto tão saudável e saboroso.

No entanto, a questão não é assim tão simples. Os portugueses são grandes consumidores porque a nossa pesca costeira fornece uma grande variedade de peixe com diferentes preços, desde a sardinha ao cherne. A variedade permite ainda diversificar as preparações culinárias, tornando o consumo de peixe apelativo. Ora o peixe proveniente da pesca longínqua é pouco variado e as espécies gordas como a sardinha ainda não podem ser congeladas com qualidade. Por outro lado, o auto-abastecimento permite a subsistência de inúmeras comunidades piscatórias e toda uma complexa teia comercial em torno das comunidades rurais adjacentes. O peixe fresco permite ainda a existência de consumidores atentos à qualidade independentemente da leitura dos rótulos.

Compete pois às gentes avisadas conciliar tradição e inovação. Promover o consumo de peixe, fresco ou congelado, pois ambos possuem elevada qualidade nutricional, mas não deixar morrer o consumo de peixe fresco da nossa costa.

Em breve as nossas zonas costeiras vão poder ser varridas livremente pelos arrastões da Comunidade. O que pensam os nossos governantes do assunto? E você caro leitor, apreciador de peixe?

Até breve