

Arroz imprescindível, sem e com poesia

Maria da Paz Trefaut

A alta no preço dos alimentos, já definida pela ONU como "uma crise global", e a possível escassez do arroz tiveram eco em cozinhas de todos os sotaques. O mais grave, sabe-se, é a porção de arroz que faz falta para combater a fome no mundo. Mas também onde a necessidade não dita as normas, a iminência de desabastecimento de um produto tão essencial afeta várias culturas. Nelas, o arroz é protagonista. Seja nos países asiáticos, onde o preço quase triplicou do início do ano até agora, ou mesa brasileira, na qual o arroz-feijão é o prato de cada dia.

O Brasil é o único país não asiático que figura entre os dez maiores produtores mundiais. Em nono lugar no ranking de acordo com dados da FAO relativos à safra 2005/06 destina quase a totalidade da produção para o mercado interno. Apesar de as exportações terem sido suspensas, o país exporta apenas o excedente, diferentemente da Tailândia e Vietnã. Mas em termos de consumo per capita, um brasileiro come por ano (39,6 quilos) menos de metade do que um chinês.

Isso não impede que a orizicultura (nome técnico para o cultivo) venha buscando opções ao tradicional arroz agulhinha que se come aqui. Desde 1992, o Instituto Agrônomo de Campinas introduziu um programa de melhoramento genético para produzir tipos especiais de grãos e atender à demanda de nichos de mercado mais gourmets. Em algumas regiões planta-se o negro de origem chinesa, o japonês e o arbóreo, mas ainda são culturas pouco relevantes na produção nacional.

Do ponto de vista gastronômico, no entanto, o brasileiro da região sul e sudeste especialmente - já convive com diversas variedades há alguns anos. Em decorrência do coquetel de culturas trazido pela imigração foram disseminados preparos típicos da Espanha, Itália e Japão. Entre as novidades mais recentes, há até o arroz francês de Camargue, com denominação de origem controlada e proveniente da Provence, que só os aficionados experimentaram.

Com a colonização, os portugueses trouxeram o arroz e as suas receitas. Ficaram mais conhecidos o arroz de forno e o doce - cozido com leite e canela, sobremesa que mingua por aqui, mas está presente em qualquer restaurante caseiro de Lisboa. Mais tarde, o cereal foi adaptado à mesa nacional. Surgiu, então, a típica combinação com feijão e o arroz de carreteiro, por exemplo.

Da década de 1980 para cá, com a moda da comida japonesa, uma nova variedade entrou em cena. "O arroz tem alma e se basta a si mesmo", diz Tsuyoshi Murakami, do restaurante Kinoshita, enquanto prepara pequenas esferas acrescidas apenas de wasabi para que se sinta o gosto puro. "O grão deve ser inteiro, branco como neve. Depois de cozido, tem bouquet e cada tipo tem seu aroma".

Como parte dessa elegia "arrozeira", que é mais poesia do que outra coisa, Murakami explica que no Kinoshita é utilizado o mesmo arroz para sushis e pratos quentes, o que não é habitual. Em geral, usa-se a qualidade superior apenas nos sushis. Ele ensina, também, que o bom arroz é feito no fogão e não na panela elétrica. "De preferência numa panela de ferro com tampa de madeira, e sempre só na água".

Já os italianos, conhecidos por risotos cujo segredo é a cremosidade, se permitem acrescentar diversos outros ingredientes. Os moradores do Piemonte e da Lombardia são famosos pelo consumo do arroz, que tem presença na mesa às vezes mais marcante do que a massa. Tanto

que as duas regiões criaram escolas e divergem quanto às regras de preparo e à maneira como a água deve ser acrescida durante o cozimento: se de uma vez só ou aos poucos, em quantidade apenas suficiente para molhar os grãos.

Embora nos últimos anos a importação de arroz arbóreo e carnarolli tenha contribuído para divulgar o risoto por aqui, o romano Marco Renzetti, da Osteria del Pettiroso, esclarece que "a tradição do risoto é recente até em Roma, onde há cerca de 60 anos não era uma comida popular".

A simplicidade de ter o arroz como prato principal atrai muitos chefs. Carla Pernambuco é adepta da idéia, especialmente em banquetes, onde acha que acompanhado por uma bela salada dá conta de uma refeição. Apaixonada pelo arroz "atomatado e caldoso", tradicional entre os portugueses, ela traz novas receitas a cada viagem e prepara adaptações com ingredientes nacionais. "Se essa crise for adiante, vou virar arroseira", ironiza. "O arroz tem um papel fundamental em quase todas as cozinhas. Você tem o arroz frito dos indonésios, o que é feito só no vapor, o dos árabes, mexicanos ou turcos. Há também a canja, que cura e restaura o corpo, como uma comida de mãe expressiva da nossa cultura".

Atraídos por modos de preparo e variedades importadas, muitos brasileiros desconhecem tipos do produto que existem aqui. É o caso do arroz vermelho, cultivado na região norte e nordeste, considerado um dos principais componentes da dieta alimentar dos habitantes do sertão. Trazido pelos portugueses em 1535 para a capitania de Ilhéus, na Bahia, foi a primeira variedade a chegar ao Brasil. No livro "O arroz vermelho cultivado no Brasil", o pesquisador da Embrapa, José Almeida Pereira, explica que o vermelho atualmente é plantado apenas por pequenos agricultores num sistema bastante precário. Com a concorrência do arroz branco, corre risco de extinção.

Fonte: Valor Econômico, São Paulo, 29 abr. 2008, Eu & Prazeres, p. D8