

CORREIO INDICA

A tradicional moqueca baiana

Os ingredientes frescos, a qualidade do dendê e o equilíbrio dos temperos são essenciais

Giovanna Kunz*

A história do Brasil começa com a mestiçagem de povos e a cultura brasileira reflete isso. Um prato que sintetiza as influências indígenas, africanas e portuguesas na cultura do país é a moqueca, que apresenta variações dependendo da região do Brasil. Ela foi inspirada no prato indígena chamado pokeka, na qual os peixes eram assados e embrulhados em folhas nos cozidos portugueses e nos ingredientes africanos como o azeite de dendê e o leite de coco.

Um dos restaurantes que mostra todo o potencial do prato é o Ki-Mukeka. A casa segue a mesma receita desde os anos 1980, que foi criada pela fundadora do restaurante, Ivone Oliveira, e ensinada para as outras gerações.

Dar mais sabor ao peixe e ao camarão com sal temperado, alho, limão, pimenta de cheiro e coentro é o primeiro passo. Depois de refogar com tomate, cebola e o tradicional azeite de dendê, basta

DIVULGAÇÃO



Moqueca de peixe Ki-mukeka

adicionar o leite de coco e esperar até o peixe estar cozido. Além disso, é servida na panela de barro para chegar borbulhando na mesa. “O segredo é a qualidade do dendê e ser feita com ingredientes frescos”, destaca João Alves, sócio e chef de cozinha do restaurante.

A moqueca é servida com

arroz, pirão e farofa. Muitas bebidas podem acompanhar o prato, mas vinho branco e chope harmonizam com a receita.

A matriarca Ivone Oliveira criou o Ki-mukeka em 1980 na praia de Cabuçu, na Bahia. O sucesso foi tanto que agora o restaurante tem nove unidades, oito na Bahia e uma em

Brasília. Em todas as unidades a cozinha é sempre comandada por um integrante da família de Ivone. “O diferencial é comer a moqueca baiana tradicional, servida na panela de barro, na beira do lago”, ressalta João.

*Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco.