

Lagosta

o sabor do luxo

por Orlando Santos

Foto: Banco de Imagens Stock.xing



Entre todos os frutos do mar, o crustáceo mais caro do mercado continua sendo uma iguaria sem igual.

POR CAUSA DELA JÁ houve quase uma 'guerra' entre o Brasil e a França. Política à parte, a lagosta continua a reinar soberana sobre os demais frutos do mar, a despeito de seu formato assustador, que lembraria um escorpião gigante não fosse a cauda em forma de leque e suas poderosas pinças, cuja carne tenra faz a delícia dos *gourmets*.

Fora do cardápio dos meros mortais, em época de crise como a de agora, quando o consumo deste crustáceo cai, a lagosta acaba ficando mais próxima do prato – e do paladar – do consumidor. Com a queda nas exportações do produto, sobra um pouquinho mais de lagosta no mercado, fazendo com que o preço fique mais acessível para consumidores e, principalmente, restaurantes, em se tratando de época em que a pesca é permitida – ela é proibida, por lei, no período que vai de janeiro a abril, quando ocorre a desova das fêmeas na costa brasileira. Fora dessa época é permitido o recolhimento das que pesam acima de 250 gramas.

Em todo o mundo, segundo estudiosos do assunto, já foram identificadas 33 espécies de lagosta. No Nordeste brasileiro, principal região produtora do país, duas espécies delas, em especial no Ceará, são importantes do ponto de vista econômico: a lagosta vermelha e a lagosta-de-cabo-verde. O que diferencia uma da outra é que a vermelha tem cauda grande, cabeça pequena e é mais carnuda.

Os *chefs* têm investido em cardápios exclusivos, criando novos pratos e até promovendo pequenos festivais dedicados ao crustáceo. No cardápio



Cavaquinha: duas criações do chef Neném e sua equipe

do tradicionalíssimo restaurante Sentaí, verdadeira jóia da coroa portuguesa localizado no Centro do Rio (atrás do Comando Militar do Leste), a lagosta aparece em nada menos que 11 pratos com preços acessíveis – e porções generosas, que satisfazem até duas pessoas.

Na realidade, o restaurante já traz um codinome relacionado a este crustáceo: é conhecido como o ‘Rei da Lagosta’. O produto chega diretamente do Espírito Santo ou do Rio Grande do Norte. Mais recentemente, passou a vir de outras regiões do país, em especial o Ceará, em virtude da nova situação do mercado.

O proprietário do Sentaí, José Rodrigues, diz que a lagosta não deve levar mais do que cinco minutos de cozimento, por se tratar de uma carne muito delicada. A temporada de consumo do fino crustáceo continua e não há nenhuma previsão de seu fim. Pelo menos enquanto permanecer a tal crise econômica mundial – melhor para os apreciadores da lagosta.

Tradição chique

Há séculos a tradição persiste: sempre aparece no cardápio de muitos restaurantes do eixo Rio-São Paulo a lagosta à Thermidor, que parece ter indicado como introduzir os iniciantes no caminho do crustáceo. Ela é feita de molho branco, com creme de leite, queijo ralado e um toque de pimenta-de-caiena.

Mas, ao longo de todo esse tempo, diversas variações surgiram, como a grelhada – com manteiga de ervas e batatas picantes – ou com espaguete ao alho e óleo. Sem falar na lagosta servida fora da casca, com purê de macadâmia e molho teriaki, além do risoto e da moqueca de lagosta do Sentaí.

A cavaquinha deliciosa do chef Neném

No Cais do Oriente, também na região central da cidade, o chef Neném serve aos fregueses sua já famosa cavaquinha com milho de escargot, acompanhada de arroz de amêndoas. Neném jura que a

A Guerra da Lagosta

litoral do nordeste brasileiro, entre os anos de 1961 e 1963.

Alertada por pescadores nordestinos, uma embarcação da Marinha do Brasil flagrou barcos franceses pescando lagosta clandestinamente na costa de Pernambuco, em águas territoriais brasileiras. Os franceses foram convidados a se retirar de forma sucinta, sem meias palavras.

O episódio passou a ser referendado pelos meios de comunicação brasileiros como a Guerra da Lagosta, por ser um conflito que não disparou um tiro sequer, como a famosa Batalha do Itararé, durante a Revolução Constitucionalista de 1932. Do lado francês, discutiu-se o enquadramento da lagosta como peixe ou crustáceo.

A crise azedou as relações diplomáticas entre os dois países, que chegaram a mobilizar recursos bélicos. A França deslocou um contingente naval para uma área vizinha à região da conflituosa pesca. Isso foi visto como uma agressão da França à soberania brasileira, levando o presidente João Goulart (1961–1964) a enviar reforços da Marinha e da Força Aérea Brasileira para a área.

Surgiu uma polêmica curiosa: se a lagosta *andava* ou *nadava*. Caso nadasse, poder-se-ia considerar que estava em águas internacionais; caso andasse, estaria em território brasileiro, uma vez que se admitia que o fundo do mar pertencia ao país. Os especialistas da França defendiam que a lagosta era apanhada quando estava nadando, ou seja, sem contato com o solo marinho.

O então almirante Paulo Moreira da Silva, especialista da Marinha na área de Oceanografia, argumentou que se alguém aceitasse a tese científica francesa de que a lagosta podia ser considerada um peixe quando dava seus “pulos”, afastando-se do fundo submarino, da mesma maneira teria que aceitar a premissa de que o canguru seria uma ave quando desse seus “pulos”. A questão foi encerrada a favor do Brasil.

EPISÓDIO MUITO CONHECIDO da história das relações internacionais do Brasil, a Guerra da Lagosta, como foi denominada jocosamente pela imprensa, girou em torno da captura ilegal de lagostas por parte de embarcações de pesca francesas no



Foto: Banco de Imagens Stock.xcng

cavaquinha, que é da mesma família da lagosta, é mais saborosa que a própria. É só conferir.

À beira de completar dez anos à frente da cozinha do Cais do Oriente, **José Francisco Lopes Farias**, o Neném, maranhense de 49 anos, é daqueles profissionais que guarda uma história de criatividade, competência e muita simplicidade. Com um cardápio atualizado, alternando cozinha contemporânea com a mediterrânea, ele busca sempre inovar – o que lhe assegurou uma clientela bastante fiel, formada em sua maioria por executivos e empresários, em especial ligados à área de petróleo e energia e que têm escritó-



rios nos arredores. Os testemunhos dessa clientela não poupam elogios às criações que saem da cozinha de Neném e sua equipe.

A cavaquinha grelhada com manteiga, com acompanhamento de arroz de amêndoas e batata baroa salpicada de uma finíssima erva francesa, por exemplo, é um dos bons destaques do cardápio do Cais do Oriente. Sua receita, apesar de bem simples, produz um excelente ‘resultado gastronômico’. ■