

PESCARIA DE BAIACÚ - LIMPEZA

O Baiacu, reconhecidamente peixe de má fama entre a maioria dos pescadores, face à sua dieta de anzóis de tamanhos variados e a sua necessidade de limpar os dentes, utilizando nossas linhas como se fora fio-dental, é, no entanto verdadeira iguaria para os que conhecem o seu segredo.

Ele deve ser limpo com muito cuidado para não se estourar a vesícula onde se encontra a Tetrodotoxina, a substância tóxica comumente chamada de fel. Depois disso ele pode ser preparado como um peixe comum.

No Japão este cuidado e tanto que somente depois dois anos de prática, os Fugu Choorisi, profissionais especializados nesse trabalho, podem executá-lo e um prato nunca custa menos de cinquenta dólares. Mesmo com esse cuidado existem casos de morte como a de Mitsuguro Kabuki, famoso ator que morreu no Japão em 1973. A explicação para o fato é de que em determinada receita os Fugu Choorisi, colocam pequena dose da Tetrodotoxina para causar um leve entorpecimento da boca, mas ninguém pode repetir o prato e conseqüentemente a dose de Tetrodotoxina. Por algum motivo Mitsuguro Kabuki, durante uma noite visitou vários restaurantes repetindo o pedido e ingerindo cada vez mais a toxina que o levou à morte.

Brasileiro aprende fácil e não tem muita frescura para o inusitado da receita. Conheci e estou conhecendo várias pessoas, pescadores ou não, que os limpam tranquilamente e reputam ser sua carne uma das melhores que conhecem, opinião com a qual concordo, pois quando o consumi em Sashimi, achei uma das melhores que havia provado. Não vou fazer aqui a apologia do consumo de sua carne ou que devam ter tratamento diferenciado das outras espécies que preservamos, mas para os que o quiserem, vejamos como ele deve ser limpo.

Para prepará-lo cortam a cabeça do Baiacu até passar pela cartilagem, sem liberá-la do restante do corpo.

Detalhe:

Depois, segurando-a com a mão direita e o corpo com a esquerda (ou vice versa) forçam-na para baixo e puxam para trás começando a separar as duas partes.

Depois, segurando-a com a mão direita e o corpo com a esquerda (ou vice versa) forçam-na para baixo e puxam para trás começando a separar as duas partes.

Para facilitar esse trabalho a pele do dorso pode ser cortada longitudinalmente desde o corte da cabeça até a nadadeira caudal. No entanto, a quem faça esse trabalho apenas inserindo o dedo indicador entre ela e o corpo do peixe, ajudando o trabalho de soltura da mesma, tanto do dorso quanto das laterais do corpo.

Obs: O **GRANDE SEGREDO** é o cuidado que se deve ter para não atingir a vesícula.

Terminada a separação das partes ela deve ser procurada e verificado o seu estado. Se estiver intacta, tudo bem!

Tempere os peixes inteiros ou seus filés com sal e limão e prepare ao seu gosto como se fossem quaisquer outros, no entanto, concordo que sempre haverá aquele gostinho de "Roleta Russa" ou quem "Viver verá!"

