



**Edmar Gonçalves está presente desde a primeira edição do Aquavelas, que foi criado em 2019**

muitos turistas, que disputaram para conseguir o prato servido na mostra culinária do evento, o Dicumê. Ela conta que aprendeu a temperar suas panelas com a mãe. “A raia sempre aparecia nas pescarias. Ela me lembra a liberdade de criar, de trazer novidades, mas sem perder o sabor de sempre, aquele que me faz recordar os pratos da minha mãe”, contou com nostalgia.

## Arte que navega

Não foi só a cozinha que se abriu no Povos do Mar. As jangadas também tiveram forte protagonismo no Aquavelas, etapa do evento que celebrou a arte pesqueira antes do momento de sentar-se à mesa. As embarcações saíram da enseada do Mucuripe com destino ao Mercado do Peixe da Vila do Mar.

Entre elas, destacam-se as velas pintadas por Edmar, artista presente desde a primeira edição do Aquavelas, criado em 2019. Este ano, ele trouxe cinco velas, sendo que a principal retrata lemanjá como guerreira, da série Guerreiros do Arco-Íris, com olhar de força e paz. “Eu vivo e sobrevivo da arte, buscando tocar e emocionar quem vê”, diz. Suas velas tremulam ao vento de uma manhã chuvosa, cujo Sol só apareceu perto do horário do almoço, que era reservado para a famosa basquetada.

## Os jangadeiros e a basquetada

Enquanto as jangadas do Aquavelas atravessavam cerca de sete milhas náuticas, o equivalente a 13 quilômetros, até o Mercado do Peixe da Vila do Mar, Elias Silva, pescador desde os 13 anos, comandava a basquetada, um prato que carrega a essência da vida no mar. Criada pelos pescadores, que ao voltar das longas jornadas chegavam com fome e juntavam o que tinham para uma refeição coletiva, a basquetada é chamada de “raiz” por ser preparada na lenha, como antigamente, em grandes panelas.

“A gente cozinha na lenha, com peixe e legumes, tudo junto, do jeito que sempre foi feito. Tem uns 10 quilos de peixe aqui, e a ideia é servir todo mundo que aparecer”, explica Elias. Essa receita nasceu da necessidade e da



**“Tia Helena” trouxe para o evento a tradição de uma vida dedicada à mandioca**



**Mestra Lu (E) e a apresentadora Chef Van (D) juntas no stand do Dicumê**

simplicidade da vida pesqueira: cada um coloca o que tem, do peixe ao siri, e a mistura vira o que Elias chamou de “grande pirão”, que fez a alegria de quem enfrentou a fila do evento para provar.

Apesar da fartura que chega à mesa, Fábio da Silva, 42, pescador desde os 7 anos, lembra do lado mais difícil da profissão. Muitos colegas se sentem esquecidos, já que o peixe vendido na feira chega às

ANDERSOS



**Após longas jornadas no mar, os pescadores chegavam famintos e juntavam o que tinham para preparar uma refeição coletiva, a basquetada**

## SEM ATRAVESSADORES

A troca de experiências entre os mestres e a visibilidade gerada pelo evento são fundamentais. Luiz Gastão, presidente do Sistema Fecomércio Ceará, enfatiza que o Povos do Mar tem o objetivo de reacender e valorizar a cultura tradicional, muitas vezes subvalorizada monetariamente. Artesãos e mestres, que antes dependiam de atravessadores, agora têm a oportunidade de vender seus produtos diretamente, com alguns alcançando vendas de um mês em apenas um dia. O evento é uma “ação isolada” que faz parte de um apoio permanente aos “pequenos empresários da cultura”, com projetos como a formação de “museus orgânicos” que valorizam os mestres locais.

O Povos do Mar e a Aquavelas, portanto, não são apenas eventos festivos, mas um movimento profundo de salvaguarda cultural, de promoção da economia criativa e de reafirmação da identidade de um povo que vive em sinergia com o mar e sua terra. É um convite para que o público e os viajantes conheçam o “Ceará Profundo” por meio de sua culinária, sua arte e suas histórias.

mãos do consumidor por um valor muito acima do que recebem, devido aos atravessadores. Mesmo assim, ele se orgulha de manter viva a cultura do mar, participando há 15 anos de eventos como o Aquavelas e ajudando a organizar a vida das jangadas.

**\*A repórter viajou a Fortaleza a convite do Sistema Fecomércio Ceará**