
Marajó

By logomotiva

Published: 24/03/2008 - 10:12

Mapa da Região: bgsdf**Beleza que impressiona**

De Belém, vai-se à Ilha de Marajó – também no estado do Pará -, a principal e maior ilha do arquipélago do Marajó, a maior ilha fluviomarinha do mundo e um dos recantos mais lindos deste país. O arquipélago fica na foz do Rio Amazonas e é a fronteira da Amazônia com o Oceano Atlântico. Chegar até lá requer uma dose de paciência, pois o transporte é feito por lanchas não muito confortáveis, que saem do porto de Belém até o porto de Salvaterra, em viagens que podem durar até três horas e meia (e outras tantas para a volta), dependendo da maré. Duas empresas operam o transporte de passageiros entre Belém e Marajó: Enasa e Arapari. Há, ainda, a opção de táxi aéreo, em viagens que duram cerca de meia hora. De Salvaterra vai-se a Soure (considerada a capital da ilha), de táxi, van ou ônibus. Soure tem pouco mais de 20 ruas e todas são conhecidas por números. A 5ª avenida é a principal.

Paulo Lobato



A beleza de Marajó chama a atenção pela grande biodiversidade.

Mas, de qualquer maneira, quem vai a Belém não pode deixar de ir a Marajó e, nesse caso, estamos falando basicamente das suas duas principais cidades, Salvaterra e Soure, onde vive a maioria dos habitantes do arquipélago.

Marajó é de uma beleza rústica, que impressiona. Suas praias, os igarapés, as construções históricas de Joannes, em Salvaterra, a vida simples, os búfalos – encontrados por toda a parte, até pelas ruas (Marajó abriga a maior manada de búfalos do Brasil, também utilizados como meio de transporte), o vôo dos guarás, lindos pássaros avermelhados, o carimbó, a dança do lugar, tudo isso contribui para o clima de magia oferecido pela natureza. E foi ali que nasceu a cerâmica marajoara, desenvolvida pela tribo de mesmo nome, de cultura muito avançada, que habitou o arquipélago há cerca de 3 mil anos.

Durante seis meses (de janeiro a junho), devido às chuvas e as cheias dos inúmeros rios, as águas inundam os campos, que se transformam em enormes regiões alagadas, mas muito bonitas. Embora a chuva seja constante praticamente todo o ano, o segundo semestre, considerado o período da seca, é mais propício para se visitar a ilha, pois o visitante pode observar melhor os animais e a vegetação.

Como a ilha é banhada pelo Oceano Atlântico e pelos rios Amazonas e Tocantins, o turista pode escolher a sua praia, de mar ou de rio. O grande atrativo são mesmo as praias, praticamente inexploradas. A preferida, tanto pela população quanto pelos turistas, é a do Pesqueiro, por ser a mais próxima da cidade e ter melhor infraestrutura, com barracas onde pode se comer peixes e caranguejos. Para quem quer um pouco mais de tranquilidade o ideal é a praia de Araruna, também em Soure. Para chegar ali, o visitante deve ir de barco, passando por um mangue e um ninhal de garças. Em Salvaterra, na vila de Joannes, onde há ruínas de construções dos jesuítas, as melhores escolhas são Água Boa e Praia Grande.

Gastronomia rica e simples

Além da beleza, Marajó se destaca pela sua gastronomia, rica e simples ao mesmo tempo: a carne de búfalo, o frito do vaqueiro, o filé marajoara, o leite de búfala, o queijo do Marajó, os pescados, e até o estranho turú, molusco comprido que dá nos mangues e comido cru pelos catadores de caranguejo. Há, felizmente, uma versão, digamos, assim, comestível, que é a sopa de turú, muito apreciada pela população da ilha.

Paulo Lobato

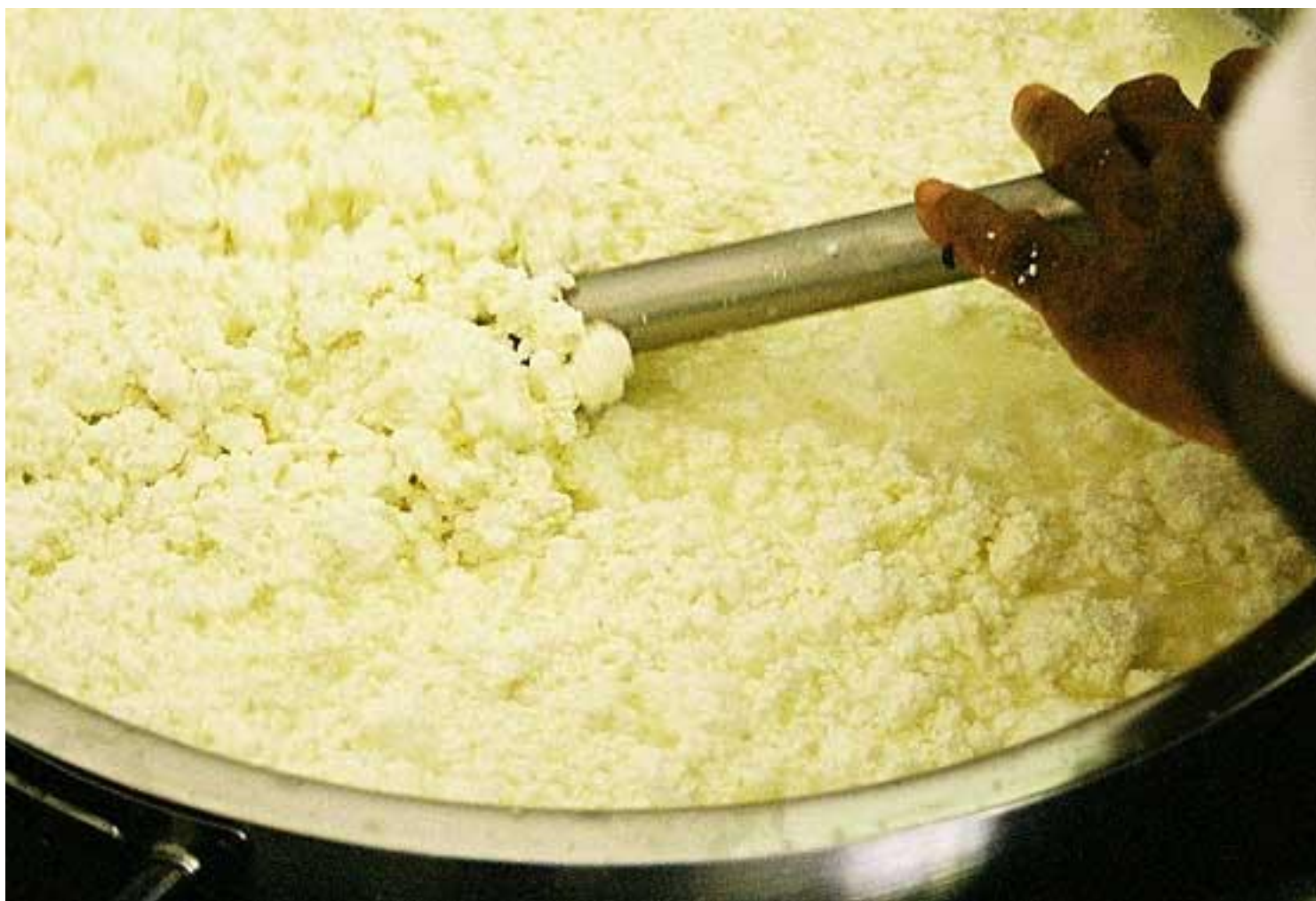


A sopa de turú (à direita). À esquerda, o turú, antes de virar sopa

O turú, com todo o respeito, parece um verme e, por conta disso, sua aparência não é das melhores. Mas é de alto teor nutritivo. Vive dentro do tronco do mangueiro (árvore dos mangues que pode chegar a 30 metros de altura), alimenta-se da seiva da árvore e pode chegar a um metro de comprimento. Para se fazer a sopa, que pode ser provada no Paraíso Verde, em Soure, corta-se o turú em pedaços pequenos e cozinha-se com água e tempero. O resultado é um caldo de sabor forte. Dizem na ilha que é afrodisíaco.

O queijo da Mironga

Bastante consumido em toda a ilha e em Belém, o queijo do Marajó começou a ser produzido pelas famílias dos fazendeiros descendentes de portugueses e franceses. No início, o leite usado era o de vaca, mas com a criação e a adaptação do búfalo ao arquipélago, aos poucos o leite de vaca foi sendo substituído pelo de búfala. Hoje, dependendo da sazonalidade, o queijo do Marajó é produzido com um mínimo de 40% de leite de búfala, mas há épocas do ano em que esse percentual chega a 100%. O leite de búfala é sempre o preferido pelos produtores e consumidores pois, além de ter um baixo índice de colesterol, tem mais sais minerais e mais proteínas.



Produção de queijo feito com leite de búfala, em Marajó.

Em todo o arquipélago há cerca de 20 pequenos produtores de queijo do Marajó, número que pode chegar a 100 se considerarmos os microprodutores, que trabalham de forma totalmente artesanal. Em Soure, o visitante pode degustar e acompanhar toda a produção do queijo na Fazenda Mironga, localizada a poucos quilômetros do centro da cidade, na estrada que dá acesso à Praia do Pesqueiro. De propriedade do atual prefeito de Soure, o veterinário Carlos Augusto Gouvea, e seu filho, também Carlos Augusto, pecuarista, a Fazenda Mironga é, certamente, a mais bem estruturada e, embora use a tecnologia das máquinas, mantém a forma artesanal de produção. Há dois tipos de queijo do Marajó, o manteiga e o creme, este o preferido da população e, por isso, o produzido em maior escala. A Mironga, por exemplo, só produz o tipo creme, que lembra um requeijão e é muito gostoso. É menos gorduroso do que o manteiga e, para cada quilo são necessários sete litros de leite.



O queijo do Marajó pronto para ser vendido.

A produção não é grande, cerca de 20 queijos por dia, e vendida toda em Soure, no Rei do Frango, perto do Soure Hotel. Mas muitos turistas e moradores compram o queijo na própria fazenda, onde se pode fazer até um pequeno passeio de búfalo.

São Jerônimo no limite

Quem assistiu à edição nº 3 do programa No Limite, da TV Globo, ficou conhecendo a Fazenda São Jerônimo, verdadeiro paraíso ecológico que fica na mesma estrada e bem pertinho da Fazenda Mironga. Ali vive a família de D. Jerônima Brito que, junto com o marido Raimundo e o filho Jerônimo, cuida da pequena pousada e do restaurante simples onde ela, pessoalmente, prepara os mais deliciosos pratos da cozinha marajoara, como a moqueca de filhote (ou dourada), o filé marajoara, o frito do vaqueiro e duas especialidades suas: salada de feijão fradinho com carne de caranguejo e o peixe com caju. Como acompanhamento da refeição, nada melhor do que um dos vários sucos feitos com as frutas da fazenda, como acerola, bacuri, muruci (ou murici), cupuaçu, goiaba, taperebá, carambola.



Igarapés na Fazenda São Jerônimo. O local foi palco de uma edição do programa No Limite.

A história da Fazenda São Jerônimo como ponto de atração turística começou mesmo com o programa No Limite. Depois das gravações, D. Jerônima, nativa do Marajó mas moradora do Rio de Janeiro, foi procurada pelo Sebrae do Pará que a incentivou a abrir a pousada e o restaurante, dando todo o apoio necessário para a empreitada. Deu certo e hoje ela diz, brincando: isso aqui existe por “culpa” do Sebrae.

O lugar é muito bonito. Tem praia, mata, mangue, búfalos, muitas árvores frutíferas e um igarapé, no qual são organizados agradáveis (desde que se proteja dos mosquitos com repelente) passeios em canoas, com guia especializado. Tucanos, cotias, periquitos, macacos guaribas, garças, lagartos, corujas, guarás, gaviões, tartarugas são alguns dos moradores.

Outra fazenda que merece uma visita é a Bom Jesus, localizada a 10 quilômetros de Soure. Voltada

para o ecoturismo, tem uma bela paisagem, com pássaros, búfalos, campos, igarapés e manguezais, resultado de vários anos de preservação ambiental. Depois de mostrar os principais atrativos da fazenda e da montaria nos búfalos para as fotos, a proprietária Eva Bufaiad recepciona os visitantes com um lanche em que são servidos leite de búfala (levemente adoçado, com alto teor de lactose), sucos, geléias, doces, mel, queijo, licores (açai, bacuri, cupuaçu). Os doces, as geléias e os licores são feitos pela D. Carlota, 80 anos, mãe de Eva, e estão à venda. Na fazenda funciona uma pequena pousada, com dois apartamentos apenas.

A moqueca de filhote de D. Jerônima

Paulo Lobato



Dona Jerônima prepara a moqueca de filhote no fogão a lenha.

O filhote, apesar do nome, é um peixe grande, de água doce, ideal para se fazer moquecas e peixadas e muito apreciado em toda a região amazônica. D. Jerônima cozinha as postas do peixe em pouco óleo de dendê e leite de búfala, junto com os temperos tradicionais usados em moquecas. Com o caldo faz um simplesmente delicioso pirão com camarão regional (de água doce, dos rios locais). Como acompanhamento, arroz de jambu.

Nalva e a cozinha marajoara

Um ponto tradicional da culinária marajoara é o Delícias da Nalva, que funciona na frente da casa da proprietária, como vários outros restaurantes de Soure. Quase sempre é a própria Nalva quem vai para a cozinha preparar os pratos característicos da ilha, como o frito do vaqueiro, o filé marajoara, os peixes (tucunaré, tamuatá, pirarucu, tambaqui, filhote, dourada) e o seu xodó, um prato feito com carne de caranguejo refogada junto com a patinha (unha) do crustáceo, abundante nos mangues da região.

Paulo Lobato



Porção de frito do vaqueiro.

Nalva explica que o frito do vaqueiro foi criado pela necessidade de se conservar a carne durante longas jornadas de trabalho, em locais isolados. Os cortes de carne de búfalo, principalmente a fraldinha ou a minguinha, carne da última costela, são fritos e misturados com farinha. Para comer o frito é bom encomendar com algumas horas de antecedência

O filé marajoara é um bife grosso de filé mignon de búfalo, coberto com um pedaço de queijo do Marajó frito. De preferência, peça sempre um corte de baby búfalo, filé do novilho, muito mais saboroso.

Endereços e telefones

Associação de Turismo Rural do Marajó

Tel: (91) 3228-1385 / 9145-4475. www.marajo.tur.br

Delícias da Nalva

Quarta Rua 1051 (saída para Pesqueiro) – Macaxeira, Soure. Tel: (91) 9163-8653

Fazenda Bom Jesus

Tels: (91) 3741-1474 / 3741-1243 / 9605-8674. evabufaiad@yahoo.com.br

Fazenda Mironga

Rodovia Soure-Pesqueiro Km 4 – Tucumanduba. Tel: (91) 3741-1410 / 8126-7882 / 8114-9925. gutogouvea@ig.com.br

Fazenda São Jerônimo

Rodovia Soure-Pesqueiro Km 3 – Tucumanduba. Tel: (91) 3741-2093 / 9612-3233 / 9612-3912. saojeronimo@canal13.com.br www.marajo.tk

Paraíso Verde

Travessa 17, 2135 – Umirizal, Soure. Tel: (91) 3741-1581 / 9163-8653

Lanchas para a Ilha de Marajó

Enasa (Empresa de Navegação da Amazônia). Tels: (91) 3242-5870 / 3242-6103. enasa@enasa.com.br

Arapari Navegação. Tel: (91) 3241-4977 / 3241-5149 / 3272-5000

Táxi aéreo

Brabo. Tel: (91) 3233-4884

Kovacs. Tel: (91) 3233-2786)

Dourado. Tel: (91) 3233-0605