



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

SABORES ao redor da imensidão de dunas e lagoas

Para além do cenário deslumbrante das dunas imponentes e lagoas de água cristalina, os arredores dos Lençóis Maranhenses revelam um patrimônio cultural à mesa. A pesca artesanal do camarão no Maranhão é uma das atividades mais importantes para a economia e subsistência das comunidades costeiras, com destaque para espécies de alto valor comercial como o camarão-branco, rosa e piticaia. O litoral do estado abriga um dos maiores bancos camaroneiros do mundo. Peixes como o Robalo, Pescada Amarela e Serra pescados no dia são servidos com maestria ao lado do típico baião de dois e arroz de cuxá. Com sua deliciosa acidez e um toque cítrico que lembra Azedinha, a folha da vinagreira, uma espécie de hibisco, é a estrela do arroz de cuxá, servido em versões com camarão e quiabo. Bacuri e buriti são frutas deliciosas utilizadas em doces, sucos e sorvetes.

Na charmosa vila de Atins, a culinária local pode ser desfrutada em restaurantes “pé na areia” que valorizam a tradição do Maranhão. Ao caminhar pela praia encontramos uma ótima estrutura adaptada para a grande variação da maré ao longo do dia. Acertamos na escolha do almoço na Cabana do Peixe, uma das mais simples e que certamente representa a essência da culinária local. Para duas pessoas, o succulento peixe grelhado (R\$195) e o camarão aberto ao meio (R\$221) chegam à mesa escoltados pelo abraço reconfortante do baião de dois e do arroz de cuxá.

Da praia de Atins, contrate um barquinho para te levar até a Ponta Brasília, um banco de areia entre o Rio Preguiças e o mar, onde está instalado o Maria Farinha. Comandado pela chef Carol Vereza, a rústica cabana, sem energia elétrica, aposta no sabor da brasa para o preparo de um menu farto por preço fixo (R\$140,00 por pessoa). A escolha é entre o Robalo ou o camarão, servidos com sete acompanhamentos que podem ser repostos à vontade. Destaque para a acelga refogada e o vinagrete de manga. Abacaxi flambado com calda de uva e o espetacular doce de buri encerram o almoço.

Dos mais disputados da Rua Principal, o Casa de Juja pertence a uma tradicional família maranhense. O famoso ateliê gastronômico foi fundado pela chef e culinária maranhense Ana Lula (conhecida como Juja), natural de Santa Inês. Após seu falecimento, o legado do restaurante e da autêntica culinária local continuou sendo administrado de mãe para filho, com a gestão tocada por seus herdeiros. Começamos pelo Mix Maranhensidade (R\$45) para provar um pouquinho de cada uma das entradas, composto de casquinha de caranguejo, vatapá e vinagrete de patinha de caranguejo. Em uma placa de pedra sabão o prato Delícias do Mar (R\$285) é composto

por lagosta, camarão, filé de pescada em crosta de castanha e vegetais grelhados ao azeite. Claro que não poderia faltar o arroz de cuxá dentre os acompanhamentos, além de farofa de sururu, vatapá e vinagrete com frutas tropicais. Outra especialidade da casa é o Sonho de Juja (R\$180), um creme delicioso de macaxeira, queijo coalho e milho verde, que envolve os camarões. Ambos os pratos principais servem duas pessoas. Finalizamos com o creme de bacuri com calda de cupuaçu (R\$35).

Depois de atravessar os lençóis maranhenses em três dias de trekking, nos esbaldamos nas carnes do Sol de Amaro restaurante em Santo Amaro. O espetacular cabrito ao leite de coco desmanchava do osso (R\$180/2 pessoas). Muito boa também a carne de sol (R\$160). Além das delícias do mar, o Maranhão também tem tradição nos sabores da terra.

Em São Luís estivemos no Flor de Vinagreira e não poderíamos deixar de provar o chopp artesanal da casa (R\$16), feito com a folha da vinagreira. Nos aventuramos ainda na na caipirinha de tiquira (R\$28), destilado nativo de mandioca. Petiscamos de entrada o Tiquinho Maranhense (R\$89) que apresenta a tipicidade local em potinhos de vatapá, arroz de cuxá, isca de peixe, camarão recheado e casquinha de caranguejo. Para continuar na diversidade de sabores, a pedida foi o Terra e Mar (R\$230), que une carne de sol, camarão, pescada e macaxeira frita.

A descontração de um boteco raiz se faz presente no Cafofinho da Tia Dica, onde apreciamos as ótimas friturinhas: torresminho de pirarucu e pastel recheado de cuxá e de vatapá. A clássica combinação de carne de sol com mandioca não tem erro.

Para quem busca ambientes mais formais, o Ferreiro Praia é uma escolha certa. Compartilhamos a frigideira de polvo, lula e bacon (R\$49) e a panelinha mista de frutos do mar (R\$57). Gostamos bastante dos pratos principais: robalo grelhado e gratinado com queijo do reino, acompanhado arroz de frutos do mar e o polvo grelhado com arroz de linguça, batata e brócolis. Ambos individuais servidos com fartura (R\$79 cada).

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Robalo - Ferreiro Praia

Lençóis Maranhenses

FOTOS/Léa Araújo



Lençóis Maranhenses



Terra e Mar - Flor de Vinagreira



Petiscos Cafofinho da Tia Dica



Folha da Vinagreira



Robalo e camarão - Maria Farinha



Cabrito e Arroz de Cuxá - Sol de Amaro



Delícias do Mar - Casa de Juja



Polvo - Ferreiro Praia



Cabana do Peixe - Atins