

# Uma fonte de alimento para muitos

Um dos cartões postais de Brasília, o Lago Paranoá também é fonte de alimento para muitas famílias. Por lazer ou por necessidade, quem pesca no lago tem uma idéia em comum: não receia comer os peixes retirados das águas turvas.

Todas as segundas-feiras, o funcionário público aposentado Jorge Hilário Joaquim vai para as margens do lago. São 20 anos de pesca no Paranoá, quase sempre em companhia de amigos. No início, temia a contaminação dos peixes, hoje nem pensa no assunto.

“Não tem nada para se fazer em Brasília. Aqui eu passo o tempo e

ainda quando chego em casa preparo um delicioso peixe. Dependendo da quantidade, dá para eu me alimentar a semana toda”, conta Jorge. “Nunca, eu ou minha filha, sofremos algum tipo de intoxicação ou mal-estar por causa do peixe”, garante o pescador.

Exceto a filha caçula, de 15 anos, a família do aposentado, que mora em Taguatinga, dispensa os frutos da pesca. Ele chega a fregar mais de um quilo de cará só durante a manhã. O peixe é pequeno, mas Jorge garante que à moda escabeche (veja receita ao lado) o alimento se torna uma iguaria tão apetitosa quanto os melhores

pratos tradicionais da comida brasileira.

## JANTAR GARANTIDO

Do lago para a frigideira. Seja em casa ou à beira do lago, o vigia Audélio Souza Rodrigues já sabe o destino que dá ao peixe. Ontem, pescando do alto da Ponte das Garças, no Lago Sul, Audélio já tinha uma grande quantidade de peixes para o jantar.

“Todos os dias de folga venho para cá. É preciso paciência. Jogo a linha e fico esperando eles caírem na armadilha”, diz o vigia, que há dois anos come os peixes do Paranoá.

Ele gasta os seus dias de folga, sempre alternados, em horas de pescaria. Sai cedo de Samambaia, de ônibus, e só retorna depois que tiver com a sacola cheia de peixes. A mulher e os três filhos participam da ceia que ele garante: “Ninguém em casa nunca teve nada. E eu conheço muita gente que come os peixes daqui e que também nunca sentiu nada”, sustenta o pescador.

Para o vigia, fritar é a melhor forma de preparar o peixe. “Quando venho com os amigos, a gente tira o peixe da água e põe direto na frigideira. Acompanhado de uma boa cachaça é muito bom”, reforça Audélio.



*Fernando Starling: carpas prateadas vão se alimentar de algas*