Quissamã

By logomotiva
Published: 18/12/2008 - 13:11

Mapa da Região: Quissamã**Diversidade de roteiros**

A diversidade de roteiros é uma marca da cidade de Quissamã. Os que gostam de turismo ecológico podem se aventurar em passeios de barco, que oferecem diversos trajetos. Para os que gostam de história, cultura, a agência local organiza visitas guiadas aos casarões históricos do ciclo da cana-de-açúcar, espaços de cultura e ao Museu Casa de Quissamã. Há, ainda, praias encravadas num santuário ecológico, que é o Parque Nacional da Restinga de Jurubatiba. Em cada ponto, roteiros com sabores diferentes, vale conferir.

Divulgação

Praia de João Francisco.

Raízes do Sabor

Mas Quissamã, além de tudo, tem um projeto muito interessante, chamado Raízes do Sabor, que resgata a culinária afro-descendente usada nas senzalas das antigas fazendas de cana-de-açúcar. O projeto é desenvolvido com os descendentes de escravos da Fazenda Machadinha, construída no século XIX, que continuam vivendo nas antigas senzalas.

As receitas estavam na cabeça de Carlos do Patrocínio, o seu Carlinhos, que as aprendeu com o avô, último cozinheiro da fazenda. Darlene Monteiro, gerente executiva da ONG Harmonia, Homem e Habitat, com o apoio da Prefeitura de Quissamã, resgatou os pratos e, hoje, uma visita guiada à fazenda permitirá que o turista conheça o “mulato velho”, uma feijoada especial, feita com filé de peixe salgado e pedaços de abóbora; a sopa de leite (carne-seca assada coberta com pirão de leite); o “capitão de feijão”, bolinho de feijão temperado; tapioca com sassá, um tipo de peixe pequeno; o “bolo falso” (farinha de mandioca, queijo, ovos, coco, manteiga e leite); e a sanema, doce feito com mandioca, ovos, coco e manteiga batida. A massa é enrolada e assada dentro da folha verde da bananeira.

Chico Junior

Seu Carlinhos e a esposa, dona Gerusa

As histórias são muitas, como a do “capitão de feijão”, bolinho de feijão temperado e que dispensa acompanhamentos. Dá para comer com a mão. Reza a lenda que a cozinheira, propositalmente, colocava mais feijão no fogo do que o necessário para a casa-grande e ainda metia muita carne, porque a família gostava era de “feijão gordo”. Como não havia geladeira, as sobras eram mandadas para as senzalas. A escrava acrescentava água e farinha para engrossar e fazer uma espécie de pirão. Desse pirão, ela moldava os bolinhos e alimentava as crianças enquanto cantava canções em iorubá.

Chico Junior

Capitão de feijão

As narrativas continuam e chegam às sobremesas. O “bolo falso” não tem esse nome por acaso. Num belo dia, a sinhá, grávida, teve um louco desejo de comer bolo de aipim. Mas não era época de “ranca”, como era chamada a colheita, e o cozinheiro teve de se virar com o que tinha. Inventou o bolo de farinha de mandioca e adicionou queijo, ovos, coco, manteiga e leite. Se a sinhá desconfiou não se sabe, mas ficou tão bom que a receita tornou-se definitiva.

Chico Junior

O bolo falso

Já a sanema, doce feito também da farinha de mandioca, seria a receita mais miscigenada, com ingredientes europeus, como o cravo da Índia, e indígenas, como a própria mandioca e a folha de bananeira. Os africanos fizeram a saborosa mescla agregando ovos, coco e manteiga batida. A mistura é enrolada e assada dentro da folha verde. O resultado é um doce suave numa massa densa e macia.

Sanema

O conjunto da Fazenda Machadinha é composto pelas ruínas do solar construído pelo Visconde de Ururaí em 1867, a Capela de Nossa Senhora do Patrocínio (1833) e dois blocos de senzala. Quem a construiu foi o visconde, mas quem perseverou foram os escravos. Seus descendentes continuam vivendo na antiga senzala, toda reformada pela prefeitura, que mantém a estrutura original e, hoje, é o lar da comunidade.

Recentemente incorporou-se à Fazenda a Casa de Artes Machadinha, com um restaurante onde podem ser saboreadas as delícias ali produzidas, um local para apresentações de dança e música e uma lojinha com o artesanato produzido na região.

Chico Junior

O restaurante da Casa de Artes

Ciclo do Açúcar

A herança gastronômica, cultural e histórica de Quissamã vem das antigas fazendas de cana-de-açúcar. Foi no período do ciclo açucareiro que o município viveu seus dias de esplendor – época de escravidão, viscondes e duquesas. Muitas construções estão bem preservadas e vale programar um tour pelas antigas casas-grandes. São mais de vinte, destacando-se a Casa de Mato de Pipa, de 1777; Fazenda Santa Francisca, de 1852; o Solar da Mandiqüera, 1875; Fazenda São Manoel, de 1886; Fazenda Floresta, de 1893; e o Museu Casa de Quissamã, de 1826, que pertenceu ao Visconde de Quissamã. Restaurada pela Prefeitura, ali funciona o principal espaço cultural da cidade.

Fazenda Santa Francisca, de 1852, um dos símbolos do ciclo açucareiro na região.

Na Casa de Quissamã, de 1826, que pertenceu ao Visconde de Quissamã, funciona o principal espaço cultural da cidade.

Roteiros

Passeio de barco no canal Campos-Macaé.

De barco pode-se atravessar a Lagoa Feia, que de feia só tem o nome, e adentrar o Canal das Flechas chegando à Barra do Furado, pequena vila de pescadores situada no litoral norte de Quissamã. O canal forma uma barra permanente com o mar. Conhecida pelos moradores locais como Barrinha, é um ótimo local para banho.
O único parque nacional de restinga do mundo, o Jurubatiba abrange os municípios de Quissamã, Macaé e Carapebus, sendo 65% em Quissamã; é um dos atrativos mais interessantes da cidade. Apesar da entrada ainda não estar liberada pelo Ibama, o turista pode seguir até os bolsões encravados no parque e apreciar a riqueza da fauna e da flora nativa de rara biodiversidade. A Praia de João Francisco localiza-se em um desses bolsões, cercada pela natureza exuberante do parque. A praia fica a 14 km do Centro de Quissamã. Com estrada bem sinalizada e de fácil acesso, quiosques a beira-mar, banheiros públicos, eventos esportivos e culturais durante o verão, a praia tem a infra-estrutura necessária para o turista curtir a beleza selvagem do local.

Depois da aventura, a grande pedida é apreciar o maravilhoso robalo preparado com todo carinho pela tia Liete, que também faz a moqueca mais famosa da região. Como entrada, a dica é a porção de pitu, temperado com azeite e alho. Para quem gosta, a cachaça de camboim ou de salsinha são boas pedidas. Estas ervas nativas da restinga quissamaense deixam a cachaça com o sabor suave; no linguajar dos moradores tiram a "maldade" da cachaça.

Pastel de marisco

Quem visita João Francisco não pode deixar de experimentar o pastel de marisco oferecido pelos bares e quiosques da praia. Para quem não sabe, esse marisco, também conhecido como sarnambi, é um molusco encontrado em praias onde a poluição ainda não aportou. De formato triangular, o marisco pode ser comido simplesmente cozido, mas em João Francisco os donos de bares e quiosques elaboraram receitas que merecem destaque na gastronomia da região.

Dona Marta

Dona Marta explica que é preciso alguns cuidados para fazer a iguaria. "Primeiro é preciso limpar bem, tirando a parte pretinha do marisco; depois, lavar em água corrente para tirar toda a areia. Dá

muito trabalho." Depois de limpo, refoga-se o marisco com pimentão, tomate, cebola, coentro e sal. Está pronto o recheio do pastel que tem fama de ser afrodisíaco na região. Ela diz que é bom acrescentar um pouco de água do mar para o marisco ficar com mais gosto. O marisco é também utilizado em moquequinhas e risotos deliciosos feitos pela dona Marta, mas também encontrados em outros quiosques, como o do seu Darcy e no Restaurante do Maia.

O pastel de marisco e o bolinho de arraia da Dona Marta são famosos na cidade.

Para conseguir o marisco, dona Marta conta com pescadores locais que fornecem a iguaria para toda a orla e chegam fresquinhos para o consumo do visitante. Outra especialidade da casa é o bolinho de arraia, peixe que existe em grande quantidade no litoral Norte Fluminense. Dona Marta se especializou em fazer o bolinho do peixe, que se tornou o petisco mais pedido do seu quiosque. "Depois de limparmos a arraia temos que fermentar para tirar a pele. Desfiamos o peixe, misturamos com um pouco de aipim e fritamos", diz a mestre-cuca. Para atender a clientela, dona Marta abre o seu estabelecimento todos os dias às 6h da manhã e só fecha quando o último cliente for embora, o que normalmente, fora do verão, acontece por volta de meia-noite.

Doces

Quissamã guarda preciosos patrimônios históricos que através de sua arquitetura narram o ciclo da cana-de-açúcar. Da arquitetura simples e colonial do Mato de Pipa, representante única do século XVIII na região, passando pela Casa Quissamã, hoje transformada em museu, e pela imponente São Manoel, o visitante pode fazer uma verdadeira viagem através do tempo. E uma viagem, para ser completa, precisa de beleza, cheiro e sabor. Como não podia deixar de ser, os sabores mais marcantes dos solares do ciclo da cana-de-açúcar são os seus doces. Eles podem ser apreciados mediante visitas pré-marcadas aos solares, mas também em alguns restaurantes como o Requinte, que oferece um dos quindins mais maravilhosos da região. Feitos com ovos exclusivamente caipiras, o doce foi tão apreciado pelo cantor Ed Motta que, durante um show em Quissamã, subiu ao palco de amarelo em homenagem ao quindim.

O museu tem sido o ponto alto do turismo em Quissamã. Foi restaurado pela prefeitura, que, além de recuperar o solar, adquiriu móveis e quadros do século XIX, pertencentes a familiares do Visconde de Araruama. Está aberto de quinta a domingo. Após a visita, onde guias contam a história dos barões do açúcar, hábitos e costumes da época áurea da cana-de-açúcar, o visitante pode relaxar no Bistrô da Viscondessa, um café anexo à construção de 1826.

O destaque do bistrô fica por conta do pastel de nata, doce típico português, cuja receita foi passada durante séculos pelas sinhazinhas e hoje é mantido por dona Carmem Queirós Mattoso. A grande discussão é qual o melhor pastel de nata, pois através dos tempos as receitas foram se modificando e, segundo dona Carmem, é preciso muita sensibilidade para fazer. "Minha mãe aprendeu a fazer o doce com a sogra, conhecida como Catita, mas nunca deixava eu fazer. Eu ficava apenas olhando. Para acertar na receita, tive que treinar durante alguns anos. Todas as sextas-feiras eu fazia o pastel de nata e meus irmãos, irmãs e primas, diziam: “Está melhorando mas não é igual ao da mamãe.” “Um belo dia saiu bom", explica, ela que faz o doce sob encomenda e fornece para o bistrô.

Um dos grandes segredos é a massa, que para ficar folhada tem que ser aberta e finíssima. “Ao se abrir a massa do pastel de nata ela tem que estar tão fina que se possa ler um poema de amor através dela”. Dona Carmem tem outra "técnica": é preciso ver as ranhuras do mármore cinza, herdado da avó, através da massa.

Depois de abrir a massa, deve-se passar um pouco de gordura animal e farinha de trigo; logo após, enrolar em cilindros, embrulhar em plástico ou papel filme e colocar na geladeira. Antigamente se enrolava a massa em folhas de bananeira, para conservar até o dia seguinte. O doce era obrigatório nas grandes festas de Quissamã, como os casamentos. Os mais famosos eram os da Mato de Pipa e os da Fazenda do Melo, curiosamente as duas fazendas mais antigas de Quissamã.

O creme é outro passo importante. Dona Carmem usa nata fresca, açúcar, gemas, água e baunilha. Outra versão utiliza nata, leite, açúcar, gemas e raspas de limão.

No bistrô encontramos ainda quindim, tartine de frutas, torta de limão e biscoitos finos caseiros. Aberto de quinta a domingo, no horário do museu. A dona do bistrô, Denise Fontenelle, abre exceção às quintas e sextas, ficando aberta para aqueles que quiserem apreciar as belíssimas palmeiras imperiais sob o céu estrelado

Endereços e telefones

Agência Q'Solmar (receptivo)
Tel: (22) 2768-2925 / 7248

Dona Liete
Av. Atlântica, s/n.º – Barra do Furado

Dona Marta
Av. Atlântica, s/n.º – Praia de João Francisco

Fazenda Machadinha
As visitas devem ser marcadas via Departamento de Turismo da Prefeitura.
Tel: 2768-9300 R. 9315 / 9380, www.quissama.rj.gov.br ou Agência Q'Sol Mar: (22) 2768-7248

Museu Casa Quissamã e Bistrô da Viscondessa
RJ-178, s/n.º – Centro. Tel: (22) 2768-1332

Requinte Bar
R. Conde de Araruama s/n.º – Centro. Tel: (22) 2768-1046

Quiosque do Darcy
Av. Atlântica, s/n.º – Praia de João Francisco. Tel: (22) 8114-7032