



Peixe, coco e dendê têm de sobra.

Os mestres da pesca também são exímios capoeiristas. Basta seguir o som do berimbau para chegar até eles, no final do dia

Sob o céu negro da lua minguante, um batuque preenchia a atmosfera de Kitungo. Era o samba de candomblé na casa de Marlene, admirada babalorixá. O marido, Marcelo, no comando do atabaque, mantém a tradição que já vem de várias gerações. O som africano ainda ecoava no povoado de Kitungo quando colocamos os caiaques de volta na água. Era a hora de aproveitarmos a força da vazante para aliviar as remadas.

Na feira, pouco se compra, tudo se troca

Após a boca do Rio Tremembé, a grande baía se bifurca em torno da Ilha da Mesa. Exploramos a região, nos perdendo entre os labirintos de mangue. No caminho, encontramos pescadores, grandes mestres na lida do manzuá e da camboa, as duas armas de pesca local. O manzuá é arapuca simples, indicada para os bichos de mangue: aratus, caranguejos e outros frutos híbridos da lama e do mar. A camboa, feita de cana-brava e piaçava, funciona como um curral. Arma-se na maré cheia; e na jusante recolhem-se vermelhos, tainhas e arraias confinadas na armadilha. Nem

todos os pescadores, porém, respeitam os ciclos da natureza, como prova uma canoa que encontramos exalando densa fumaça. Aloísio explicou que alguns deles, contratados por empresas de pesca, usam bombas para matar peixe, destruindo toda a espécie de vida que estiver por perto.

Nas casas dos pescadores, peixes do mar e catados de mangue são servidos em abundância, perfumados pelo azeite de dendê. O fruto de origem africana é tão importante na economia local que os 100 quilômetros de praias entre Valença e Maraú foram batizados em sua homenagem: Costa do Dendê. Na parte interna da baía, moendas rudimentares de pedra ainda rodam nas comunidades ribeirinhas. Da mecânica centenária desenvolvida pelos escravos, o fruto de dendezeiro moído é levado ao calor do fogo para se transformar no óleo tão apreciado na culinária local. No fundo da garrafa deposita-se uma massa mais densa, o bambá, uma espécie de certificado de origem do dendê.

Nas feiras portuárias de Camamu e Maraú, os comerciantes ainda praticam o escambo, trocando o azeite de dendê por feijão, farinha, aguardente e o que sua rubra e