

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO  
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
CURSO DE TURISMO

**DENISE CERVEIRA TAVARES**

**BANQUETE DOS SANTOS:** Compreendendo a valorização da contribuição  
Gastronômica afro- religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Cultural Imaterial.

São Luís

2013

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO  
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
CURSO DE TURISMO

**DENISE CERVEIRA TAVARES**

**BANQUETE DOS SANTOS:** Compreendendo a valorização da contribuição  
Gastronômica afro- religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Cultural Imaterial.

Monografia apresentada à Universidade  
Federal do Maranhão como requisito  
para obtenção do título de Bacharel em  
Turismo.

Orientador: Prof. Msc. Maria da Graça  
Reis Cardoso

São Luís

2013

## **DENISE CERVEIRA TAVARES**

**BANQUETE DOS SANTOS:** Compreendendo a valorização da contribuição  
Gastronômica afro- religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Cultural Imaterial.

Monografia apresentada a Universidade  
Federal do Maranhão como requisito  
para obtenção do título de Bacharel em  
Turismo.

Orientador: Prof. Msc. Maria da Graça  
Reis Cardoso.

Aprovado em     /     /

### **BANCA EXAMINADORA**

---

**Maria da Graça Reis Cardoso**  
Mestre em Educação  
Universidade Federal do Maranhão

---

**1º Avaliador**

---

**2º Avaliador**

Tavares, Denise Cerveira.

Banquete dos Santos: Compreendendo a valorização da contribuição gastronômica afro-religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Cultural Imaterial / Denise Cerveira Tavares. – São Luís, 2013.

91- f.

Impresso por computador (fotocópia).

Orientadora: Maria da Graça Reis Cardoso

Monografia (Graduação) – Universidade Federal do Maranhão, Curso de Turismo, 2013.

1. Etnicidade – Gastronomia - Religiosidade – Valorização.. I.  
Título.

CDU 338.48-6:641/642(812.1)

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente, aos meus pais, Eurico Cesar Tavares e Rosemary Cerveira Tavares, pelo incentivo e dedicação na minha educação.

Aos meus irmãos por sempre terem acreditado em mim, incentivando-me a caminhar em busca dos meus sonhos.

Ao corpo docente da Universidade Federal do Maranhão, em especial, o professora: Graça Reis, pelo tempo dispensado para me orientar, assim como pelos conhecimentos adquiridos, amizade e dedicação.

Aos meus amigos de faculdade e que de certa maneira foram fundamentais na minha vida durante a academia: Dorilene, Arquibaldo, Gisele, Cleonice, Lenise, Kriscia, Nathana, Jamys, Andréia, Juliana, Raphaela, Issac, Cintia Cristielly entre outros que não citei da turma 2008.1.

A todos aqueles que participaram da pesquisa , Dona Euza, Dona Dirlene, Dijane, Dona Denir, Doa Lala, membros da casa das Minas e Naô Jeje.

*No banquete dos santos, há tantas cores quanto às explicações  
sobre os porquês de cada comida.*

André Lobato

## RESUMO

A preservação da memória, através da identidade é importante na valorização de indivíduo ou grupos, reforçando assim sua cultura. Portanto, esse trabalho visa compreender a apreciação da construção gastronômica afro-religiosa Maranhense e sua valorização enquanto Patrimônio Imaterial, abordando as questões da cultura afro-religiosa identificando uma relação de dialogo entre a alimentação, religião e negritude enquanto afirmação identitaria. Trata-se metodologicamente, de uma investigação qualitativa e quantitativa que serve como modelo teórico para outros trabalhos acadêmicos que tratem do assunto, contribuindo para esclarecer os conceitos como a gastronomia de origem africana. Concluiu-se que o trabalho foi significativo, aprofundando os vínculos entre gastronomia afro-religiosa e o Patrimônio Imaterial, identificando quais os pratos e práticas ludovicenses podem ser consideradas como bens culturais afro-religiosos, visando reconhecer e explorar referência de memória gastronômica negra Maranhense.

Palavras-chaves: Etnicidade, Gastronomia, Religiosidade, Valorização.

## ABSTRACT

The memory preservation , through identity is important in the valuation of individual or groups , thus strengthening their culture . Therefore , this work aims at understanding the valuation of gastronomic african - religious building Maranhão and its valuation as Intangible Heritage , addressing the issues of african - religious culture identifying a relationship of dialogue between power , religion and identity affirmation while blackness . This is methodologically a qualitative and quantitative research that serves as a theoretical model for other academic papers that address the issue , contributing to clarify the concepts and the cuisine of African origin . It is concluded that the work was significant , deepening ties between african - religious gastronomy and Intangible Heritage , identifying which ludovicences dishes and practice can be considered as african - religious cultural goods , aiming to recognize and exploit reference gastronomic memory Maranhense black .

Keywords: Ethnicity, Food, Religiosity, Valuation.

## LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - COMIDA VEM DOS TERREIROS

FIGURA 2 - CASA MINA-JEJE

FIGURA 3 - CASA MINA- NAGÔ

FOTO 4- RESTAURANTE CRIOULA'S

FOTO 5- BAR E RESTAURANTE ANTIGAMENTE

## LISTA DE FOTOS

FOTO 1- TOQUE DAS CAXEIRAS

FOTO 2- BANQUETE DA FESTA DO DIVINO

FOTO 3- MULHER RECEBENDO O VONDUN E FUMANDO O CACHIMBO

FOTO 4- FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO DA CASA DE MINA JEJE

FOTO 5 - FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO DA CASA DE MINA NAGÔ

FOTO 6-- CARIRU FEITO NA CASA DE NAGÔ

FOTO 7- COZINHEIRAS “AMIGAS DA CASA” NA PREPARAÇÃO DO BANQUETE DA FESTA DO DIVINO

FOTO 8 - PREPARAÇÃO DO CARIRU

FOTO 9- BANQUETE DOS SANTOS

FOTO 10- SOCIALIZAÇÃO GASTRONOMICA DE PARTILHA DE ALIMENTOS

FOTO 11- ALIMENTO SERVIDO NAS CUIAS PARA OS VISITANTES DA CASA DE MINAS JEJE

## LISTAS DE QUADROS

QUADRO 1 - PENSAMENTOS EM RELAÇÃO AO ARTESANATO DAS CULTURAS POPULARES.

QUADRO 2 - CONCEITOS DE PATRIMÔNIO DURANTE VÁRIAS ÉPOCAS.

QUADRO 3 - DIFERENÇAS ENTRE PATRIMÔNIO E PATRIMÔNIO CULTURAL

QUADRO 4- DEFINIÇÃO DE PATRIMONIO CULTURAL IMATERIAL

QUADRO 5- RECEITA DE CUXÁ MARANHENSE

## LISTA DE SIGLAS

IPHAN- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

UNESCO- Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura.

## Sumário

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>13</b>
<b>1 HISTÓRIA DA GASTRONOMIA.....</b>	<b>16</b>
<b>1.1 História da Gastronomia no Mundo e seus Banquetes .....</b>	<b>18</b>
1.1.1 Gastronomia Clássica .....	19
1.1.2 Gastronomia na Idade Media .....	20
1.1.3 Gastronomia na Modernidade .....	21
<b>1.2 Gastronomia no Brasil .....</b>	<b>22</b>
<b>2 BANQUETE DOS SANTOS: GASTRONOMIA AFRO-RELIGIOSA.....</b>	<b>26</b>
<b>3 RELIGIÕES DE ORIGEM AFRICANA NO MARANHÃO .....</b>	<b>29</b>
<b>3.1 Terreiros de São Luis.....</b>	<b>29</b>
3.1.1 Casa das Mina: comida de Santo na casa Mina-Jeje.....	31
3.1.2 Mina –Nagô .....	34
<b>4 CULTURA, TURISMO E TURISMO CULTURAL: RELAÇÕES E CONCEITOS. ....</b>	<b>40</b>
<b>5 PATRIMÔNIO IMATERIAL: Reconhecimento da Gastronomia e seus saberes como Patrimônio Cultural.....</b>	<b>45</b>
<b>6 METODOLOGIA .....</b>	<b>51</b>
6.1 Tipologia da Pesquisa.....	51
6.2 Universo e amostra.....	52
6.3 Instrumentos de coleta de dados .....	52
6.4 Limitações da Pesquisa .....	53
<b>7 BANQUETE DOS SANTOS: Compreendendo a valorização da contribuição gastronômica afro-religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Imaterial .....</b>	<b>53</b>
7.1 PRIMEIRO MOMENTO: Entrevista com membros das casas de Mina e Nagô .....	53
7.2 SEGUNDO MOMENTO: Aplicação de questionário com donos de restaurantes .....	66
7.3 TERCEIRO MOMENTO: Questionário com turistas .....	71
<b>8 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>81</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>87</b>

## INTRODUÇÃO

A gastronomia de origem africana revela sua importância por serem carregadas de ritos, mensagens que se trocam quando se está diante das mesas das casas afro-religiosas e da comida dos restaurantes contemporâneos, é possível observar uma reprodução inconsciente de traços desses valores étnicos e religiosos.

Daí a importância de entender que as cozinhas locais, regionais, nacionais e até mesmo internacionais são produtos de miscigenação cultural e étnica. Fazendo com que a culinária revele vestígios dessas trocas culturais.

Comer bem é um atrativo bem antigo para o homem, desde o nascimento das primeiras civilizações e com o tempo tornou-se um componente importante para a cultura dos povos antigos, como os egípcios, gregos e romanos dentre outros.

Com relação à afirmação acima, pode-se compreender a alimentação como um conceito cultural, da mesma forma que se compreende que a língua, o costume e as festas são tradições culturais de uma determinada sociedade.

Algumas questões relativas à alimentação é importante ressaltar, como a construção de uma expressão de identidade cultural de uma determinada região.

Observando a alimentação e a diversidade étnica como processo de construção de uma dada identidade. O alimento representa uma das mais importantes marcas de uma cultura, por exemplo, nas religiões de matriz africana, na cidade de São Luís, conhecida como tambor de Mina, a comida tem um grande poder de comunicação entre os homens, deuses, antepassados e a natureza, portanto, o papel da alimentação nas casas de Mina é ligado ao fenômeno da natureza e também a ancestrais divinizados, conhecidos como voduns, e uma das principais ligações com as divindades são as oferendas de alimentos e sacrifícios.

Portanto, é importante compreender o alimento como conceito de socialização cultural, por ser carregado da memória de uma determinada cultura. Nos terreiros, comer os alimentos é uma forma de conhecer a África, seus cheiros, seus sabores, costumes e ainda, um pouco da sua história.

Neste sentido, a busca de raízes culturais através do prazer gastronômico é uma das motivações que levam os turistas a se deslocarem para determinadas regiões, com isso inúmeras cidades aproveitam-se de suas raízes tradicionais além de suas expressões

culturais refletidas nas culinárias locais, portanto, o turismo juntamente com a gastronomia ajuda a resgatar antigas tradições que estão desaparecendo devido o aceleramento do processo de globalização, que afeta muitas vezes a cozinha tradicional de certa comunidade. Para que isso não se perca, a preservação da memória, através da identidade, é importante na valorização de indivíduo ou grupos, reforçando assim sua cultura.

Portanto, esse trabalho visa compreender a valorização da construção gastronômica afro-religiosa Maranhense e sua valorização enquanto Patrimônio Imaterial, abordando as questões da cultura afro-religiosa identificando uma relação de dialogo entre a alimentação, religião e negritude enquanto afirmação identitária. Aprofundando também os vínculos entre gastronomia afro-religiosa e o Patrimônio Imaterial, identificando quais os pratos e práticas Ludovicenses podem ser consideradas como bens culturais afro-religiosos, visando reconhecer, dão visibilidade e referência de memória gastronômica negra Maranhense.

Com isso, no processo de influência africana na dieta do brasileiro destacam-se dois aspectos. O primeiro diz respeito ao modo de preparar e temperar os alimentos. O segundo, à introdução de ingredientes de origem africana na culinária brasileira, a exemplo do azeite de dendê dentre outros.

A diáspora africana foi determinante para explicar como a técnica culinária dos africanos desenvolveu-se no Brasil. Tendo sido aprisionados na África e viajado em péssimas condições, os negros não traziam consigo nenhuma bagagem material, muito menos ingredientes culinários, apenas a memória que se juntou a necessidade da improvisação para alimentarem-se no novo território.

Desta maneira, a cozinha afro é bem marcante e ideológica dentro de um sistema religioso, onde ajuda a criar e preservar a gastronomia negra que hoje se encontra atualmente espalhada em todo país, independente da condição étnica, porém sem o reconhecimento.

Neste aspecto, os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que muitas vezes constituem a imagem da sociedade, tendo como consequência uma íntima relação entre a alimentação e a cultura de uma sociedade.

Diante disso, a importância de analisar a comida de santo com a relação das comidas africanas servidas nos restaurantes contemporâneos, como valorização

patrimonial cultural. Mediante isto, desenvolveu-se como metodologia deste trabalho, a pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo, primeiro foi a pesquisa bibliográfica que norteia todo o trabalho, em seguida foi feita a pesquisa de campo em duas casas fundadas por negros africanos, as casas das Minas e Jeje Nagô, onde foi feita entrevista com perguntas qualitativas semi-estruturada, logo depois foram submetidos questionários com perguntas qualitativas e quantitativas em dois restaurantes de São Luís e logo em seguida 30(trinta) questionários para turistas que frequentam restaurantes de São Luís. Aqui vale ressaltar, que tal metodologia foi importante para nortear e contribuir na resolução do objetivo principal e dos objetivos específicos deste trabalho.

As categorias de análise do presente trabalho levantadas são: culinária de origem africana, memória, identidade, religiosidade, gastronomia afro-brasileira, oralidade, turismo étnico, cultura, patrimônio material e imaterial.

Dessa forma, para melhor elucidação do trabalho, dividi-se o mesmo em sete capítulos, sendo o primeiro a introdução, onde se expõe o objetivo geral, os objetivos específicos e alguns pontos da metodologia a fim de facilitar o tema a ser discutido.

No segundo capítulo, relata-se sobre a história da gastronomia no mundo e no Brasil, para um melhor aprofundamento da origem de determinados alimentos e seu modo de socialização.

No terceiro capítulo, discorre sobre o Banquete dos Santos, onde relata-se sobre a origem da comida religiosa africana com influência na dieta do brasileiro onde deixou grandes marcas, memórias e identidades através da comida gastronômica, apresentando a pesquisa de campo in loco as duas casas, a de Mina e Nagô.

O quarto capítulo, tem como principal objetivo traçar conceito a respeito do turismo, cultura com definições de diversos autores, o turismo cultural e sua relação com o patrimônio imaterial cultural.

No quinto capítulo, expõe a metodologia e as principais características da pesquisa de campo realizada tanto qualitativamente quanto quantitativamente em três momentos, como discorre no sétimo capítulo, onde apresenta resultados da pesquisa de campo que teve como objetivo principal compreender a valorização da contribuição gastronômica afro religiosa como Patrimônio Imaterial de São Luís.

Por fim, apresenta-se a conclusão que traz o objetivo principal e uma avaliação dos resultados obtidos na pesquisa de campo.

Além disso, ressalta-se que este trabalho serve como modelo teórico para outros trabalhos acadêmicos que tratem do assunto contribuindo para esclarecer os conceitos e compreensão dessa valorização negra na gastronomia de São Luís.

## 1 HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

É importante compreender a alimentação como idéia de socialização cultural, do mesmo modo que a língua, os costumes e as festas mais tradicionais de um povo. A alimentação nos mostra muito de quem somos e no que acreditamos, onde muitas pessoas vivem em determinada sociedade, com o mesmo gosto alimentar.

Diante de tal afirmação, é importante conceituar a alimentação e a gastronomia segundo alguns autores.

A Alimentação segundo Eunice Maciel (2002) refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou um grupo costuma ingerir, o que implica na produção, no consumo, nas técnicas e formas de transformação e ingestão de alimentos, portanto, ela ressalta que a alimentação vai muito além do biológico, relacionando-se também com o social e o cultural, todavia, não é suficiente que uma coisa seja comestível, para que seja consumida, é necessário o condicionamento como o biológico, cultural e o social.

Outro autor que escreve sobre a alimentação e faz distinção da comida e do alimento é Roberto Da Matta (1987), o mesmo diz que nem todo alimento, considerado aquilo que pode nos fornecer nutrientes, pode se transformar em comida por fazer parte dos nossos hábitos.

Segundo o autor Da Matta, (1987, p. 22) :

A comida é o alimento que vai ser ingerido. Só é comida aquilo que vai ser aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependem de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes etc.

Portanto, os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que muitas vezes constituem a imagem da sociedade, tendo como consequência uma íntima relação entre a alimentação e a cultura de uma sociedade.

Há muito tempo atrás, muitos sociólogos e antropólogos estudavam a alimentação somente como valor nutricional, mas durante o século XX, muitos dos

estudiosos viram que o ato de comer e beber são também carregados de valores simbólicos e de atos sociais.

É o que a autora Maciel (2002, p.15) relata abaixo.

A antropologia e a sociologia cobriram temas como as desordens alimentares, as diferenças das dietas- quando comparadas nas diversas classes, gêneros, nacionalidades-, os simbolismos ligados à alimentação principalmente na esfera religiosa

Com relação a essa citação, muitas sociedades tendem a incorporar o alimento básico como sagrado, as religiões integram aos seus ritos os principais alimentos dos lugares, onde se originam como é o exemplo do pão, vinho e oliva característica do mundo cristão.

Diante disso, percebemos que uma alimentação não é apenas o momento em que as pessoas comem, nem o seu preparo, mas são também escolhas dos produtos e no que essas escolhas são baseadas, tudo isso tem significados, nas escolhas dos comensais, criando assim uma memória gustativa, que diante dessa memória é que vários estudiosos sentiram-se instigados a estudar o ato de comer.

Se analisarmos a alimentação a partir dos pensamentos dos autores citados, percebemos que pelas tradições sociais, culturais e religiosas, dos gostos e dos conhecimentos vinculados ao sabor de determinada localidade ou povo, estamos falando da Gastronomia. A palavra gastronomia foi usada pela primeira vez segundo Carneiro (2003, p.125):

A palavra gastronomia foi usada pela primeira vez na tradução Francesa do Banquete dos sofistas, de Ateneu para referir-se ao título de uma obra perdida de Arquestrato, o neto de Péricles, esse termo foi popularizado em 1801, num longo poema de Joseph Berchoux passando a designar “boa mesa”.

A gastronomia é a apreciação do gosto e do conhecimento dos prazeres culinários, nada mais é segundo alguns dicionários como Houaiss (2001) a prática de conhecimentos relacionados com a arte da culinária, o prazer de apreciar os pratos finos; e como o dicionário Ferreira (2009) conceitua como amante de boas iguarias, fazendo a arte de cozinhar o modo que se dê prazer a quem come.

De acordo com os conceitos acima, acredita-se que a culinária é a arte de cozinhar, e a gastronomia é o conhecimento das culturas culinárias, portanto a culinária faz parte da gastronomia.

Com base nesses conceitos, é importante analisar a história da gastronomia, tanto mundial como nacional, abordando a relação da comida com a memória de um grupo, tendo como pilares a sua cultura, religião e sua memória gastronômica.

### **1.1 História da Gastronomia no Mundo e seus Banquetes**

Durante muitos anos, a alimentação humana passou por grandes transformações em relação aos tipos de alimento dos consumidores, muitos estudiosos chegaram à conclusão de que o caráter onívoro humano sempre existiu, tanto em época de maior ênfase como a carne e como outros como o domínio de vegetais.

Um dos fatos principais da história da Gastronomia foi à transformação de consumo na prática da agricultura e da pecuária, durante esse tempo permanecia-se o sedentarismo de grupos humanos e conseqüentemente aumento na taxa de natalidade, dando assim certa segurança na quantidade de alimento a ser consumida diariamente, ou seja, o aumento gradativo da produção agrícola permitiu que uma parte do alimento pudesse ser armazenada durante muito tempo, portanto, a humanidade tornou-se por um longo tempo criador de animais e produtora de alimentos.

O autor Franco (2001) reforça quando fala que o início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com rituais e costumes e com o prazer de comer. Onde o autor relata:

A refeição começou a existir depois que a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e de frutas. A preparação e a partilha de carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. A refeição é, assim, a ritualização da repartição de alimentos. Por isso mesmo, tornou-se tão rica em símbolos. (FRANCO, 2001, p. 22).

Se observarmos, os animais, onde se diferem dos humanos na questão de comensalidade, o animal come até se saciar já o homem teve o grande poder de inventar o ritual social básico que é chamado de refeição, e o festim que é frequentemente realizado para ganhar a proteção e o favor dos deuses, buscando prazer e o divertimento.

Diante desse fato, observou-se que essa tendência de compartilhamento do alimento era na verdade o início da hospitalidade, início de uma socialização alimentar, o homem caçava e matava uma grande presa e muitas vezes eram obrigadas a ter um convívio forçado por se tratar de desperdício do alimento.

Portanto, o homem primitivo, desconhecia outros métodos de conservação, além do de cocção<sup>1</sup>, viram-se obrigados a consumir a caça com certa rapidez o que induziriam a dividir com seus familiares seu trabalho e é claro esperando que fosse recíproco entre si.

Esse momento, o da hospitalidade à mesa, o da socialização, é um momento privilegiado de intercambio e de comunicação, a refeição em comum pode marcar uma nova direção nas relações humanas.

Nesta perspectiva Moreira (2010, p. 23) afirma:

O comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico apenas pela invenção da cozinha, mas também pela comensalidade, ou seja, pela função social das refeições. A cocção dos alimentos adquiriu enorme importância nesse plano, por favorecer as interações sociais. Logo, a carne fresca, a bebida fermentada, o sal e o azeite tornaram-se características das festas e das relações de boas convívências e símbolos de relações de amizade.

### 1.1.1 Gastronomia Clássica

O mundo clássico é caracterizado pelo sentimento de distinção entre civilizados, ou seja, os gregos, os romanos e bárbaros. A tríade pão, vinho e azeite são representantes da antiguidade clássica mesmo sendo uma idealização de frugalidade e de civilização. Os três elementos dependem do cultivo, técnicas de fabricação e possuem rituais de consumo. O banquete e os Symposion são símbolos de reunião em torno da comida e da bebida que marcam mais uma vez a civilização. A reunião de varias pessoas para repartir o alimento traz consigo a sociabilidade e os sinais de convivência por meio da etiqueta e rituais que precisam ser seguidos. (NADALINI, 2009, p.18)

Durante o mundo clássico a guerra entre os romanos e gregos teve sua importância por contribuir para o desenvolvimento da gastronomia. Em contato com os gregos, os romanos adquiriram muitos princípios culinários como em Atenas, onde as mulheres e as crianças comiam em sala separada, não estando presentes quando haviam convidados em suas casas. As famílias mais abastadas tinham salas especiais para os banquetes. Era chamada *andron-sala* dos homens e os mesmos só tinham acesso a esse recinto. Já em Roma, ocasionalmente as mulheres eram admitidas nas salas, pois os costumes davam-lhe posições bem diferentes da que a lei dispunha.

O ritual do banquete na sociedade grega variava segundo a região e se modificava com o passar dos tempos, entretanto alguns aspectos permaneciam

---

<sup>1</sup> É uma ação na qual os alimentos sofrem a ação do calor e são mais facilmente digeridos e melhor incorporados a outros.

imutáveis. Naquela época o banquete era dividido em duas fases: o *festim*<sup>2</sup> ( refeição) e o *simpósio*<sup>3</sup>( bebidas) e sempre começava depois de um sacrifício, ou seja, o consumo de carnes e cereais eram primeiramente consagrados aos deuses, logo depois os comiam. No simpósio a cerimônia central era discutir questões como a dialética e a moral e se servia mais bebidas.

Em Roma a distinção entre refeição e o simpósio foi se perdendo progressivamente com o passar dos anos, os banquetes em Roma se constituíam os principais acontecimentos da vida social de Roma.

### 1.1.2 Gastronomia na Idade Media

Na Idade Media também foi uma época de tensões. O poder exercido pela fé, e fés diferentes, refletiu em uma época em que os hábitos alimentares iam sendo construídos, afirmados e transformados, sofrendo mutações lentas, porem constantes. O domínio cristão na grande extensão da Europa era influenciado por regiões de denominação judia e mulçumana...As rotas comerciais, as invasões árabes e as cruzadas foram eventos que aos poucos miscigenaram culturas, trocaram experiências, misturaram produtos (NADALINI, 2009, p.18).

A transição do mundo clássico para a Idade Média foi uma época de tensões alimentares. Porém, nas grandes feiras, geralmente organizadas por festas religiosas, teve seu lado ameno da vida na Idade Média e também dos mercadores, camponeses, jograis que se reuniram periodicamente para exibir e vender seus produtos, como histórias, canções, carnes salgadas, especiarias etc. Alguns exemplos de produtos, como o vinho foi grande destaque na época por ser utilizado durante a eucaristia e também muito consumido á mesa pelos monges e seus hóspedes, tornando-se essencial a economia das comunidades religiosas.

A prosperidade do comércio e da agricultura, impulsionados pelos novos mercados urbanos, transformou-se consideravelmente as estruturas sociais. Segundo Nadalini (2009, p. 18-19)

No fim da Idade Média conta com contradições progressivas baseadas na oposição campo/cidade, que da origem a novos pares opostos como cidadãos/camponeses, carne de carneiro/carne de porco, pão de trigo branco/pão preto de vários cereais, carnes frescas/carnes salgadas. O desejo

---

<sup>2</sup> Refeição de pompa, banquete suntuoso.

<sup>3</sup> Simpósio (é um termo que se referia, na Grécia Antiga, a uma festa onde se bebia (o verbo grego *sympotein* significa "beber junto"), geralmente realizada depois de um banquete, e durante a qual eram travados diálogos e conversas intelectuais, enquanto escravos ou empregados faziam apresentações de música e dança.

de reconhecimento ao pertencimento a uma dessas categorias faz com que a “invenção das ‘boas maneiras’, se (cristalize) aos poucos em meados da Idade Média na corte e na cidade (e sirva) para determinar culturalmente os domínios do privilégio, definindo-os tanto em seus conteúdos quanto em sua formas”. A mesa, a refeição, o consumo e o modo de consumir determinados produtos são usados como distinção e elevação social.

Durante a Idade Média houve distanciamentos no que diz respeito aos alimentos dos ricos e dos pobres como o pão, os ricos comiam pão branco de trigo e quando torrado e triturado servia como molho, já os pobres comiam pão escuro feito de diferentes cereais, como cevadas, aveia e centeio e eventualmente misturado com trigo integral.

O banquete durante a Idade Média era visto como espetáculo, o qual era servido pratos juntamente com números, cantos, declaração, dança e acrobacia. A preparação do banquete em uma cozinha do século XVI de acordo com Franco (2001) havia grandes lareiras em frente às quais giravam os espetos e onde também eram pendurados caldeirões para cozinhar sopas e legumes. Naquela época observava a abundância das festas agrárias e religiosas os quais os banquetes eram servidos por ocasiões de bodas ou funerais.

### 1.1.3 Gastronomia na Modernidade

Na modernidade também houve troca cultural com os povos, devido as grandes navegações e a descoberta pelo mundo, tendo características significativas às novas terras, novos povos e novos produtos.

Dessa forma, é importante destacar Carneiro (2003, p. 72):

O intercâmbio e os sistemas de troca são fundamentados, em grande parte, no tráfico de alimentos, é impossível pensar na história do comércio sem mencionarmos os principais produtos em causa. Na história da expansão das navegações modernas, que levaram à própria descoberta da América, a busca das especiarias como alimentos de luxo ou, mais tarde, das bebidas quentes, como café, chocolate e chá, foi o mais importante dos fluxos comerciais.

Logo depois da chegada dos Europeus, a América passou a ser fonte de novos alimentos, possibilitando-os de uma dieta totalmente saudável e rica. Os conquistadores se viram diante de produtos desconhecidos como o tomate, amendoim, pimentão etc.

Durante muito tempo, o chocolate permaneceu na cozinha da corte, que lhe atribuía poderes afrodisíacos e que mais tarde se tornou assim como o chá, a bebida da moda em toda a Europa.

Com isso, Napoleão Bonaparte deu impulso na conservação dos alimentos que até então se conhecia só o de cocção, convocou a todos a inventarem, ou seja, criarem outro sistema de conservação, oferecendo um prêmio, o que impulsionou para mais tarde surgir à conserva de vidro, enlatado, impulsionando a indústria. Portanto, a contemporaneidade segundo o autor Nadalini (2009, p. 19) marcou a área da alimentação.

A Contemporaneidade foi marcada na área da alimentação, juntamente com o fenômeno da revolução industrial, pelo desenvolvimento das indústrias alimentares. Esse fenômeno trouxe consigo o maior êxodo rural da história e desenvolvimento desenfreado das cidades. O ritmo de vida e de trabalho acelera e se procura cada vez mais por uma alimentação rápida e prática. O século XX é o século de contradições e a alimentação reflete isto de forma clara. Por muito tempo se valorizou o *fast-food* até que se criou o movimento *slow-food*.

Com relação à citação, os hábitos culinários de um povo, não decorrem somente do instinto, da sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar, são expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas.

## 1.2 Gastronomia no Brasil

Durante a colonização do Brasil, os portugueses decidiram explorar o Brasil para tirar maior lucro econômico e resolver a crise financeira que havia deixado em Portugal, durante a colonização, sua principal atividade econômica era a produção e a exportação do açúcar, na época do início do século XVI, gerou uma miscigenação entre os povos, filhos de indígenas, portugueses e africanos. Juntamente com essa mistura, nascia também a cozinha brasileira resultante da integração das culturas gastronômicas portuguesa com a indígena, que depois foi acrescentada com a cozinha africana, porém, tendo um forte domínio do colonizador sobre as demais.

A cozinha brasileira teve mesclada por vários povos, como os índios o colonizador branco e o negro. O alimento dos nativos era basicamente a mandioca, que era feito a farinha de beiju, e feita de caldo de carne ou de peixe e o palmito que veio mais tarde da África. Logo, quando o branco recém-chegou ao Brasil, não se interessou muito pela culinária dos nativos, se comprovou nas cartas de Pedro Vaz de Caminha, o alimento citado foi apenas o inhame e o palmito.

Contudo, é na casa grande que se destaca a influência da cozinha portuguesa, com técnicas culinárias e feitura dos doces, as receitas eram feitas pelas sinhas tendo adaptações com ingredientes que havia no Brasil, moldados pela escrava africana.

Diante dessa afirmação, a autora Leal (1998) relata que o alimento chamado pelos portugueses de inhame, e que eram o pão de cada dia dos índios, não era exatamente o inhame e que só viria mais tarde para o Brasil, trazido pelos negros da África. Tratava-se da mandioca, confundida com o inhame devido à semelhança das suas raízes.

Diante do exposto, a mandioca tinha uma grande aceitação do Brasil recém-descoberto, com a qual faziam a farinha e o beiju. A farinha de mandioca era indispensável no prato indígena.

Segundo Leal (1998, p. 66):

Com o beiju preparavam os farnéis de guerra, de caça ou de pesca. E a farinha era a comida de volume, a que saciava o pão diário do índio, o seu manjar mais delicioso. Ela acompanhava tudo o que se comia: carne, peixe, frutas, caldo de carne ou de peixe. Também podia ser consumida pura, tornando-se um alimento completo.

O índio segundo a sua cultura alimentar não tinha hora para comer, como era comum entre os europeus. Ele podia comer a qualquer hora do dia ou da noite e só se alimentava se tivesse fome, preferia o alimento assado, muito mais do que o cozido, e não conhecia a fritura. Sua herança era pautada exclusivamente de caça, pesca e colheita, tinha uma alimentação centrada nas raízes e não na produção de hortaliças e outros vegetais da agricultura. Temos alguns produtos à base da alimentação indígena, como a mandioca, o milho verde, a batata doce e a banana da terra (pacova). Produziam bebidas através da fermentação da mandioca, do alpim, da batata-doce e do milho, fabricava também vinho de frutas como caju, ananás e jenipapo, juntamente com o beiju a tapioca. Havia também a bebida conhecida como garapa de pamonha, que não eram fermentadas e sim dissolvidas em água e o chibé<sup>4</sup>, que também era misturado com água e farinha de mandioca.

Logo depois, os negros foram exportados para o Brasil, em sua grande maioria das regiões de Guiné e Angola, aonde vinham trabalhar como escravos. Seu transporte de vinda para o Brasil eram os porões dos grandes navios, o qual viajavam todos os

---

<sup>4</sup> Chibé ou Jacuba é um prato brasileiro típico da culinária amazônica. É uma bebida com um gosto levemente ácido. É feito misturando de farinha de mandioca e água.

amontoados, acorrentados e em condições desumanas tendo sua higiene precária e alimentação bastante pobre.

Cascudo (2007, p. 199) fala em seu livro que:

O africano, aprisionado em guerra ou conduzido ao cativo pelo seu soberano, não mais podia prover-se de alimentos e apenas receber a ração que lhes davam. Essa ração seria a África de acordo com os padrões tradicionais, dentro da possibilidade da aquisição por parte do captor.

Diante disso, se explica porque que o negro não tinha domínio de si e não tinha independência para determinar o que comia, o alimento era imposto pelo colonizador, portanto ao longo da penosa viagem eles viriam comendo milho fresco ou assado, aipim, feijão, farinha de mandioca ou de milho e às vezes peixe salgado, que recebiam como farnel. Bebiam água e, raras vezes, um pouco de aguardente.

O branco que fornecia os alimentos dos seus escravos estivesse eles, nos engenhos de açúcar, nas fazendas de gado ou nas plantações. Cada negro recebia uma ração diária ou semanal, quase sempre muito precária e de péssima qualidade. O que ele comia, portanto, era uma imposição do seu dono. Foi assim que o negro conheceu a farinha de mandioca e ao longo do tempo ficou indispensável na sua dieta aprendendo a fazer pirão cozido.

O negro trouxe a herança de mistura das comidas na mesma panela, ao contrário do índio que sempre fez a comida separada uma da outra, saindo assim do hábito de assar do índio indo para o cozimento dos ingredientes, como o pirão escaldado especial o “pirão massapé”, que foi feito pelos negros cujo seus ingredientes eram a farinha de mandioca e água ferventes e acrescentadas a pimenta malagueta.

Nesse contexto, Freixa (2008, p. 180) enfatiza a dieta do negro:

Logo de manhã, antes de irem para o trabalho, os cativos comiam uma mistura de melaço (o mel de cana) com farinha de mandioca ou de milho. A comida era preparada em enormes panelas e servida em cuias. Consiste no cozido feito de farinha de mandioca com pedaços de carne curada, abobora e, algumas vezes, feijão preto e toucinho. Com o caldo que sobrava, faziam também um tipo de pirão escaldado, adicionando mais farinha de mandioca, água fervente e, na hora de comer, pimenta amassada no pilão, o tempero favorito.

Outro elemento de destaca na comida dos negros era o milho, os quais criaram o angu<sup>5</sup>, um mingau mais consistente que um pirão, preparado com água e fubá<sup>6</sup>. O

---

<sup>5</sup> O nome *angu* vem da palavra *àgun* do idioma africano *fon* da África Ocidental, onde a palavra se referia a uma papa de inhame sem tempero. No entanto, desde 1498 os portugueses começaram a propagar o milho pela costa africana, começando na bacia do Congo. A palavra *angu* passou a ser usada no Brasil para papas feitas com farinha de mandioca ou de milho, as quais eram acompanhadas por miúdos de carne de vaca ou de porco.

arroz era outro alimento que era bem aceito pelos escravos, desde os tempos da África, porém, apenas os que trabalhavam na casa-grande, ou seja, mas próximos dos senhores é que podiam comer arroz regularmente e muitas vezes usavam seu caldo como medicamento. O “arroz branco”, solto e seco só apareceu mais tarde nos hotéis e casas das cidades ricas. Os negros, índios e portugueses, contribuíram no preparo do arroz, fazendo surgir vários tipos como: arroz de haussá, arroz de forno, arroz de cuxá, arroz de piqui, arroz de carreteiro entre outros.

Entre outros alimentos que foram trazidos pelos escravos da África, como as diversas plantas alimentares como o quiabo, inhame, erva-doce, gengibre, açafraão, gergelim, amendoim africano, melancia, banana e coco. Assim, os negros africanos iam enriquecendo sua alimentação, tornando-se mais apetitosa, sadia e suficiente, mudando o cardápio que antes era imposto pelos brancos.

Nos três séculos da escravidão no Brasil, os africanos se ocupavam da lavoura de cana, de café e das minas de ouro, também foram aproveitados como escravos domésticos nas dependências das fazendas, mais ainda nas cozinhas; outros trabalhavam nas cidades como carregadores, transportando de dejetos, construindo edifícios, vendendo comidas ou fazendo trabalhos artesanais.

No Brasil Império, com a chegada da família real na capital em 1808, no Rio de Janeiro, foi permitida a entrada de produtos estrangeiros através da abertura dos portos, e que gerou incremento nas comidas e a partir desse momento, caiu no gosto da elite do Brasil a gastronomia francesa.

Foi durante o Império, que o arroz uniu-se com o feijão, nascendo assim à combinação mais popular do Brasil. O café ficou em alta nesse período, enriquecendo o país economicamente e trazendo imigrantes para compor a mão de obra agrícola.

Portanto, com a abertura dos povos, a elite usufruiu de novos produtos alimentícios e de grande requinte, com a influência francesa marcante, porém a alimentação popular, nas zonas rurais não mudou muito em relação ao Brasil- Colônia.

O povo continuava a comer angu, pedaços de carne seca e farinha de mandioca, juntamente com o feijão preto esmagado e uma pimenta para dar sabor, tendo como sobremesa uma fruta, como a banana e laranja.

---

<sup>6</sup> Fubá (do quimbundo *fubá*, "farinha") é a farinha fina feita com milho ou arroz moído muito empregada na culinária. Na sua versão de farinha de milho, é muito utilizado para fazer bolos.

## 2 BANQUETE DOS SANTOS: GASTRONOMIA AFRO-RELIGIOSA

A influência africana na dieta do brasileiro deixou grandes marcas, principalmente durante o período da escravidão, os negros por serem submetidos ao domínio colonizador, foram obrigados a adaptarem-se com a comida que lhes eram impostas como temperos e habilidades no improvisado das receitas.

Somente durante o século XVIII que a participação da comida africana era vista no processo alimentar brasileiro, muitos pratos como os acarajés, o acassá, o vatapá, entre outros eram vendidos nas ruas por escravos de ganho. Foi durante o sec. XVIII que a população negra de escravos e libertados se entregava a diversas atividades, ofícios e profissões. Como descreve Coloca (2001, p.21)

O surto de desenvolvimento na cidade- apoiado, é preciso não esquecer, na mão de obra escrava- desde o fim do século XVII e começo do século XVIII; a constituição das categorias de trabalho, dos mencionados escravos de ganho, da emergência dos libertos; e também a presença de brancos marginalizados; dos escravos velhos- muitos reduzidos a mendicância (em proveito é claro dos senhores); dos subempregados e soldados- essa gente era a gente que comia a comida vendida a preço, mais barata e acessível.

Organizava-se, portanto no final do sec. XVIII, muitas comunidades afro estruturadas na Bahia, constituíam-se então o sistema religioso dos escravos de origem fon e iorubá e também de origem banto trazido pelo tráfico negreiro da África. Porém, esse processo de organização religiosa se inicia muito além das devoções individuais e domésticas, surgiam entre eles grandes líderes religiosos que criavam a seu redor uma nova organização social, a “Família de Santo”.

Nos terreiros e nas comunidades religiosas, agregavam os escravos, crioulos e libertos de diferentes origens étnicas como o iorubá (chamados na Bahia), jejes e nagôs (chamados no Maranhão), os mesmos se reuniam e divinizavam os seus santos, um ritual carregado de valores simbólicos e doutrinários.

Pois como afirma Lody (1998, p. 23):

É no terreiro, na comunidade religiosa, local de costumes e preceitos dos deuses africanos, que os processos de mudança encontram suas defesas, algumas mais rígidas graças ao sentido de uma unidade, que hoje ainda sentimos e observamos significativos momentos de africanidades que preservam identidades e que se adaptam aos diferentes contextos.

Embora tenha sido necessária uma readaptação e reformulação para poder ter continuidade, a religião africana não perdeu o cerne dos seus conceitos e liturgias.

Aparentemente, todas as nações que foram trazidas para o Brasil foram traduzidas, adotaram também intervenções filosóficas e psicológicas dos índios que aqui viviam, os primeiros donos da terra.

Os índios logo se identificaram com a nação banto, a ela se uniram quando os participantes desta nação aqui chegaram para trabalhar como escravos. Essa parceria era uma tentativa de ambas se resguardarem contra seus opressores e de protegerem seus interesses sociais e suas necessidades religiosas. Nesta união, foram se mesclando, adquirindo e trocando costumes, crenças, conhecimento sobre a natureza. Foi a partir dessa junção, que surgiram os primórdios da umbanda<sup>7</sup>, que tem seus caboclos a figura dos nossos ancestrais indígenas, e nos pretos-velhos, a síntese dos nossos ancestrais escravos. A umbanda é então a religião que foi criada no Brasil, amalgamando saberes, africanos e indígenas, assim como o saber europeu, por meio de sincretismo com a religião católica. Moreira (2010, p.7) cita:

No Brasil, escravos continuaram a professar sua religiosidade, como os seus senhores, todos católicos, não permitiam rituais ligadas a outras religiões, os africanos sincretizaram seus “orixás” com os Santos da Igreja Católica. Assim por exemplo: Iemanjá virou Nossa Senhora, “Oxala” é Nossa Senhora do Bonfim. Mesmo assim seus cultos também continuaram propagando-se com sua intensidade e semelhança a África, sobretudo a alimentação dos orixás.

Neste sentido, os sacerdotes africanos, conhecedores de mitos e rituais de seu povo, se restabeleciam e com isso construía seus templos, fortemente ritualizado, aonde vieram os sacrifícios e as oferendas, foi a partir daí, que se descobriu a cozinha dos deuses.

Com isso, muitas comidas foram recriadas no cotidiano do homem e dos santos. Pois o que o santo come os homens também comem, muitos pratos são reproduzidos dos portugueses, mas já substituindo ingredientes, colorindo os ensopados com o vermelho do dendê, inventando variedades de moquecas; usando o inhamé, a banana cozida ou frita ao azeite, recriando o caruru, o vatapá. Lody (1998, p.07) reforça que:

O fator determinante para a união e preservação dos deuses é a alimentação sagrada. Os muitos pratos, com dendê, mel, carnes, farinha, frutas, cozimentos, frituras e papas, constituem o cardápio dos orixás, e possibilitam o reconhecimento e conhecimento das peculiaridades das divindades e de como agrada-las, mantendo assim, a vida religiosa.

---

<sup>7</sup> Umbanda é uma religião brasileira formada através de elementos de outras religiões como o catolicismo ou espiritismo juntando ainda elementos da cultura africana e indígena.

De acordo com o autor, a comida na religião afro, representa um ritual de comunicação entre homens e deuses. Os africanos compartilham e preservam sua cultura através da alimentação sagrada. O alimento simboliza praticamente todos os momentos da vida do negro, constitui sua histórias, tradições e identidade própria.

A partir da premissa, onde o alimento simboliza momento de vida do negro, é importante discutimos, quais são e quem faz parte das religiões afro-brasileiras<sup>8</sup> no contexto religioso, onde inicialmente cada uma dessas matrizes estava relacionada ou localizada geograficamente de maneira específica no Brasil. Como por exemplo, no Maranhão, temos o tambor de Mina de culto aos voduns, orixás e encantados; na Bahia, tem o candomblé; Pernambuco, o Xangô; no Rio Grande do Sul, o Batuque; no Rio de Janeiro, umbanda.

Assim, pode-se dizer que a comida tem o seu valor simbólico nos terreiros:

Nos terreiros, especialmente nos de Candomblés, Xangô e Mina, a comida ganha dimensão valorativa, sendo entendido o alimento do corpo e também do espírito. Comer, nos terreiros, é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e a natureza [...] (LODY, 1998, p.26).

Os pratos afro-religiosos são elaborados e requintados nas suas formas, no ordenamento do preparo ou na simplicidade de uma oferenda, no entanto, por traz de cada alimento está o mito que prescreve pelas práticas divinatórias, essas comidas muitas vezes, é reproduzida nas festas populares, dando uma maior hospitalidade ao visitante ocasional, nos almoços e jantares comemorativos de aniversários e também em vários restaurantes turísticos as chamadas “comidas típicas”<sup>9</sup>.

Na Bahia, um costume africano da época colonial que é conservado até hoje em Salvador, é o tabuleiro da baiana, durante essa época, as escravas negras que trabalhavam para as sinhás, saíam pelas ruas com tabuleiros de salgado e doce, como a cocada branca e a queimada e até hoje as baianas se vestem com as roupas típicas da época para vender seus quitutes e homenagear os seus deuses.

Ressaltando, que a comida feita pelas baianas tem sua origem nos cultos afro-brasileiros, em que se ofereciam aos orixás, além de cantigas e rezas, também comidas com temperos da terra local, surgindo assim as comidas típicas a qual se popularizaram

---

<sup>8</sup> O termo religião afro-brasileira designa uma pluralidade de manifestações religiosas organizadas geralmente bem antes da abolição, por africanos e seus descendentes, onde são cultuados e se entra em transe com entidades espirituais dos jeje, nagô e bantos - voduns, orixás ou inquices.

<sup>9</sup> Comida típica é uma comida tradicional de alguma região. Ex: Bahia, as comidas típicas da Bahia é o Acarajé, no Maranhão o vatapá etc.

e com o tempo se tornaram atrações gastronômicas da Bahia, como o vatapá, o caruru e o acarajé, aonde essas comidas vem da herança dos santos através de suas oferendas africanas.

Dentro das casas do terreiro, nem todas as comidas sacrificais de santo se acomodam na comida cotidiana, mas aos poucos esse processo vem se modificando, por isso, a importância de se falar dos pratos de santo, tendo uma maior valorização na gastronomia afro-religiosa maranhense, aonde em muitos restaurantes se vê os pratos estilizados por muitos chefes de cozinha.

### **3 RELIGIÕES DE ORIGEM AFRICANA NO MARANHÃO**

#### **3.1 Terreiros de São Luis**

A religião afro-brasileira no Maranhão é estabelecida em São Luís desde meados do século XIX, duas casas foram fundadas por africanos segundo alguns autores como Ferrete<sup>10</sup> e Mundicarmo<sup>11</sup> que foram à Casa de Minas Jeje, de origem daomeana e a casa Nagô, iorubana de onde derivam a maioria dos terreiros de Mina, são consideradas marcos na afirmação da cultura e da religiosidade africana no Maranhão. Conhecidas também, como tambor de Mina. Existem muitas casas derivadas da casa de Nagô, algumas possuem influências de filhos, do candomblé e da umbanda. Essas duas casas, a de Jeje e Nagô, encontram-se hoje em declínio, em números de participantes e de rituais. Segundo Ferretti (1996, p. 14)

O tambor de Mina se constitui numa prática religiosa amplamente difundida no Maranhão, especialmente entre populações de origem negra, da classe denominada. Trata-se de fenômeno social e cultural expressivo e relacionado com aspectos de comportamento de numeroso contingente humano que faz parte da religiosidade tradicional e da cultura popular, cujo significado e influência no comportamento da população maranhense, não foi ainda devidamente reconhecido e analisado.

O tambor de Mina é uma religião carregada de ritos e bem discreta, envolvida de segredos e mistérios, realizam festas com transe, danças e comidas que atraem muitos participantes. A fartura nas festas ofertadas pelos terreiros constitui um dos

---

<sup>10</sup> Sérgio Figueiredo Ferretti é antropólogo e professor da Universidade Federal do Maranhão, autor do livro *Querebentã de Zomadonu: Etnografia da Casa das Minas*.

<sup>11</sup> Mundicarmo Ferretti, é antropóloga e professora da Universidade Federal do Maranhão, autora do livro *Desceu da Guma*, linha de pesquisa a cultura religiosa Maranhense.

elementos de prestígio e a distribuição de alimentos faz parte da cerimônia desta religião.

Durante o estado de transe no tambor de Mina, são recebidos voduns<sup>12</sup> e outras entidades, alguns são conhecidos como os gentis ou fidalgos que são entidades nobres com nomes portugueses, considerados voduns. Outros voduns conhecidos no Maranhão, são os voduns jejes cultuados na Casa das Minas, diferentemente de outras casas de tambor de Mina, não baixam caboclos, somente voduns Jejes.

Segundo a UNESCO (2010) o vodun conforme a explicação da teologia é um espírito intermediário, entre a criatura e o Deus criador, ao qual o homem não pode se dirigir diretamente. Os voduns são entidades africanas e na casa das Minas são também denominadas de encantados e dizem que atendem aos pedidos que Deus permite realizar.

As entidades espirituais do tambor de mina são os gentis, que são encantados da nobreza européia, geralmente cristã associada aos orixás e às vezes também, a santos católicos. Esses encantados são também classificados como nagô-gentil ou como vodum-cambinda. Entre os destaques estão o Rei Sebastião, associado a Xapanã e a São Sebastião; Rainha Dina, associada a Iansã; Rainha Rosa de Lima e a Oxum; Dom Luiz, Rei da França, associado a Xangô e a São Luiz, o Luiz IX.

No Maranhão, o termo caboclo representa entidades distintas dos voduns africanos e dos gentis, porém é mais difícil de definir e caracterizar, são eles, os encantados que tiveram vida terrena, mas não são parecidos com espíritos mortos, os eguns, porém, alguns deles pertencem a categorias não humanos, como os botos e surrupiras, são associados às águas salgadas, como os turcos; à mata, como a família de Légua- Boji; a água doce, como Corre Beirada (oriundo da Cura/Pajelança).

Portanto, a cozinha afro, é bem marcante e ideológica dentro de um sistema religioso, onde ajuda a criar e preservar a gastronomia que hoje se encontra atualmente espalhada em todo país.

---

<sup>12</sup> Vodun ou Vodoun (ortografia Beninense; Vodun/Vodum no Brasil; Vodou, Vaudou ou outras ortografias foneticamente equivalentes no Haiti; Vodou ou Vodou). Em português aplica-se aos ramos de uma tradição religiosa teísta-animista baseada nos ancestrais, que tem as suas raízes primárias entre os povos Ewe-Fon da África Ocidental, no país hoje chamado Benin, anteriormente Reino do Daomé, onde o vodun é hoje em dia a religião nacional de mais de 7 milhões de pessoas. Além da tradição fon, ou do Daomé, que permaneceu na África.

### 3.1.1 Casa das Mina: comida de Santo na casa Mina-Jeje

A casa é uma das mais antigas de São Luis, é localizada na rua São Pantaleão, n 856, foi fundada em meados do século XIX e foi tombada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico o IPHAN no ano de 2002 pelo processo nº 1464-T-00.

Figura 2- CASA MINA-JEJE



Fonte: <http://wikimapia.org/24434891/pt/Casa-das-Minas>

A casa era composta de escravos de etnia Jeje, Ewe ou Eouné, com sua origem do Daomé atual República de Benin, o qual denominavam Querebetã de Zomadonu. A casa sempre foi chefiada por mulheres, segundo as antigas escrituras, consta o nome da primeira proprietária, era a africana Maria Jesuína, cuja casa ficava anteriormente no N° 199, esquina com o Beco das Minas.

Segundo Ferretti (1996) em seu livro Querebentan de Zomadunu, a escrava Maria Jesuína era a Nan Agotime, que teria nascido na década de 1770, tendo menos de oitenta anos de idade em 1847, ano da aquisição do prédio atual.

O termo “mina” veio de um grupo étnico do Gana e esta associada ao forte de São Jorge de Mina ou Elmina, na Costa do Ouro, serviu para rotular os negros sudaneses introduzidos no Brasil na época do tráfico: mina-fanti, mina mahi, mina-popo, mina-jeje, mina-nagõ, entre outros.

Portanto, deu origem a expressão Tambor de Mina, aplicado aos terreiros religiosos oriundos dessas etnias no Maranhão e, conseqüentemente, Casa de Minas onde vivem as negras minas. Segundo Ferretti (1996, p. 14):

A Casa das Minas é o nome pela qual é conhecido como mais antigo terreiro de tambor de Mina que se tem notícia no Maranhão, sendo provavelmente a casa que deu origem ao tambor de mina e que serviu de modelo a outras casas semelhantes. É também chamada de Casa Grande de Minas ou Casa de Minas Jeje, denominação dada aos grupos étnicos provenientes do Sul do

Benin, o ex- Daome, vindos em grande número para o Brasil no século passado. A casa de Mina é ainda chamada de Querebentam de Zomadonu, ou terreiro d Zomadonu, nome da divindade protetora dos fundadores. Fundada em indícios do século XIX, a Casa das Minas é uma das mais antigas comunidades de culto afro-brasileiros que se tem notícia. É considerada a casa mãe de outros tambores de mina do Maranhão e da Amazônia, embora formalmente não haja outras que lhes sejam filiadas.

O terreiro tem suas festividades durante o ano todo, a grande maioria das cerimônias públicas consiste em festas em homenagem aos voduns, realizadas nos dias de santos católicos importantes, com seu calendário de festas de janeiro a dezembro.

Dia de festa é dia de “toque na casa”, onde os tambores são tocados e sempre acompanhados por cânticos e danças das divindades, o qual as mulheres incorporam durante o culto, portanto, a festa é um momento de alegria, comunicação e devoção.

As festas estão divididas em parte pública e uma parte secreta como discorre Ferretti (1996, p. 131):

As festas possuem uma parte publica acessível aos visitantes e uma parte secreta ou privada de que participam umas poucas pessoas. A parte publica é ocupada pelas danças e consultas dos voduns, inclui algumas distribuição de alimentos e invocação e despedida da divindade. Na casa das Minas esta parte privada subdivide-se em quatro etapas que recebem denominações especiais de Zandró, Narrunó, Jonu e Nadopé. As vodunsis ou filhas de santo não costumam e não gostam de fazer referencias a estas etapas não publicas das cerimônias e evitam comenta-las.

Na festa privada, como descreve o autor acima, começa com o Zandró (invocação), durando no mínimo três dias acompanhado com matança de animais, onde se oferece alguns pratos como abobo, que é oferecido com cânticos, durante o ritual se faz a limpeza das pessoas e dos animais que irão entrar na matança, consiste também, na invocação dos voduns, sendo precedido pelo preparo de abobo para lhes ser oferecido; logo depois vem o Narrunó (Matança), é a matança ritual dos animais oferecidos ao sacrifício às divindades, geralmente realizada na madrugada do dia da festa; depois vem o Jonu ou Jolo (Agradecimento) é para que se façam pedidos e agradecimentos, é a dedicação a festa; e por último a Nadopé ou Anadopé ( Despedida), o encerramento da festa, com a participação somente dos iniciados, com o seu ritual de banho de limpeza, ou seja, a purificação para a volta para a casa com o espírito preparado.

Nas festas públicas, a Casa oferece as festas grandes, que costuma durar por muitos dias, seguindo a tradição de que as festas mais importantes ou de obrigação, são aquelas que duram três dias ou mais com toques de tambor e vinda de divindades, realizando também festas de santos da Igreja Católica como o Ferretti (1996, p. 134) descreve:

Festas de Santo da Igreja Católica, em São Luis e em outras cidades antigas, eram e continuam a ser realizadas por irmandades religiosas durante um tríduo, uma semana, uma novena e uma trezena. Estas festas de igreja são muito lembradas pelo povo no Maranhão, pois eram importantes até o fim da década de 1950. Após o Concílio Vaticano II, entre 1962 e 1966 devido às modificações nas tradições litúrgicas, com a retirada de imagens de santos dos altares e o desestímulo á procissões e festas religiosas populares, estas praticas do catolicismo popular perderam a sua intensidade, mas são lembradas com saudosismo pelos devotos tradicionais e continuam parcialmente realizados por iniciativa particular e também em casas de culto afro-brasileiros.

Atualmente, na Casa são realizadas algumas festas católicas, aniversários dos voduns e festas de obrigação. O termo obrigação na Casa de Minas equivale ao preceito. As comidas oferecidas aos voduns também são chamadas de obrigação, como a abobo, pois para se evocar o vodun precisa-se prepara o abobo, antes de iniciar a cerimônia. Nas festas e cerimônias são oferecidas várias comidas, são elas, segundo Ferretti (1996):

- a) Abobó- Preparado com feijão branco de olho preto que é quebrado, socado em pilão de pedra com mão de pedra, que é um corisco ou pedra de raio. Cata-se e se limpa o feijão, coloca-se de molho de um dia para o outro. Leva-se ao fogo onde é cozido e se faz um angu até ficar meio seco. Tempera-se com dendê e arruma-se numa travessa.
- b) Agralá- É uma farofa amarela feita com farinha de mandioca seca, levando sal e dendê. Mistura-se bem com as mãos até ficar com a cor amarela.
- c) Amió- Feito com fubá de arroz, água, sal e dendê. Parece um pirão. Mexe-se com um pau de buriti. (Não se meche com colher de pau para não grudar na colher). Mistura-se no alguidar. Não vai ao fogo. É cozido no vapor. Molha-se o fubá de arroz e se vai despejando no alguidar.
- d) Acarajé- Feito com feijão branco de olho preto que é quebrado e socado no pilão de pedra com mão de pedra de raio. Soca-se com pimenta do reino, pimenta vermelha e sal. Fazem acarajés pequenos, sem recheio. Leva um pouco de gengibre da terra branco seco. Frita-se no azeite de dendê.
- e) Cuxá- Um prato maranhense típico, só se come na casa das vodunsis, depois da festa de São Sebastião, pois leva gergelim, que é comida do povo de Aossi Sakpatá. O *cuxá* é preparado com vinagreira, gergelim, camarão seco e farinha seca batidos no pilão, pimenta, sal e água.

f) Carirú- É comida de ritual fúnebre, mas pode ser oferecido em outras ocasiões fora desta obrigação. É preparado com quiabo cortado fino e cozido, farinha seca, camarão seco, misturado com farinha e socado no pilão de pedra. A bola de fubá de arroz que acompanha o carirú é preparada mexendo-se o fubá no caldeirão até virar uma massa. Bota-se água no caldeirão para ferver e se cozinha no vapor. Para formar as bolas bota-se uma colher numa tigela pequena que se molha e vira formando a bola. Servem sempre duas bolas e uma concha de carirú para cada pessoa. Na Casa das Minas e na Casa de Nagô a comida de obrigação fúnebre sempre se come com colher. Antes do carirú oferecem pequenas xícaras de café com pão, que é servida para os tocadores, as vodunsis e os amigos, por ordem, não devendo ficar nenhum lugar vazio na mesa. Depois, na mesma ordem servem o carirú com bola.

### 3.1.2 Mina –Nagô

A casa de Nagô localiza-se na rua das crioulas, atual, Cândido Ribeiro, Nº 799, bairro de São Pantaleão foi tombado pelo Patrimônio Histórico Estadual, através do decreto nº 10.029 de 4 de novembro de 1985.

Figura 3- CASA MINA- NAGÔ



Fonte: <http://maranhaonocongressoslreligiosidade.blogspot.com.br/p/casa-de-nago.html>

De acordo com as pesquisas através da metodologia oral, com os moradores da casa, a pesquisadora Mundicarmo relatou em seu livro Desceu da Guma, que a casa foi aberta por duas africanas: Josefa de Nagô e Maria Joana, com a colaboração de outros

africanos e também foram ajudadas pela chefe da casa das minas que, segundo Mãe Dudu (atual dona da casa de mina), teria sido aberta cinco a seis anos antes dela.

Da sua fundação até 2008 teve oito ou nove chefes todas exercidas por mulheres, e somente elas dançam em transe na guma (barracão), somente os tambores (abatás) e cabaça grande (xequeré) são tocados por homens e sem a participação deles não há toque, sendo que os demais instrumentos como o agogô e algumas cabaças pequenas são tocados por mulheres e que também atuam na cozinha de vodum.

Segundo Mundicarmo Ferretti (2000, p.13):

Na casa de Nagô são cultuadas ou recebidas em transe mediúnico: entidades africanas (orixás e voduns); gentis (nobres europeus associados a orixás e também considerados nagôs); e caboclos (entidades não africanas, não confundidas com orixás, vinculadas a ilha de Caxias) (Lima, 1981, p.24). A classificação e identificação das entidades cultuadas na Casa é tarefa difícil, mesmo das nagôs, pois só algumas delas (como Xangô e Iemanjá) tem o mesmo nome do candomblé e em outras religiões afro-brasileiras mais conhecidas do Toque de Mina.

A autora Ferretti (2000, p.14) fala também das obrigações e das comidas de obrigação:

Na casa de nagô as obrigações para as entidades espirituais são cercados de tabus e de segredos e poucas filhas das casas têm acesso ao vandecó (peji). Fala-se que na Mina-Nagô quase não há matança de animais e quando há comidas de obrigação sua distribuição ocorre geralmente longe dos olhos da assistência.

Portanto, a importância de se oferecer comidas em rituais aos deuses ajuda no fortalecimento dos laços religiosos e éticos, unindo assim, por meio da socialização dos adeptos das religiões afro-brasileiros, contribuindo assim para o aumento do contato entre os homens e deuses, reforçando fé e identidade.

Realizam-se durante o ano, alguns rituais e toques em homenagem aos santos como o da bancada, o toque ocorre toda 4ª feira de cinzas, oferece alguns alimentos torrados, frutas, doces, refrigerantes e licores para os presentes. São realizados também, seus rituais de catolicismo como a festa do Divino; a queimação de Palhinhas e a Ladainhas em louvor aos santos do altar. Durante pouco tempo a casa também realizada brincadeiras folclóricas como o Bumba-boi para o encantado Preto velho, desaparecido com o falecimento da *Vondunsi*<sup>13</sup> que o recebia.

---

<sup>13</sup> Vodunsi é um termo Fon que quer dizer "Filho de Vodun", e designa todo aquele que manifesta a energia do Vodun, ou seja aquele que no candomblé vira no santo, ou que recebe o orixá, aquele que

Segundo Ferretti(2000), a casa de Nagô é muito ligada à Casa de Minas, pois aparece claramente no “tambor de choro” do terreiro Jeje ( rito fúnebre também denominado *sirrum* ou *zelin*), quando se reserva um lugar aos nagoenses, dentro da casa de Mina os mesmos permanecem na casa até o encerramento do ritual e no 7º dia, a casa das minas manda para a sua co-irmã um tabuleiro com as comidas de obrigação. Outra ligação bem forte entre as duas casas é na festa de São Sebastião, onde acontecem às visitas dos *voduns* das Casas de Mina e de Nagô, onde todos dançam e se confraternizam entre si.

Segundo Vasconcelos (2009) a trilha dos festejos, rituais e programação, hoje na Casa de Nagô entendem-se pelo quadro abaixo:

a) 04/12 - Festa de Santa Barbara/Sobó-

Considerada Santa padroeira do Tambor de Mina do Maranhão/comemorada em todo o Estado. Na casa de Nagô, o sincretismo religioso associa a santa católica ao vodum Sobô ou, em outra linha, ao orixá Iansã, também conhecida como Oiá, que domina os ventos, raios e tempestades. Acontece ao meio dia a tradicional ladainha, do cântico do bendito Santa Barbara, seguida de almoço entre os presentes, no qual é servido o caruru, comida oficial da Casa, comida de obrigação de Xangô/Badê. Às 18 horas, acontece missa na igreja São Pantaleão. Após a chegada uma nova ladainha é entoada seguida da corte e distribuição de bolo aos presentes, além de refrigerantes. Ao final da dança, com o acompanhamento do toque do tambor, as vondusis encerram o ritual por volta da meia noite, um momento de confraternização entre todos que acompanham o ritual ate o fim servindo o mingau de milho.

b) 20/01- Festa de São Sebastião/Xapanã-

Na Casa de nagô, logo no primeiro aposento da casa, é preparado um altar católico, com a imagem de São Sebastião (sincretizado na casa como o orixá Xapanã, um nome do orixá Obaluaié). Ladainha ao meio dia, seguida de almoço servido às pessoas que se fazem presentes. Às 18 horas, acontece uma missa em grande ação de graças a São Sebastião, realizada na Igreja São Pantaleão, após a qual os participantes se dirigem a casa de culto. Ali, acontece uma nova

---

passou pelos preceitos da religião afro-brasileira se tornou um Vodunsi ou apto a manifestar as forças do orixá

ladainha, na qual o Kyrie é entoado, seguido pelo Benedito de São Sebastião. Após o término dessa celebração, é servida comida (mingau de milho, bolo com pastilhas e refrigerantes). Às 21 horas tem início o toque do Tambor de Mina, encerrando após as 23 horas.

c) Festa do Mocambo (pagamento)-

Feito no final de semana depois da festa de São Sebastião. É uma obrigação. Nos cultos de raiz africanos, as moedas são bastante utilizadas; na África os búzios serviam antigamente como moeda corrente. No ritual, as filhas de santos recolhem moedas em cuias, sendo as mesmas perfumadas por meio de banhos aromáticos, e recolhidas em obrigação durante o período de valdencó, junto aos assentamentos da casa. Sua finalidade se relaciona ao pagamento simbólico para as pessoas que ajudam a casa durante o ano inteiro. Tem início com a ladainha para São Sebastião/Xapanã, pois segundo as vondunsis é ele que paga as pessoas que colaboram com a sua festa, o mocambo sempre acontece a noite, com a realização do Toque de Mina após as 22 horas.

d) 02/02- Queimação de Palhinhas-

É uma obrigação da Casa no qual o orixá é louvado. A festa é o dia todo com a presença dos padrinhos dos presépios, amigos dos terreiros que ficam responsáveis desde montagem do mesmo até os gastos da festa. A madrinha é responsável pela mesa do bolo, com doces e refrigerantes. A chefe do terreiro corta o bolo e profere algumas palavras, realizando pedidos. Existe uma ladainha a noite, seguida de queimação de palhinhas do presépio, que é montado no Natal. Logo após o ritual de palhinha, acontece o toque de tambor para Iemanjá, unindo o catolicismo popular e o ritual de mina para o orixá.

e) Bancada da Meninas-Quarta feira de cinzas

Após o carnaval, vem o ritual da bancada. Todas as entidades, os cablocos, os voduns, orixás descem nas vodunsins e se sentam a mesa num momento em que acontece uma grande oferenda, onde são distribuídas frutas e comidas, preparadas no terreiro ao longo de uma semana. Segundo o autor é o momento na qual se vê a exposição de preparação da comida ritual da Casa. Forma-se a

mesa do banquete, na qual eles oferecem comida ritual de origem africana aos visitantes e amigos da casa. As Frutas são banana, abacaxi, laranja, etc. Doce de coco, gengibirra (bebida a base de gengibre), licores, refrigerantes, vinho, pipoca, pastilhas, paçoca de amendoim e cocadas são servidos. Cada uma das mulheres é acompanhada por um homem que carrega o tabuleiro.

- f) Festa do Divino Espírito Santo- Na véspera da abertura da festa é feito um ritual chamado Até, na qual é feita uma espécie de purificação, na qual as pessoas envolvidas com a festa comem a comida de santo, onde todos dos terreiros recebem através do alimento uma espécie de energia para ter força para levar a festa do Divino adiante, o qual é uma das maiores festas publicas da Casa. Pela manhã, Missa solene em louvor ao Espírito Santo, em seguida o cortejo com as caixeiras<sup>14</sup> (Foto 1) até a casa, logo após o cerimonial do Mastro. Logo depois é oferecido pelos mordomos um banquete (Foto 2)), um grande almoço e jantar.

Foto 1- Toque das Caixeiras



Fonte: Arquivo pessoal

---

<sup>14</sup> *Caixeiras*, senhoras devotas que cantam e tocam caixa acompanhando todas as etapas da cerimônia. As caixeiras de São Luís são em geral mulheres negras, com mais de cinquenta anos, que moram em bairros periféricos da cidade.

Foto 2- Banquete da Festa do Divino



Fonte: Arquivo pessoal

g) São João/São Pedro/Xangô-

Acontece no dia de São João, dia 24 de junho e no dia de São Pedro, dia 29 de junho. Não é mais feito, atualmente nenhuma Vodunsi da casa recebe Badé ou Xangô, de tal forma que a festa enfraqueceu com o tempo.

h) Festa de São Benedito/ Averequete-

Acontecia dia 1º de janeiro, data do aniversário do terreiro, porem com o falecimento da dona Mundica e posteriormente Tomás, o festejo não é mais realizado. Não é mais feito nenhum ritual com a perda da tradição dos envolvidos da festa.

i) Festa de São Cosme e Damião-

Realizado dia 27 de setembro, normalmente ligada a devoção que as pessoas tem com os santos e no terreiro ele é tradicional, pois há muito tempo uma senhora começou a pagar uma promessa feita em razão da graça alcançada para dois filhos seus que eram gêmeos, surgindo daí a comemoração. Não é uma festa muito ritualizada, é devocional, varias pessoas se envolvem trazem bombons, outros fazem bolos. No dia dedicado aos santos há uma preparação de comidas pela parte da manhã. As pessoas ligadas ao culto e ao terreiro também participam para um almoço compartilhado, o qual é servido comidas comuns de festas, além de outros pratos como caruru, que é uma comida tradicional da

Casa, são servidos também comidas de obrigações nas cerimônias, assim como o vatapá, entre outras, ressaltando que o caruru é um prato muito ligado a festa.

j) Festa de Nossa Senhora dos Remédios-

Acontece dia 16 de outubro, chamada festa das meninas, entidades infantis que são destaque da festa. Durante o festejo tem o tambor para a princesa, durante o dia acontece ladainhas ao meio dia e a noite, no dia depois corta-se o bolo.

#### **4 CULTURA, TURISMO E TURISMO CULTURAL: RELAÇÕES E CONCEITOS.**

Neste capítulo, conceitua-se sobre a Cultura, turismo e o turismo cultural, tendo sua importância para o desenvolvimento desse estudo monográfico, cujo objetivo principal é compreender a valorização e a contribuição da gastronomia afro-religiosa no Maranhão, enquanto Patrimônio Imaterial. Porém, para se entender a valorização e a contribuição do Patrimônio Imaterial é preciso entender o que é cultura, turismo e turismo cultural e distinguir quais as relações e peculiaridades entre elas.

A relação entre cultura e turismo é notada quando o turismo se apropria das manifestações culturais, da arte, dos artefatos da cultura.

Vários são os segmentos culturais segundo (Brasil, 2010), existem formas de expressão da cultura que são classificadas em áreas de interesse específico e que geram demandas de viagem com motivação própria, mas se configuram dentro da dimensão e caracterização do turismo Cultural, são os casos da religião, do misticismo e do esoterismo, dos grupos étnicos, da gastronomia entre outros.

Entretanto, para se entender o turismo Cultural, precisa-se conceituar a cultura segundo alguns autores:

a) Taylor e a concepção universalista da cultura

Cultura e Civilização, tomadas em seu sentido etnológico mais vasto, são um conjunto complexo que inclui o conhecimento, as crenças, a arte, a moral, o direito, os costumes e as outras capacidades ou hábitos adquiridos pelo homem enquanto sociedade. (CUCHE, 1999, p.01).

b) Franz Boas e sua concepção particularista da cultura, para ele cada cultura é única e específica, sua atenção era voltada para o que fazia a originalidade de uma cultura.

A cultura é dotada de um estilo particular que se exprime através da língua, das crenças, dos costumes, também da arte, mas não apenas desta maneira. Este estilo, este “espírito” próprio a cada cultura influi sobre o comportamento dos indivíduos (CUCHE, 1999, p. 45).

- c) Levi Strauss e a análise estrutural da cultura, para ele toda cultura pode ser considerada como um conjunto de sistemas simbólicos, os sistemas incluem-se a linguagem, as regras matrimoniais, as relações econômicas, a arte, a ciência, a religião. (CUCHE, 1999, p.49).

Portanto, o conceito de cultura é tudo aquilo que caracteriza a essência social de grupos no interior de uma sociedade, diz respeito às maneiras que um povo tem de organizar sua vida social, através do conhecimento, das idéias, das crenças, o modo em que as pessoas interagem entre si e como ela se enraíza em um determinado grupo social.

Por sua vez, a cultura se apropria do turismo no que diz respeito à formatação das expressões culturais para o desenvolvimento do turismo. Surgindo assim uma segmentação do turismo chamado Turismo Cultural.

O turismo Cultural define-se pela motivação do turista em conhecer determinados lugares, regiões, onde seu alicerce está baseado na história de um povo, nas suas tradições e nas suas manifestações culturais, estimulando os fatores culturais de uma determinada localidade, fomentando recursos para a atração de visitantes e incremento para desenvolvimento econômico da região turística.

Barreto (2006) discorre sobre essas motivações desses principais atores, os turistas, mostrando que os turistas ditos “de massa” da segunda metade do século XX estão sendo substituído por turista, pelo qual chamam de reflexivos, onde o conceito é dito por Giddens (1996) que a reflexividade é a capacidade de reagir de forma diferente aos estímulos externos em função das mudanças sociais e da bagagem cultural, dando lugar ao turista que só fotografava ao que sentem e vivenciam.

A contribuição de turismo dentro de uma localidade contribui para reforçar a identidade própria da comunidade receptora, mobilizando-se no sentido de gerar produtos, com o objetivo de atrair e satisfazer o turista, enfatizando as características das raízes locais. No entanto, por muitas vezes pode ocasionar uma exposição de ambos, no sentido de valores e hábitos, gerando um desconforto, tanto na comunidade receptora, quanto ao visitante e o turista estrangeiro.

Por tanto, é de suma importância entender a diversidade, a amplitude e a importância do fenômeno social dentro do turismo cultural, tendo como reflexão a sua amplitude na transposição de fronteiras.

No aspecto sociológico, a cultura é entendida como modo de vida, ou seja, o que os seres humanos pensam, dizem, fazem e fabricam, afirmando a dignidade equivalente a todas as culturas existentes, tentando diminuir o etnocentrismo e o elitismo, dando lugar a universalismo da cultura humana, respeitando assim as particularidades de cada uma. Canclini (1983, p.29) menciona que não existe uma só cultura, a geral:

Não existe a cultura em geral, tão pouco pode se caracterizar a cultura popular por uma essência ou por traços intrínsecos, mas apenas pela oposição diante da cultura dominante, como resultado da desigualdade e do conflito. Todas as culturas, por mais rudimentares que sejam, são dotadas de estrutura, possui no interior coerência e sentidos. Inclusive as praticas que nos desconcertam ou que nos rejeitamos (a antropologia, poligamia) possuem uma lógica no interior das sociedades que as adotam, são funcionais para a sua existência. A cultura não apenas representa a sociedade, cumpre também, dentro das necessidades de produção do sentido, a função de reelaborar as relações de produção, contribuir para a sua reprodução, transformação e para a criação de outras relações.

Com isso, é importante entender a cultura como um instrumento de compreensão, reprodução e transformação do sistema social, juntamente com o turismo cultural que é considerado de formas diversas como atividades, experiências, formato do produto turístico e motivação.

A cultura de um povo, dita popular, aparece sempre associada às classes excluídas socialmente pelas classes dominantes. Com isso, pautada na afirmação de Cuche (1999), onde as culturas populares revelam-se, na análise, nem inteiramente dependentes, nem inteiramente autônomas, nem pura imitação, nem pura criação, a cultura popular não está ligada ao conhecimento científico, diz respeito ao conhecimento vulgar ou espontâneo, ao senso comum, é conservadora e inovadora ao mesmo tempo, sempre ligada a tradições incorporando novos elementos culturais.

Se observarmos o conceito acima citado, do ponto das ciências sociais, duas teses devem ser evitadas. A primeira, onde a cultura popular não se reconhece como dinâmica, com nenhuma criatividade própria, a cultura seria apenas derivadas da cultura dominante e que seria a única reconhecida como legítima, ou seja, seria a cultura de referência, onde as culturas populares seriam apenas culturas marginais. Segundo Cuche (1999), as culturas populares seriam apenas cópias legítimas da qual elas se

distinguiriam somente pelo um processo de empobrecimento, seriam subprodutos inacabados.

A segunda tese seria em oposição à primeira, a tese maximalista que mostra nas culturas populares, culturas que deveriam ser consideradas como iguais e mesmo superiores à cultura das elites. Para quem acredita nessa tese, as culturas seriam autênticas e autônomas, defendem a cultura popular como superior, sua vitalidade viria da criatividade do “povo”, superior a criatividade das elites

É certo que reconhecemos as culturas populares, por definição, como culturas sociais subalternas, o qual foram construídas em situação de dominação, acredita-se também que para uma resistência cultural de uma determinada comunidade, precisa-se criar identidades e memória, através desses valores, devemos preservar e salvaguardar esses elementos simbólicos.

Outro autor que aborda sobre as culturas populares, é Canclini (1983), em seu livro “As culturas populares no capitalismo”, onde enfatiza o conceito da cultura popular, o mesmo ressalta que a criação espontânea do povo muitas vezes é convertida em mercadoria ou espetáculo exótico, onde resulta-se de um atraso que a indústria vem reduzindo a curiosidade turística, diante disso, o autor conceitua três níveis de se pensar o turismo: a solução romântica, a estratégia de Mercado (Quadro 1) e o que o turista vê:

Quadro 1- Pensamentos em relação ao artesanato das Culturas Populares.

Solução Romântica	Isola-se o criativo e o artesanato, a beleza e a sabedoria do povo imaginam-se de modo sentimental comunidades puras, como se as culturas populares não fossem resultado da absorção de ideologias dominantes e das contradições entre as próprias classes oprimidas;
Estratégia de Mercado	Enxergar o produto do povo, mas não as pessoas que os produzem, valoriza-los apenas pelo lucro que geram, pensar que o artesanato, as festas e as crenças “tradicionais” são resíduos de formas de produção pré-capitalista;
O que vê o turista	Enfeites para comprar e decorar seu apartamento, cerimônias “selvagens”, evidencia em que sua sociedade é superior, símbolos de viagens exóticas, lugares remotos, portanto o seu poder aquisitivo.

Fonte: Canclini, 1983.

Portanto, é importante entender a cultura como um instrumento voltado para a compreensão, reprodução e transformação do sistema social, construindo a hegemonia de cada classe, aonde muitas vezes vem se perdendo através do consumo urbano o significado material e simbólico das culturas tradicionais.

Diante disso, o turismo cultural surge como uma experiência diferenciada permitindo aos indivíduos, através de viagens, estabelecerem trocas culturais com a comunidade visitada e isso inclui a arquitetura, a música, a dança, o saber gastronômico entre outros aspectos que compõem a oferta turística do local.

Complementando o pensamento acima, várias são as motivações para uma viagem, segundo Perez (2009), o autor aborda várias perspectivas, como as dos lugares e monumentos que implica os tipos de atrações visitadas pensando a cultura como um simples produto; na perspectiva conceptual é questionado os porquês e como as pessoas veem e praticam o turismo cultural, busca entender os princípios e as formas de fazer turismo e não tanto o produto em si. Perez (2009, p. 110) descreve também:

Podemos questionar esta perspectiva devido à existência de diversidade de turismos e de experiências turístico-culturais vivenciadas de maneiras diferentes. Porém, não deixa de ser importante esta perspectiva pelos seus contributos para entender o significado da vivência de alguns turistas culturais. Acontece que os lugares turísticos não são apenas lugares funcionais, sendo também lugares vivenciais e experienciais

A experiência turística em determinado lugar, envolve vivências sensoriais, como os sons, odores, cores e ambiente; sociais como as relações com os outros, a hospitalidade, o bem-estar, segurança e diversão; as culturais como os eventos, festivais, atividades, alojamento, restauração e enriquecimento; e também as econômicas como a relação qualidade do serviço - preço, relação custo-benefício da vivência, acessibilidade e transporte.

O turismo Patrimonial, também deve ser levado em conta, quando se fala de experiência cultural, permitindo visitas de paisagens, sítios históricos, edifícios ou monumentos. É percebido quando temos a experiência de um sabor ou um cheiro que percebíamos quando pequenos, mas tarde, quando adultos ao sentirmos o cheiro ou o sabor somos remetidos, voltamos ao passado e invocamos lembranças passadas. Nesse contexto, buscamos a memória que esta adormecida. Portanto a memória é um elemento carregado de sentimento e identidades, relembando certa cultura, como o autor Perez (2009, p. 307) relata abaixo:

O resgate da memória de um povo tem sua importância devida sua construção de identidade consistente em um determinado lugar, por isso a rememoração das raízes, das origens da sua história tem um caráter importantíssimo para a elevação de uma nação de um grupo étnico. turismo cultural.uma visão antropológica.

A citação demonstra que o conceito de memória “é a faculdade de reter idéias ou reutilizar sensações, impressões ou quaisquer informações adquiridas anteriormente” como afirma o dicionário da língua portuguesa (Ferreira, 2001), portanto, é importante identificar a memória na construção de uma identidade e só através dessa identidade formada é que a indústria do turismo Cultural se faz presente, apropriando-se desta para o incremento da localidade, onde se desenvolve esse tipo de turismo, tendo acesso ao Patrimônio Cultural, à história, à cultura e ao modo de viver daquela comunidade.

Nesse contexto, as vivências autênticas, o contato com o modo de vida e a identidade de um determinado povo, confere um atrativo a mais para o turismo local de uma região, uma vez que, mostra aos visitantes aspectos culturais distintos do seu cotidiano, possibilitando uma experiência única e diferenciada com a cultura de outros povos.

Nisso, a utilização de um recurso cultural como atrativo pode contribuir, através da implantação de políticas públicas, para a valorização do patrimônio, seja ela, material ou imaterial proporcionando o revigoramento da tradição, reforçando e reconfigurando a memória de um povo.

## 5 Patrimônio Imaterial: Reconhecimento da Gastronomia e seus saberes como Patrimônio Cultural

A palavra patrimônio é origem latina, *patrimonium*, estando relacionada com bens de família, heranças e posse. Atualmente, a palavra patrimônio teve seu significado ampliado passando a se identificar em “bem ou conjunto de bens naturais ou culturais de importância, reconhecida num determinado lugar, região, país ou mesmo para a humanidade, que passam pelo um processo de tombamento para que sejam protegidas e preservadas”.

De acordo com Dias (2006), ele traça a evolução do conceito de patrimônio em várias épocas, citando as ideias relacionadas durante cada época e suas concepções, de acordo com o quadro abaixo:

Quadro 2- Conceitos de Patrimônio durante várias épocas.

Época	Concepção de patrimônio	Ideias relacionadas
Idade Antiga	Coleção de riquezas, raridades e antiguidades de grande valor material, indicadores de poder, de luxo e prestígio.	Butins de guerra. Troféus. Tesouros. Oferendas religiosas. Propriedade privada. Desfrute individual. Inacessibilidade.
Grecia, Roma e Idade Media	Vestígios de uma civilização considerada superior, que, por isso é imitada, Valorização da estética e herança cultural de interesse pedagógico.	Escavações arqueológicas. Colecionismo seletivo. Trafico de obras de artes. Copias de modelos originais. Museus e câmaras de maravilhas. Relíquias. Exposição publica de alguns elementos com intenção de propaganda.
Renascimento e séculos XVI-XVIII	Objetos artísticos especialmente belos ou meritórios, também valorizados por sua dimensão histórica e rememorativa. A obra de arte pode ser documento para conhece o passado.	Cultura elitista de intenção pedagógica. Academicismo. Colecionismo artístico e científico. Primeiros estudos rigorosos de historia da arte. Desfrute por grupos eruditos. Certo grau de acessibilidade
Século XIX e inicio do século XX	Conjunto de expressões materiais ou não materiais que explicam, historicamente, a identidade sociocultural de uma nação e, por sua condição de símbolos, devem ser conservadas e restauradas.	Nacionalismo. Investigações históricas, artísticas, arqueológicas e etnológicas. Importância do folclore. Educação popular. Legislação protetora. Conservação seletiva. Restauração monumental. Museus. Arquivos e bibliotecas estatais a serviço do publico.
1945-1980	Elemento essencial para a emancipação intelectual, para o desenvolvimento cultural e para a melhoria da qualidade de vida das pessoas. Começa-se a	Reconstrução do patrimônio destruído. Políticas e gestão educativa. Exposições e ciclos de atos culturais para que toda

	considerar seu potencial socioeducativo e econômico, além de seu valor cultural.	população conheça o patrimônio. Difusão dos bens culturais. Consumo superficial. Turismo de massa.
Atualidade	Riqueza coletiva de importância crucial para a democracia cultural. Exige-se o compromisso ético e a cooperação de toda a população para garantir tanto sua conservação como sua exploração adequada.	Legislação. Restauração. Plena acessibilidade e novos usos. Participação. Envolvimento da sociedade civil. Turismo sustentável. Cultura popular significativa. Criatividade. Descentralização. Didática do patrimônio.

Fonte: Reinaldo Dias, 2006

O quadro acima nos mostra que um patrimônio é essencialmente histórico, de modo que seu significado sofre reinterpretações constantes em função de realidades diferentes, seja elas de épocas diferentes e de realidades socioculturais específicas.

Atualmente, o conceito de patrimônio no turismo, Segundo a Unesco (2010) está pautada em práticas, representações, expressões e conhecimentos, juntamente com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados, onde as comunidades, os grupos reconhecem –se como parte integrante do seu patrimônio cultural, define-se por Patrimônio Cultural Imaterial (Quadro 4).

#### Quadro 4- Definição do Patrimônio Cultural Imaterial

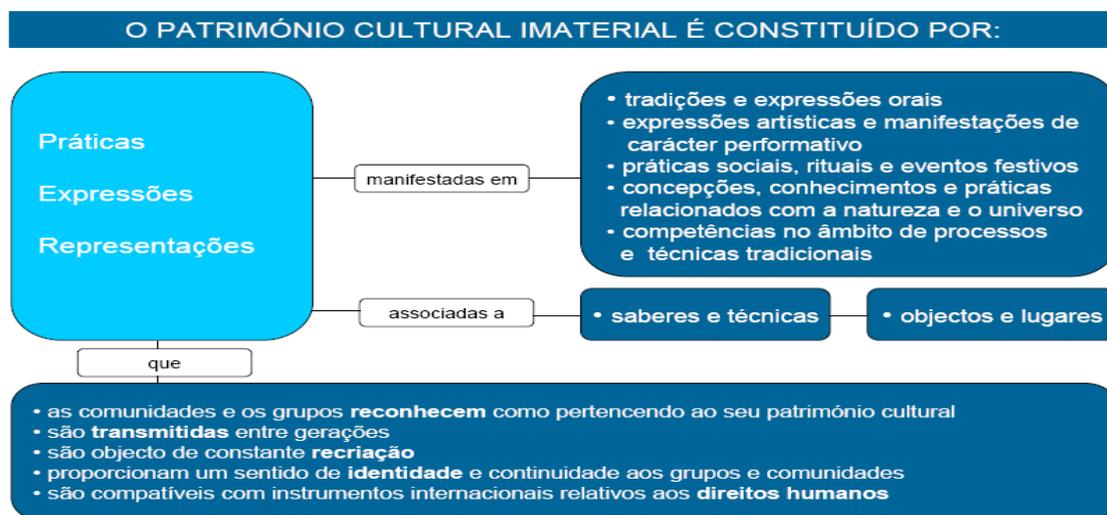


Figura 3: Fonte: adaptado UNESCO (2010).

Em agosto de 2000, foi instituído um decreto nº 3.551 com o propósito de aperfeiçoar e complementar as leis de proteção do Patrimônio Cultural Brasileiro, o qual instituiu o registro dos bens culturais de natureza Imaterial (IPHAN, 2001), este decreto rege o processo de reconhecimento de bens culturais em inventariar, documentar, produzir conhecimento e apoiar a dinâmica das praticas socioculturais, propiciando um amplo processo de conhecimento, comunicação, expressão de aspirações e reivindicações entre diversos grupos sociais.

Fala-se de um registro e salvaguarda, e não de tombamento e preservação. Para que esse registro seja realizado em um bem cultural de natureza imaterial, é preciso alguns requisitos como apresentação da solicitação de abertura do processo de uma manifestação formal de anuência com o processo de registro por parte da comunidade envolvida, além do cumprimento das etapas de inventariação e de análise realizadas pelo corpo técnico do IPHAN.

De acordo com o parecer, se favorável, os bens são agrupados por categoria e registrados em livros, que são classificados em:

- a) Livro de registro dos Saberes (para conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades), exemplos como o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, Modo de fazer Viola de Cocho, Ofício dos Mestres de Capoeira, Ofício das Baianas de Acarajé, ofício das paneleiras de Goiabeiras entre outros;
- b) Livro de registro das Celebrações (para os rituais e festas que marcam vivencia coletiva, religiosidade, entretenimento e outras práticas da vida social); exemplos como o Complexo Cultural do Bumba meu boi do Maranhão, o Ritual Yaokua do povo indígena Enawene Nawe, Festa do divino de Paraty, Festa de Santana de Carcó/RN entre outras;
- c) Livro de registro de Expressões (manifestações, danças, rituais), alguns exemplos como o Tambor de Crioula do Maranhão, samba de Roda de recôncavo baiano, roda de capoeira, toque de sinos em Minas Gerais entre outros; e
- d) Livro de registro de Lugares (para mercados, feiras, santuários, praças onde são concentradas ou reproduzidas praticas culturais coletivas) exemplos como a Feira de Caruaru, Cachoeira de Iauareté, Lugar Sagrado dos povos indígenas dos Rios Uapés e Papuri entre outros.

Com isso bens imateriais são pautados de acordo com as premissas do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial/PNPI, pelo decreto 3.551, tendo como objetivo viabilizar projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural.

Por conseguinte, o patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração e admite a recriação constante pelas comunidades e grupos conforme o ambiente, a interação com a natureza e sua história, proporciona um sentimento de identidade e continuidade de suas tradições sendo um diferencial entre as culturas.

Vários autores questionam a respeito do patrimônio imaterial, por ser contraditório, por tentar entender o sentido de proteger aspectos da cultura imaterial, se a cultura é vista como mudança no tempo e no espaço, ou seja, a cultura é feita através da produção, do armazenamento, da circulação, do consumo, da reciclagem, da mobilização etc. levando em conta que a cultura se refaz todos os dias, seja nas relações sociais, na luta pela sobrevivência, por meio do trabalho ou das festas.

A autora Cruz (2012), enfatiza a respeito do conceito de patrimônio e patrimonialização, ela fala que através da inserção da cultura de um determinado grupo, é abordada a patrimonialização da cultura, como forma de desenvolvimento, ou seja, é uma ação que tem o objetivo de fomentar o desenvolvimento através da valorização, revitalização de uma determinada cultura e do seu patrimônio cultural. A autora ressalta a diferença entre patrimônio e patrimônio cultural de acordo com o quadro abaixo:

Quadro 3- Diferenças entre Patrimônio e Patrimônio Cultural

<b>Patrimônio</b>	<b>Patrimônio Cultural</b>
Sentido voltado para a coletividade, o público.	Sentido restrito, familiar, voltado para o lado privado e particular.

Fonte: CRUZ (2012)

De acordo com Meneses (1999), a utilização do patrimônio cultural como um recurso para o desenvolvimento do turismo, deve ter 3 (três) eixos, são eles: associar a interpretação ao fazer cotidiano; harmonizar os serviços oriundos da interpretação à realidade da sociedade e não dissociar a interpretação da cultura da sociedade local,

somando com um planejamento das ações e uma gestão de qualidade em favor do turismo sustentável.

Todavia, é importante pensar a transformação patrimonial em bens de consumo em não se fundamentar somente na exploração econômica, mas também na permanência da subjetividade, no sentido simbólico do patrimônio e na inserção da comunidade na atividade turística.

Portanto, ao abordar as expressões culturais, a sua valorização e sua revitalização de uma cultura com o interesse para o turismo, destacamos o Turismo Cultural Gastronômico, onde estimula a curiosidade dos visitantes descobrirem sabores regionais ou locais, devido à relação que a comida tem com os costumes e a tradição de um povo, facilitando assim a troca de conhecimento, lazer e entretenimento.

O turismo Cultural é percebido por experiências, sabor e cheiro, a gastronomia tem um papel importante dentro do turismo de uma cultura, através da gastronomia de um povo, encontramos memórias e simbologias, portanto, segundo alguns autores, como Lody (2008) e Silva (2005), ressaltam que o ato de comer possui um sentido simbólico para o homem e o ato de cozinhar é uma ação cultural que nos liga a nossa história, nos remete ao sentido de herança.

Segundo a autora Silva (2005), a comida seria um conjunto de fatores culturais, pois em cada região está presente uma maneira peculiar para se preparar o alimento. Além de características de suprir necessidades físicas do homem, a comida simboliza algo para a sociedade.

Diante de tal afirmação, permite dizer que a gastronomia é um dos recursos que pode ser utilizado como atrativo histórico-cultural em uma determinada localidade, mantendo através de tempos a memória, os costumes e a tradição, criando possibilidades de ser um atrativo turístico.

Cascudo (2004, p. 381) ressalta:

A maneira com que os alimentos são apresentados, sua própria existência, fundamenta o povo com “permanentes” superiores ao idioma ou a sucessiva disposição da disciplina social. Sendo assim, os alimentos regionais simbolizam a imagem do local onde eles são utilizados e apreciados, construindo um diferencial com relação a outras regiões.

A gastronomia como expressão cultural para o turismo estimula a curiosidade dos visitantes através dos sabores regionais ou locais, através da relação que a comida tem com os costumes e a tradição de um povo, favorecendo assim a troca de conhecimento, lazer e entretenimento.

No livro de Freixa (2008), “a Gastronomia no Brasil e no Mundo” afirma que a gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente, quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos”, ela fala que quando analisamos a alimentação a partir de aspectos sociais e religiosos, dos gostos e dos conhecimentos vinculados ao saber do povo, estamos falando da gastronomia.

Por tanto, a gastronomia esta vinculada a identidades. A construção da identidade ou identidades vai se moldando quando um determinado grupo se apropria de seus valores, manifestações perpetuando-os na sua historia, passando de geração a geração.

## **6 METODOLOGIA**

Neste capítulo serão apresentados aspectos metodológicos utilizados ao longo do trabalho pesquisado, cujo objetivo é a pesquisa exploratória e descritiva. Exploratória quando a pesquisa se encontra na fase preliminar, facilitando a delimitação do tema da pesquisa, orientando a fixação dos objetivos e a formulações de hipótese detalhando sobre o tipo de pesquisa tendo como finalidade mais informações sobre o assunto em geral, as formas de pesquisas bibliográficas, juntamente com descritiva que é a coleta de dados, o universo e na amostra e aspectos limitantes da pesquisa.

### **6.1 Tipologia da Pesquisa**

Permeou-se por uma pesquisa do tipo qualitativa, quantitativa e interpretativa. A pesquisa foi pautada em três momentos, primeiramente em visita in loco, onde ouve um estudo profundo, nas duas casas de mina, a Jeje e Nagô, no segundo momento foi feito um questionário semi-estruturado com dois donos de restaurantes de São Luís de forma individualizada e logo depois foram aplicados 30 questionários com turistas que frequentam os restaurantes de São Luís, a fim de obter dados precisos

A partir daí, no primeiro momento, foi feito entrevista com dez questões com perguntas abertas e fechadas, tendo como entrevistados as donas das casas de Minas Jeje e membros da casa de Nagô, cujo sua principal ferramenta foi à comunicação oral, com o objetivo de organizar as informações necessárias a análise de planejamento do

trabalho proposto. Após descrever as falas, festas e os “banquetes gastronômicos” pode-se observar e experimentar as comidas típicas do terreiro.

Portanto, de forma interpretativa Franco (2001, p. 35), se constitui na:

A observação de fatos e fenômenos exatamente como ocorrem no real, à coleta de dados referentes aos mesmos e, finalmente, à análise e interpretação desses dados, com base numa fundamentação teórica consistente, objetivando compreender e explicar o problema pesquisado

No segundo e no terceiro (forma quantitativa) momento foram aplicados 30(trinta) questionários com os turistas e 2(dois) questionários semi- estruturadas, com dois donos de restaurantes..

Então, após organizar os dados recolhidos de todas as formas acima descritas, os dados foram analisados e tabulados, entre os dias 20 e 22 de novembro de 2013, para organizar informações primordiais necessárias ao

## 6.2 Universo e amostra

A pesquisa foi feita nas no primeiro momento nas duas Casas religiosas de Tambor de Mina, as casas de Mina de Jeje e Nagô, localizadas na rua São Pantaleão e na rua das Crioulas respectivamente, esses dois locais são importantes por serem as casas mais antigas de tambor de Mina do Maranhão, portanto, são mais próximas de descendentes negros e escravos, carregados de identidade cultural, símbolo de etnicidade gastronômica.

No segundo e terceiro momento, o universo são dois proprietários de restaurantes de São Luís e 30(trinta) turistas frequentadores de restaurantes.

A amostra foi feita através de perguntas semi-estruturadas com 1(um) membro de cada casa, com a Dona Deni, a vodun da Casa de Mina e com Dona Lala, membro da casa de Nagô, logo depois foi feita entrevistas com donos de restaurantes e finalizando a pesquisa com a aplicação de questionários turistas, o qual contribuíram para a obtenção dos objetivos propostos.

## 6.3 Instrumentos de coleta de dados

Os instrumentos utilizados na coleta de dados para a realização da pesquisa, foi do tipo observação direta intensiva, o qual é realizada por meio da observação e da entrevista (APÊNDICE A), com 10(dez) perguntas semi estruturadas de cunho semi-

aberta. Logo depois, foi feita entrevista de maneira individualizada com proprietários de restaurantes (APÊNDICE B) e aplicação de questionários semi-estruturada com turistas (APÊNDICE B) frequentadores e restaurantes de São Luís.

#### 6.4 Limitações da Pesquisa

Os principais entraves para a aplicação foi primeiramente, o acervo bibliográfico, por ser muito escasso o tema abordado da gastronomia africana no Maranhão, a segunda limitação encontrada foi a busca pelas entrevistas, visto que foi um pouco difícil a questão de disponibilidade das entrevistadas.

### **7 BANQUETE DOS SANTOS:** Compreendendo a valorização da contribuição gastronômica afro-religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Imaterial

Este capítulo, aborda os resultados obtidos através da pesquisa de campo feita em três momentos, primeiramente com dois membros das duas casas de terreiro de São Luís, a Mina e a Nagô, com o objetivo de compreender a origem e contribuição da cultura gastronômica do negro em São Luís, no segundo e no terceiro momento foram aplicados questionários com dois donos de restaurantes e logo em seguida aplicação de 30(trinta) questionários com turistas frequentadores de restaurante da cidade, afim de identificar a valorização da comida afro-religiosa como Patrimônio Imaterial de São Luis.

#### 7.1 PRIMEIRO MOMENTO: Entrevista com membros das casas de Mina e Nagô

Os primeiros negros que vieram para o Brasil escravizado, recriaram um pouco do continente africano em terra brasileira, trouxe muito da sua tradição religiosa, um dos mais importantes veículos de comunicação entre eles foi através das divindades e o alimento, o qual é preparado de acordo com o paladar de cada santo.

Diante disso, dentro de um terreiro cada santo tem uma preferência por determinados tipos de comida, são exemplos de comida, o cariru, o vatapá, o cará e várias outras receitas que compõem o banquete dos santos e foram difundidas no Brasil. Um dos exemplos é nos pratos dos restaurantes em cidades como Salvador, que tem

acarajé como comida típica da cidade, onde Lody (2008) ressalta que quem come desses pratos é comer um pouco da África.

Corroborando com a afirmação acima, Gimenes (2006, p.04) ressalta a respeito dos pratos regionais que constroem símbolos locais:

As permanências de determinados hábitos alimentares e as praticas gastronômicas termina por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais. Destas cozinhas muitas vezes emergem pratos que, por suas características de preparo e degustação, bem por conta que o significado que possuem para o grupo que os degustam, terminam por construir símbolos locais, os chamados pratos típicos.

Analisando o conceito acima, dentro das casas de santo é feito um ritual, cujo o objetivo é de agradecer, pedir, e de reverenciar os deuses, combinando-se com a música, a dança e os alimentos. A maioria dos alimentos feitos dentro dos terreiros descende da sua origem, trazidas da África, passando de geração em geração, onde muitas vezes as suas receitas, frutas, temperos, sementes seriam assimiladas, admiradas e copiadas pelo mundo todo. Outra influência foi o modo de preparo dos alimentos, a forma de cozinhar e de temperar, onde muitas vezes acrescenta-se o leite de coco, a pimenta e o dendê. Porém, o que chama a atenção da comida oferecida nos terreiros, é a sua grande abundância, nas medidas, nos temperos e no seu oferecimento.

Neste sentido, Lody (2008) afirma que a alimentação implica no ato biológico, social e cultural, ou seja, esse ritual da comida nasce da necessidade de nutrir-se para a sobrevivência carregada de simbolismos próprios que chamamos de identidade de um povo, onde cada um tem sua peculiaridade, como um prato típico, tipos de ingredientes, locais de feitura e oferecimento, como é o caso dos terreiros visitados para essa pesquisa, nos quais foram observados vários simbolismos gastronômicos de rituais de oferecimento da comida, seja ela para os deuses, homens, encantados ou turistas e visitantes.

Dessa forma, a comida, os rituais de alimentação, os sistemas culinários, a gastronomia, as transmissões orais, os cardápios para os mais variados segmentos sociais e econômicos, as dietas para todas as finalidades e grupos, os festivais gastronômicos entre outros, todos são atos simbólicos de uma determinada sociedade. Como mostra a Figura 1, onde se retrata a comida como um forte símbolo de identidade do terreiro.

Figura 1- A comida vem dos terreiros



Fonte: <http://alexandrelo milodo.blogspot.com.br/2011/11/comida-vem-dos-terreiros-o-sagrado-que.html>

Portanto, a importância de compreender essa valorização nos pratos afro-religiosos, tendo um olhar patrimonial, enfatizando o conceito de identidade e sujeito, que é importante argumento para o que se entenda por identidades culturais, o que segundo Lody (2008) relata, “como aqueles aspectos das nossas identidades que surgem do nosso pertencimento a culturas, grupos étnicos, lingüísticos, revelar, salvaguardar, documentar e registrar fenômenos que tem evidente concentração de identidade ou de identidades é porque nas sociedades contemporâneas, pos-modernas, chega-se ao sentido da crise de identidade”.

Com isso, há uma forte caracterização do símbolo alimento na comida religiosa, e é nas festas organizadas nos terreiros, onde a comida é uma forte tradição negra, carregada de simbologia e rituais.

Por conta disso, a presente pesquisa foi pautada em compreender o valor e a contribuição da gastronomia africana religiosa no Maranhão, enfatizando a mesma ao patrimônio cultural imaterial, com o objetivo de salvaguardar<sup>15</sup> toda essa riqueza envolvida que é a identificação da comida do negro nos terreiros, dentro dos pratos que hoje são servidos em casa, em restaurantes, mas que não são detentores de identidade afro-religiosa, para tal abordagem, foi feita uma pesquisa de campo nas duas casas africanas mais antigas de Mina, que foram a Jeje e Nagô.

Para se entender o valor da comida e os festejos dessas duas casas é preciso conhecer um pouco dos seus rituais e santos.

<sup>15</sup> Resguardo do perigo, proteção.

Durante o ritual, em um estado de transe no tambor de mina, são recebidos voduns sendo que a maioria é de sexo masculino, mas eles podem ser de ambos os sexos, homens ou mulheres, velho ou adulto e crianças ou tobossis, cada um possui cânticos próprios, preferências por certos alimentos, colares com contas diferentes, com marcas da família e durante a incorporação os voduns não comem, não bebem, não satisfazem necessidades fisiológicas e algumas gostam de fumar cachimbo (foto 3).

Foto 3- Mulher recebendo o vodun e fumando o cachimbo



Foto: Arquivo pessoal

Os filhos de Santo, os que recebem o caboclo, têm suas obrigações para com as divindades, especialmente com a aquela de sua origem. Por exemplo, um filho de Iemanjá<sup>16</sup>, tem que tratar com carinho o seu santo, dando-lhe a comida que ela gosta e as flores de sua preferência, assim é com os outros Orixás<sup>17</sup>, deve satisfazê-lo e relembra-los principalmente em dia festa, ou ainda em outra necessidade específica.

No tambor de Mina, a morte é muito ritualizada, após a missa de sétimo dia é oferecido um cariru ao morto, que é consumido segundo regras rígidas, é realizado também o tambor de choro ou Zeli (quando de corpo presente) ou Sirrum (quando de corpo ausente).

De acordo com Dona Deni Prata Jardim, vundusi do terreiro da Casa das minas Jeje, ela ressalta a importância do alimento dentro da casa, especialmente nas festividades, a mesma fala que “A representatividade da comida dentro do terreiro é

<sup>16</sup> Iemanjá é um orixá africano, cujo nome deriva da expressão iorubá *Yeye oman ejá* (“Mães cujos filhos são peixes”), identificada no jogo do merindilogun pelos odus ejibe e ossá.

<sup>17</sup> Na mitologia yoruba, orixás (yoruba *Òrìsà*; em espanhol *Oricha*; em inglês *Orisha*) são ancestrais divinizados africanos que correspondem a pontos de força da Natureza e os seus arquétipos estão relacionados às manifestações dessas forças.

uma forma de receber bem os convidados, quem não gosta de ser bem recebido com comidas?”

É nos festejos dos terreiros que se vê a comida em grande quantidade, principalmente em festas que duram muitos dias, como a festa do Divino Espírito Santo que acontece todo ano com a ajuda do governo do Maranhão, a festa acontece nas duas casas simultaneamente, a de Jeje (figura 4) e Nagô (figura 5).

Foto 4 - Festa do divino espírito santo da casa de mina Jeje



Fonte: Arquivo pessoal

Foto 5 - Festa do Divino Espírito Santo da casa de Mina Nagô



Fonte: Arquivo pessoal

A comida é um dos aspectos mais importantes do cotidiano das religiões afro-brasileiras. As festas sempre acabam com um grande banquete que é servido a todos os presentes. Um importante momento da festa é o caráter rememorial das histórias e comportamentos dos vuduns e encantados, Raul Lody (2008) afirma que a além da parte

socializante do fim da festa, quando todos comem juntos, há uma reafirmação da crença e da identidade dos participantes dos terreiros.

Segundo Gimenes (2006) uma experiência gastronômica transcende a experiência estética, ressaltando que a degustação de uma iguaria típica pode construir uma forma de consumo simbólica, de aproximação com a realidade visitada, tomando essa realidade passível de ‘degustação’.

De acordo com Dona Eladir Lourdes, conhecida como Dona Lala, integrante da festa de Nagô, ela descreve sobre os festejos ao longo do ano, ressaltando que muitos festejos deixaram de ser realizados, permanecendo assim esquecidas as tradições, por conta da morte de vários integrantes que recebiam o encantado.

“A festa é o seguinte, a festa da casa de mina, abre com Santa Barbara 3, 4,5 é quando começa o ciclo de Mina de dezembro, aí depois a gente faz Santa Luzia, tem gente que faz outra faz de natal, mas aqui cessou, 3, 4, 5 de dezembro, agora acontece que as nossas velhas aqui se partiram, aqui a gente tinha um certo rigor, esse rigor prejudicou bastante a casa, aí ficou porque não queriam que fulana soubesse, nem todo mundo participava das coisas mais íntimas, aí ficou 3,4,5 ; 19, 20 21 de janeiro São Sebastião , depois o primeiro domingo fazia o pagamento, aí era tambor, 2 de fevereiro queimação de palhinha tinha tambor, mas acontece que as velhas foram morrendo.”

Quando Dona Lala se refere a “rigor”, é o ritual secreto que é feito na Casa, como a preparação do ritual da Comida, ela fala que esse ritual foi se perdendo com a morte das vodunsis da Casa, que hoje quem recebe são poucas mulheres, como Dona Domingas, que é responsável pela “Comida de Santo” oferecido para os Orixás.

As práticas religiosas influenciam os hábitos alimentares e a memória gustativa, diante do olhar da alimentação e o sagrado, o rito e o mito, a origem e tradição de um povo, os alimentos não são só alimentos, alimentar-se é um ato nutricional e um ato social, pois é carregado de atitudes ligadas ao uso, costumes, protocolos, condutas e situações. O que vem explicar nesse caso, que o que se come é tão importante quanto e quando se come, onde se come como se come e com quem se come.

Os hábitos e as práticas alimentares de grupos sociais, que no caso são grupos religiosos descendentes de negros constituem-se em tradições culinárias africanas, fazendo muitas vezes que o indivíduo se considere inserido no contexto sociocultural, onde se cria uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.

Entendendo que a comida desperta lembranças e que permitem redefinir e reconstruir a memória e a identidade de uma comunidade, é preciso pensar em patrimônio como forma de salvaguardar essa cultura.

Diante de um olhar patrimonial, busca-se e até justifica ações do Estado, enfatizando o conceito de identidade cultural, através de pertencimentos antes esquecidos de grupos étnicos, religiosos e principalmente na construção do que é nacional, nisso a um forte desejo de revelar, salvaguardar, documentar e registrar fenômenos que tem evidente importância na concentração de riquezas culturais gastronômicas afro-religiosas.

Lody (2008) enfatiza quando fala que os movimentos de patrimonialização da comida buscam matrizes, emblemas e modelos nas sociedades tradicionais. Busca também a nação, o povo, o segmento étnico, o típico, o que é regional, o que é lugar, da assinatura de quem cozinha, onde se come, como se come [...]

Com isso, a pesquisa foi centrada na questão de salvaguarda e preservação do patrimônio imaterial gustativo do povo afro- religioso ludoviscenses, na qual as observações apontadas pela pesquisa foram questões a respeito da valorização e a socialização dessas comidas dentro do terreiro e que hoje esses alimentos são vistos no cotidiano das casas e dos restaurantes da cidade.

Ao longo da pesquisa in loco nos terreiros, foram feitas algumas perguntas como quais os produtos, os pratos e as receitas poderiam ser salvaguardado, promovidos e valorizados? Como preservar a comida da alma negra? Para tanto foi feita entrevistas, identificou-se pratos dentro do terreiro passível de serem valorizados e objeto de patrimônio imaterial.

Diante da pesquisa in loco nos terreiros perguntou-se sobre os festejos realizados dentro dos terreiros.

Segundo Dona Lala, membro muito antigo do terreiro de Nagô, afirma que “os festejos estão muito reduzidas, se faz almoço se faz tudo, por exemplo, eu não vou exigir que alguém faça a festa de São João , porque não tem encantado nenhum, a festa de São Pedro era dona Viturina, muita gente quer assumir a festa, mas não vai assumir, porque ela não teve filho e não deixou ninguém, até agora nenhum dos encantados apareceram pra assumir a festa....”

A afirmação de Dona Lala, vem confirmar a valorização de suas tradições dentro dos terreiros, aonde vem se perdendo ao longo do tempo, muitas vezes por causa

da morte de pessoas que recebem o *vondunsi* e que eram responsáveis pelas festas realizadas dentro do terreiro.

De acordo com Lala:

“Nos estamos assumindo uma festa de boi, porque ano passado dia de São Pedro, tava todo mundo aqui quando o boi da Madre Deus chegou, quem fazia a festa aqui era dona neném com preto velho, era outra pessoa que a parecia com o preto velho e então dona neném fazia a festa do boi, na hora que o boi da madre deus chegou aí na porta, um menino graveto, chegou em dona neném, “ eu quero pra voltar o boi” aí se voltou o boi..vai ter batizado dia de São Pedro e dia de Santana ele vai morrer..é tipo assim a gente espera que vodum venha e diga o que ele quer, a gente não pode exigir..

Portanto, ela afirma que para acontecer às festas, os *vodunsis* tem que aprovar, foi o que aconteceu na Festa de São Pedro, como a Dona Lala relata acima que muito tempo não acontecia à festa por conta de membros que recebiam os encantados, os quais foram morrendo, porém esse ano o encantado se fez presente.

Muitos integrantes da casa ficam responsáveis pelas comidas, indicados pelos encantados como discorre Dona Lala:

“A menina veio deu um prato, sempre distribuía na festa dele e distribuía prato para não faltar comida na casa da gente e nem ela sabe porque ta dando aquele prato, mas eu sei, porque ela deu, é porque *vereketi*<sup>18</sup> queria, porque quem era São Benedito? Cozinheiro, do convívio, então ela distribuía, ela comprava patos.

Dona Lala fala de São Benedito, Santo da Igreja Católica e que também é o santo admirado pelos membros dos terreiros, onde ressalta a sua importância nas festas realizada pela Casa Nagô.

Dos pratos africanos citados durante o trabalho, foi verificado que são pratos que constam na literatura gastronômica africana, especializadas em receitas típicas de terreiros, especificamente das casas de Mina e Nagô.

De acordo com a pesquisa feita dentro dos terreiros, foi observado pelo menos três pratos ditos de origem africana, são eles o *caruru*, o *cuxá* e o *vatapá*.

Relembrando que o africano escravizado, apesar de ser detentor de um grande conhecimento gastronômico, não podia usufruir até o século XVIII deste conhecimento, sendo obrigado a adaptar-se às condições de vida que lhe eram impostas. Com isso, foram surgindo novos pratos que se incorporam à cultura brasileira.

---

<sup>18</sup> Augusto Gomes Rodrigues é o nome de batismo de Mestre Verequete, nascido em Bragança, Costa Atlântica Paraense. Negro, pobre, poeta e compositor é considerado

Como é o caso do cariru (Foto 6), que é conhecido na população como caruru, é um prato muito servido nos terreiros, principalmente nas casas de Mina, chega a ser um totem<sup>19</sup> da gastronomia do terreiro.

Foto 6- Cariru feito na Casa de Nagô



Fonte: Arquivo pessoal

Estes pratos que foram citados são tão bem aceitos que passaram a fazer parte dos pratos típicos de São Luis, porém, ao longo dos tempos sofreram adaptações e transformações, contudo, existiram muitos pratos que são afro-maranhenses, como o carirú, o vatapá entre outros. Através de seus ingredientes, puderam-se verificar as adaptações que estes pratos vêm sofrendo ao longo dos anos até chegar às receitas atuais. Verificou-se também, que tais pratos fazem parte das receitas típicas de vários restaurantes da cidade, porém, sem indicativo de sua origem étnica religiosa.

Diante da afirmação acima, Dona Lala ressalta a diferença de se servir a comida para o público e também relata que é secreta a participação dos membros da casa no oferecimento das comidas aos santos. “É muito difícil eu te falar de comida de santo, cada santo tem sua comida, por exemplo, a festa do divino não tem comida de santo”.

Na festa do divino não é oferecida nenhuma comida aos santos e sim para o público que a visita, assim como a maioria das festas realizadas pelas duas casas, é oferecida segundo dona Denir “todas as festas tem comida, temos doce, refrigerante”.

Ressaltando, que quem faz as comidas são as amigas da casa, segundo dona Denir: “não temos uma cozinheira específica, a comida é feita por amigas da casa, ninguém mais tem vodunsi, só quem ainda tem sou eu”.

---

<sup>19</sup> Totem é qualquer objeto, animal ou planta que seja cultuado como deus ou equivalente por uma sociedade organizada em torno de um símbolo ou por uma religião, a qual é denominada totemismo. Por definição religiosa podemos afirmar que é uma etiqueta coletiva tribal, que tem um caráter religioso.

Por uma questão de tradição, quem fazia as comidas para o santo eram as cozinheiras que recebiam os vodunsis, onde se passava todo o segredo do preparo de geração para geração, hoje quem faz a comida das oferendas é a dona Denir, a única da casa de Jeje que recebe o encantado e Dona Domingas a vodunsi da Casa de Nagô.

A figura (Foto 7) abaixo, mostra a preparação da festa do Divino, onde suas cozinheiras são seus amigos da casa de Nagô, suas frequentadoras.

Foto 7- Cozinheiras “amigas da casa” na preparação do banquete da Festa do Divino



Foto: Denise C. Tavares

Foto 8 - Preparação do Cariru



Foto: Denise C. Tavares

Por exemplo, como citou dona Lala “se fizer um cariru, é uma comida típica dos negros africanos... a pessoa come o cariru e não sabe que aquela comida é uma comida de branco porque tem pimenta, aqui porque é do santo não tem pimenta, a comida é diferente que são oferendas e para o publico”.

Portanto, muitas são as comidas oferecidas no terreiro como processo de socialização e riqueza de ingredientes carregados de significados e memória.

No entanto, descobrir detalhes sobre a culinária votiva é muito difícil, porém muitos autores já escreveram sobre o assunto, mas existem variações de casa de

religiosa para outra, cidade ou estado, que vai desde a forma de preparo a nome dos pratos, e ao santo a quem é dedicado o alimento. Isso decorre de muitos povos africanos trazidos para o Brasil, onde seria impossível saber todos os costumes de cada um.

Corroborando com a afirmação acima, Dona Denir fala que: “A comida de santo é muito difícil eu te falar porque cada um tem sua comida (...), ou seja, cada santo tem sua preferência de prato, Dona Lala fala também”. Algumas comidas não entram caraguejo, arraia, aqui tem algumas comidas que não entram gergelim, entra dendê que a gente come.

Os alimentos votivos são preparados em ritual e oferecidos aos santos como mostra a foto abaixo (Foto 9). Algumas comidas são preparadas com carne dos animais sacrificados ritualmente, outros como peixe, camarão, verduras, legumes, farinhas entre outros, muitos bem temperados e outros só com o sal, porque as comidas votivas não levam pimentas.

Foto 9- Banquete dos Santos



Fonte: Arquivo pessoal

Uma das nuances das vivências religiosas é caracterizada pela alimentação dos deuses através das oferendas, e das pessoas que participam das cerimônias, por meio dos banquetes públicos. Suas alimentações consistem em alimentos secos que são chamados de pratos rituais como grãos, legumes e animais sem sangue, tipo peixes, camarões entre outras. Todos esses alimentos que são oferecidos em rituais, todos tem uma explicação mitológica e os animais possuem uma identificação com a divindade.

O ritual gastronômico para os santos é feito juntamente com danças e cânticos, os integrantes da casa se ajoelham diante do banquete dos santos (Foto10), compartilhando-se entre si, havendo uma socialização entre eles. Pessoas não iniciadas

ficam assistindo, onde todos comem com as mãos. A seguinte foto mostra alguns participantes tendo uma socialização gastronômica de partilha de alimentos feita para os santos. Como Ferretti (2000, p. 243) acrescenta em sua citação:

As festas religiosas populares são ocasião para o pagamento de promessas e momentos de lazer em que se desenvolvem laços de solidariedade nos meios populares. Ocorrem em determinados momentos do calendário da comunidade e se repetem periodicamente. Constituem oportunidade para expressar a capacidade de organização, a criatividade, a devoção, o lazer e o sincretismo religioso. No Maranhão as festas populares são importante e frequente, sendo realizadas ao longo de quase todo o ano civil.

Segundo dona Denir “A comida aqui, a de santo, nem todo mundo participa, agora a comida geral que tem pra se dividir é servida para todos os convidados”.

Foto 10- Socialização gastronômica de partilha de alimentos



Foto: Arquivo pessoal

No entanto, na casa de Jeje a comida é servida para os visitantes e integrantes da festa pública em cuias (Foto 11), como descreve dona Deni “Os voduns não comem nenhum deles nada, a comida dão para os amigos em uma cozinha e dão para as pessoas que vem para casa”, a mesma ressalta sobre os Vodunsins, o qual não comem as comidas.

Foto 11- Alimento servido nas cuias para os visitantes da casa de Minas Jeje



Foto: Arquivo pessoal

Neste sentido, a importância dessa socialização do alimento na comunidade do terreiro tem valiosos significados como afirma Lody (2008) quando fala sobre a valorização da comida, como identidade popular de uma comunidade, ou seja, você é o que você come.

O autor Lody (2008, p.405) afirma ainda que:

O ato imemorial de comer traz profundas referências de lugar, de rituais de fazer e de servir. Pois, quando se come o acarajé, come-se a Bahia, come-se parcela da África ali representada, ou ainda quando se come o hot-dog come-se a cidade, o que é urbano.

Esse ato imemorial é referente ao lugar, ao costume, ao fazer e servir a comida, um ato de socialização, que vem através de uma identidade de um povo, o autor fala do elemento simbólico que a comida carrega em muitas cidades, portanto, este trabalho buscou compreender a valorização e a contribuição afro religiosa nas comidas servidas hoje em muitos restaurantes, e para compreender esse processo de valorização de um certo lugar ou produto, é preciso primeiramente conceituar o que é identidade. De acordo com Sodré (1999, p.34):

Dizer identidade humana é designar um complexo relacional que liga o sujeito a um quadro contínuo de referências, constituído pela intersecção de sua história individual com a do grupo onde vive. Cada sujeito singular é parte de uma continuidade histórica- social afetado pela integração num contexto global de carências (naturais e psicossociais) e das relações com os outros indivíduos, vivos e mortos. A identidade de alguém, de um “si mesmo”, é sempre dada pelo reconhecimento de um “outro”, ou seja, a representação que o classifica socialmente.

A citação acima afirma que o conceito de identidade e sujeito, é um importante argumento para o que se entenda que “a identidade” surge do nosso pertencimento as culturas, ou seja, aqueles aspectos das nossas identidades que surgem do nosso pertencimento a culturas, grupos étnicos, linguísticos, religiosos e principalmente na construção do que é nacional, onde se há um forte desejo de revelar, salvaguardar, documentar e registrar fenômenos que têm evidente concentração de identidade.

Com isso, o nosso patrimônio passa a ser reconhecido como um conjunto de referências, de narrativas, de comportamentos, de bens, de objetos ou testemunhos que, assumem a representações de valores simbólicos e que por consequência permitem a criação de uma identidade que une e fortalece culturalmente um grupo dono de tal patrimônio. Portanto, os grupos incorporam os patrimônios no cotidiano como referência da sua cultura, sejam elas por meios de representações e de rituais, os quais fortalecem suas identidades.

Com isso, a busca de valorização da identidade negra nos terreiros é de suma importância para salvaguardar todos os seus costumes culinários, ou seja, a sua gastronomia religiosa.

No presente trabalho, pode-se observar um resgate positivo da memória familiar e de descendência dos costumes, assim como, uma memória coletiva negra. Diante desse contexto, diversas comidas tradicionais observadas dentro dos terreiros de Mina, tem um valor significativo para a comunidade membro da casa, como o mais popular Caruru.

## 7.2 SEGUNDO MOMENTO: Aplicação de questionário com donos de restaurantes

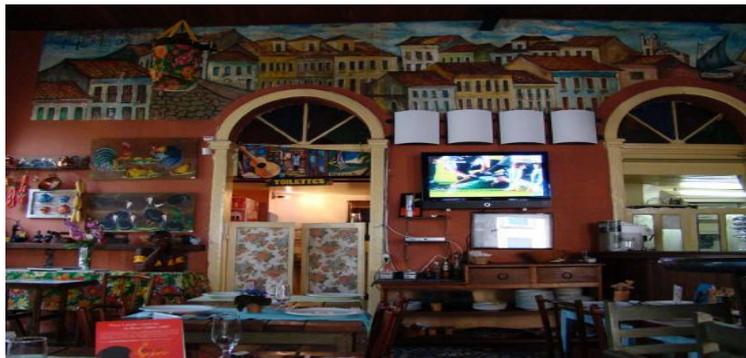
No segundo momento da pesquisa, foram entrevistados dois donos de restaurantes turísticos que vendem pratos típicos Maranhenses, o primeiro questionário semi estruturado aplicado foi com a proprietária e cozinheira, Rosangela Roxo, dona do restaurante crioulas (Figura 12), localizado na rua do Giz, número 204, Centro. O segundo restaurante entrevistado foi do Srº José Serra Cutrim, proprietário do Bar e Restaurante Antigamente (Figura 13), localizado na Rua da Estrela, número 220, Centro.

Figura 4- Restaurante Crioula's



Fonte: [http://www.tripadvisor.com.br/Restaurant\\_Review-g673267-d1084944-Reviews-Crioula\\_s-Sao\\_Luis\\_State\\_of\\_Maranhao.html](http://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g673267-d1084944-Reviews-Crioula_s-Sao_Luis_State_of_Maranhao.html)

Figura 5- Bar e Restaurante Antigamente



Fonte: [http://www.tripadvisor.com.br/Restaurant\\_Review-g673267-d1084963-Reviews-Restaurante\\_Antigamente-Sao\\_Luis\\_State\\_of\\_Maranhao.html](http://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g673267-d1084963-Reviews-Restaurante_Antigamente-Sao_Luis_State_of_Maranhao.html)

Assim, para o detalhamento da pesquisa feita com os donos dos estabelecimentos de comidas típicas, foi aplicado um questionário com 9 (nove) questões abertas e fechadas, onde foram abordadas as seguintes perguntas: Quais os pratos típicos do seu estabelecimento? Qual é o modo de preparo deste prato? Que modificações estes pratos vêm sofrendo ao longo do tempo? Você considera que os números dos pratos típicos oferecidos no seu e nos outros estabelecimentos é adequado ao desenvolvimento do patrimônio gastronômico? Os turistas que frequentam o seu estabelecimento revelam interesse pela gastronomia típica da região? Justifique. Você percebe alguns aspectos étnicos nos pratos? Você consegue identificar quais pratos são representativos dos grupos étnicos branco, negro e índio? Você acha que o Maranhão tem condições de trabalhar com pratos étnicos? Você acha importante para o turismo do Maranhão abordar comidas étnicas para a gastronomia local?

Tendo como base as respostas do relato dos proprietários de restaurantes, quando se pergunta sobre os pratos típicos servidos em cada estabelecimento responde-se que são bem sortidos de prato regional, como cuxá, arroz de cuxá, bobo de macaxeira, torta de camarão, vatapá, pescada etc.

Haja vista, que gastronomia como um produto ou mesmo como um atrativo de um lugar segundo Furtado (2004), é importante do ponto de vista turístico, por se tratar de novas possibilidades, nem tão nova, porém, nem sempre exploradas as diversas formas de turismo, voltadas para as características gastronômicas de cada região.

Perguntou-se aos proprietários sobre a realização desses pratos, Dona Rosangela Roxo afirmou que, a matéria prima da maioria dos pratos típicos servidos no seu estabelecimento, é o camarão, e citou o preparo do cuxá (Quadro 5) e o arroz e cuxá, onde acrescenta a vinagreira, o gergelim, pimenta, tomate, cebola, pimentão,

camarão seco, azeite e arroz. Porém, quando perguntou das receitas ao proprietário do bar Antigamente, ele não soube falar pois tem uma cozinheira e ele apenas gerencia o estabelecimento.

Quadro 5- Receita de Cuxá Maranhense

INGREDIENTES	COMO FAZER
500 g de camarões secos e salgados 1/2 xícara (chá) de óleo 2 cebolas médias raladas 1/4 de xícara (chá) de pimenta de cheiro picada 5 maços de vinagreira cozida em 1 xícara (chá) de água 1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca branca 1 litro de água 1/4 de xícara (chá) de coentro e salsinha picados 1/2 xícara (chá) de gergelim torrado	Refogue o óleo, a cebola e a pimenta de cheiro; Acrescente os camarões e refogue por 10 minutos. Reserve. Lave a vinagreira e ferva por 15 minutos em 1 xícara de chá de água. Bata no liquidificador. Misture com os camarões e cozinhe por 3 minutos. Reserve. Bata no liquidificador a farinha de mandioca, o gergelim torrado até obter uma farinha fina. Acrescente 1 litro de água e bata por 5 minutos. Junte aos camarões, leve ao fogo e cozinhe por 20 minutos, mexendo sempre, até formar um creme mole. Junte o coentro e a salsinha picados.

Fonte: Receita de Dona Rosângela Roxo proprietária do restaurante Crioula's

Outro fator abordado com os proprietários foi que modificações estes pratos típicos vêm sofrendo ao longo do tempo, Dona Rosângela afirmou “Há modificações sim nos pratos, são as maneiras de preparo, querem modernizar muito e vai caindo o original, a exemplo temos o cuxá, que não acrescenta o quiabo, mas muitos usam”.

Já o Seu José Cutrim, relatou que as mudanças dos pratos que vêm modificando com o tempo “é impossível não acontecer essas mudanças acrescentando novos temperos e que de certa maneira isso pode ser bom”

Desta forma, a pós-modernização, embalada pela globalização, tem imposto novas formas de consumo alimentar e de preparo dos pratos, tem afetado o nosso paladar e os aportes nutritivos, trazendo novos padrões alimentares, novos costumes,

hábitos e práticas alimentares, com isso, a sociedade de consumo em massa faz com que se desestruturem os pratos típicos de um determinado local e os controles sociais que regiam tradicionalmente as práticas e as representações alimentares.

O número de pratos típicos oferecidos nos restaurantes é variado, diante disso perguntou-se o número de pratos servidos nos restaurantes pesquisados, se é adequado ao desenvolvimento do patrimônio gastronômico de São Luís, ambos os proprietários, de forma individualizada, disseram que é adequado a oferta e procura de pratos típicos.

Portanto, várias localidades que tem a gastronomia como um atrativo turístico, vem desenvolvendo o interesse de preservar a gastronomia como um patrimônio cultural.

No entanto, essa pesquisa buscou evidenciar a importância da gastronomia negra Ludovicense como patrimônio cultural para o enriquecimento do turismo local, onde se buscou entender que a culinária maranhense é um elemento diferenciador do mercado em âmbito do turismo nacional, por se tratar de uma cultura de identidade negra.

Outro fator a ser abordado, foi se os turistas que frequentam os seus estabelecimentos revelam interesse pelos pratos típicos da região, onde ambos proprietários responderam que a maioria dos turistas que vão aos seus restaurantes tem vontade de experimentar novos sabores e também tem a curiosidade em saber como seus pratos são feitos.

Porém, quando se pergunta se os donos de restaurantes percebem algum aspecto étnico nos pratos, as respostas foi bastante diferenciada, como dona Rosângela dona e cozinheira do restaurante crioulas falou, “Eu percebo sim aspectos étnico, onde por exemplo, o cuxá é de origem indígena, o bobo é de origem negra e a comida de branco é a mistura de vários ingredientes”. Já o seu José Serra proprietário do bar Antigamente, não conseguiu identificar nenhum aspecto étnico, pois alegou que não sabe muito bem os ingredientes dos pratos, pois tem uma cozinheira própria para o preparo dos pratos.

Ao abordar o fator da etnicidade dos pratos servidos em restaurantes, observou-se a falta de conhecimento em determinadas comidas, a sua história e origem de cada prato culinário. Pois, as etnicidades são fenômenos sociais que refletem as tendências de identificação e inclusão de certos indivíduos em uma comunidade étnica, onde cada grupo se diferencia pela sua origem, história, cultura e raças.

Corroborando com a afirmação citada Grunewald (2003, p.141) destaca:

É importante destacar a instrumentalidade dos itens de cultura exibidos pelo grupo étnico como sinais diacríticos, ou seja, como suas marcas culturais (históricas, etc.) características e que os definem por oposição a outros grupos. É importante para os grupos étnicos portarem tais marcas e, quando não as possuem, muitas vezes as criam para fortalecer sua distintividade étnica.

Diante da afirmação acima Schluter (2003) aborda a importância desse resgate das raízes culinárias, ressaltando que a culinária tem um lugar de destaque para melhor entender a cultura local, onde nessa perspectiva, a cozinha tradicional está sendo cada vez mais reconhecido como patrimônio cultural dos povos, o que faz com que alguns pratos típicos têm um grande significado para a sociedade, pois são agregados de valores onde se torna um diferencial para localidade.

E quando o turismo é envolvido com a etnicidade de um povo falamos do Turismo Étnico. Segundo Organização Mundial de Turismo (BRASIL, 2010), o turismo étnico já é uma realidade em muitos lugares e é um segmento que tem tido rápido crescimento. O potencial mais notável é na Bahia, com a culinária baiana.

Outro aspecto a ser levantado com os donos dos estabelecimentos pesquisados foi saber se eles achavam importante para o turismo do Maranhão abordar e valorizar a comida negra como a gastronomia local de São Luis, ambos falaram que sim, dão importância para a valorização da comida negra, onde pode demandar mais turista para o Maranhão a fim de conhecer nossa cultura gastronômica negra.

Corroborando com a resposta dos pesquisados, a gastronomia de um local se apresenta como uma forma de aumentar a oferta turística e como um produto agregado ao turismo cultural vem indicando a gastronomia como muito mais que uma simples arte culinária, mas como importante veículo de cultura popular pela forma como vivem os habitantes de cada região em determinada época.

Com estas entrevistas, procurou-se recuperar e valorizar os pratos típicos de São Luís, a fim de identifica-los como de origem negra, como é o caso do caruru, o cuxá Maranhense, onde relatos próprios de preparo, sua relação com a origem e reconstituindo a sua memória e representações que moradores e participantes formulam em torno deste prato e que buscamos muitas vezes a identidade de um povo. Como ressalta Lody (2008, p. 407)

Os movimentos de patrimonialização da comida buscam matrizes e modelos de sociedades tradicionais. Buscam também a nação, o povo, o segmento

étnico, o típico, o que é regional, o que é do lugar, da assinatura de quem cozinha, onde se come, como se come.

Com isso o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico Nacional) tem iniciativas de agregar ao acervo memorial do país sabores e conhecimentos sobre a culinária brasileira. Na qual, estão realizando inventários com o objetivo de listar os ingredientes e comidas típicas do país, merecendo destaque o feijão e a farinha que já fazem parte desta lista. Na Bahia existe o Museu da gastronomia Baiana que reforça a necessidade de agregar a gastronomia como patrimônio cultural (DIAS, 2006).

### 7.3 TERCEIRO MOMENTO: Questionário com turistas

Os resultados da pesquisa de campo feita com os turistas que frequentam os restaurantes de São Luís, mediante a aplicação de questionários teve o objetivo de conhecer como os turistas observam os pratos típicos de São Luís, sua percepção enquanto valorização da culinária negra para a localidade.

Neste sentido, a abordagem nos assuntos referentes aos três momentos de pesquisa, como a visita nas casas de Mina e Jeje oriundas da herança gastronômica negra, a entrevista feita em dois restaurantes de São Luís, o restaurante crioula's e Antigamente e a aplicação de 30 (trinta) questionários com os turistas consumidores da gastronomia maranhense, os quais foram fundamentais para a conclusão do objetivo proposto.

O primeiro aspecto observado na pesquisa foi nos quesitos do perfil dos entrevistados, que devido a uma diferença mínima apontou a opinião de homens e mulheres (Gráfico 1) de faixa etária entre 27 a 31 anos (Gráfico 2), com nível de escolaridade entre segundo grau completo e superior completo (Gráfico 3). Os questionários foram feitos com diversos turistas de vários lugares, com maior porcentagem nas seguintes cidades como São Paulo, Rio de Janeiro, Bahia e Fortaleza. Conforme pode ser visualizado nos gráficos de 1 a 3, abaixo:

Gráfico 1

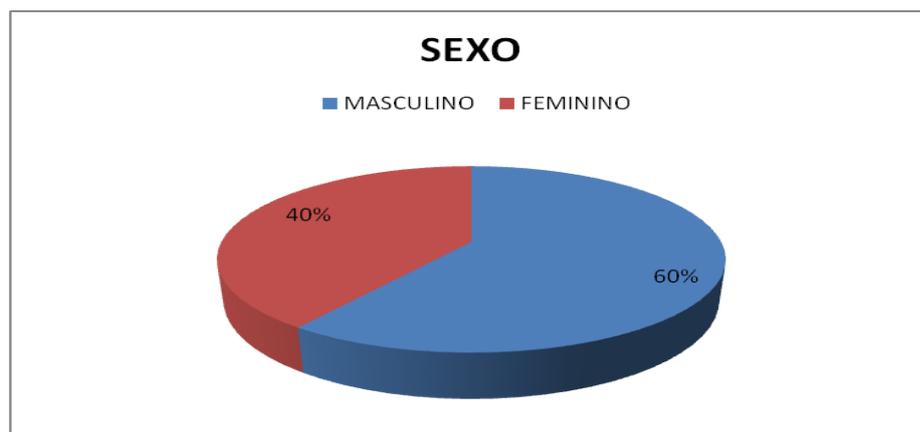


Gráfico 2

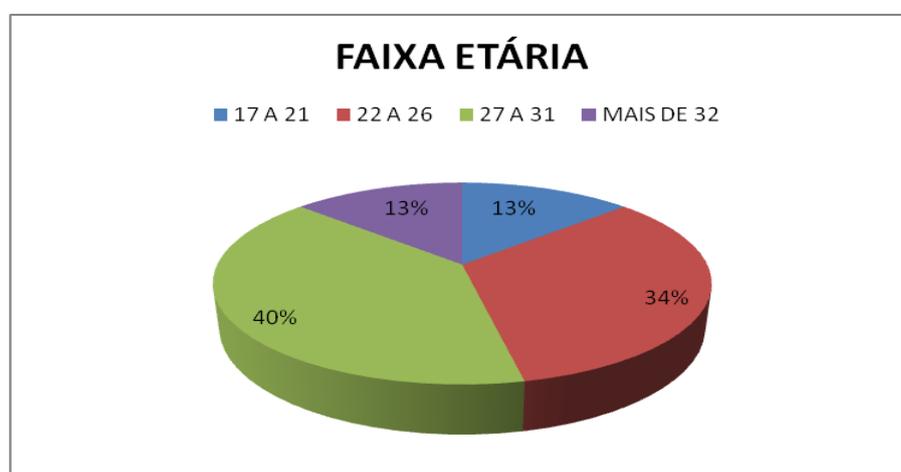
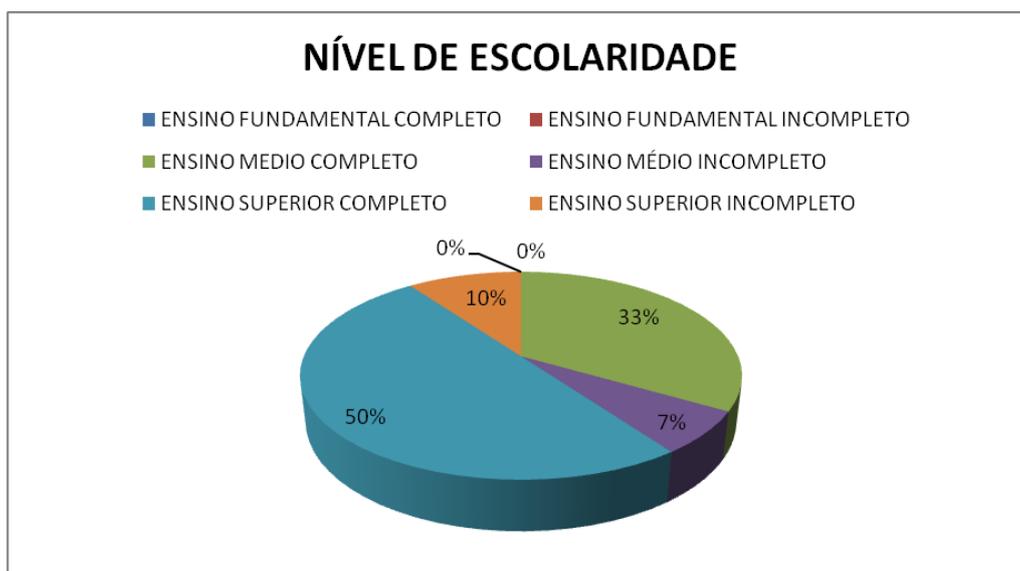


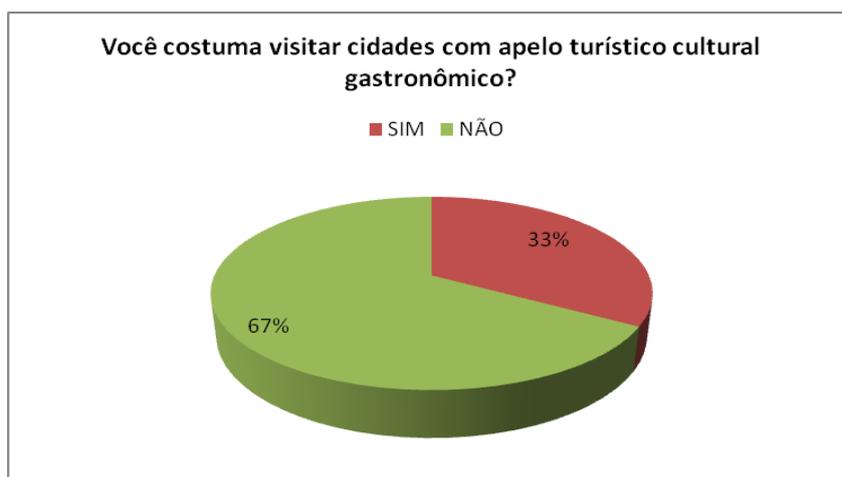
Gráfico 3



Em um segundo momento, para que a pesquisa seja mais bem compreendida, um dos aspectos abordados no questionário referente aos turistas, foi saber qual a motivação de suas viagens, onde foram citados vários aspectos como a gastronomia, o lazer, negócios, patrimônio arquitetônico e cultural e foi observado que a grande maioria viaja por motivos de negócios, logo depois vem o patrimônio cultural, porém, a gastronomia ficou em um dos poucos motivos para viagem.

Outro aspecto foi à questão da visita nas cidades com apelo cultural gastronômico, onde a temática da pesquisa analisa a importância da valorização da gastronomia como patrimônio cultural imaterial, analisando a noção do conhecimento dos turistas com as comidas típicas de São Luís, onde a maioria costuma visitar cidades com apelo turístico cultural gastronômico de acordo com o gráfico 4.

Gráfico 4



Diante desse resultado, é interessante retomar o que foi citado anteriormente a respeito das motivações da viagem, onde a minoria é motivado pela gastronomia local, porém, quando as cidades turísticas tem um apelo turístico cultural gastronômico há uma crescente porcentagem na visita dos turistas.

Portanto, partindo dos resultados e análise dos gráficos acima, no próximo gráfico 6, perguntou-se se os visitantes acreditam na importância da gastronomia local, onde o resultado foi de cem por cento que sim, acreditam na gastronomia local.

Percebeu-se que a maioria dos visitantes, acredita que São Luís é uma cidade cultural gastronômica, porém, com pouca divulgação da sua culinária regional. O que confirma no gráfico 7, onde foi questionado se os turistas conheciam alguma

comida típica da região, onde a maioria não conhecia uma comida típica específica de São Luís.

Gráfico 6

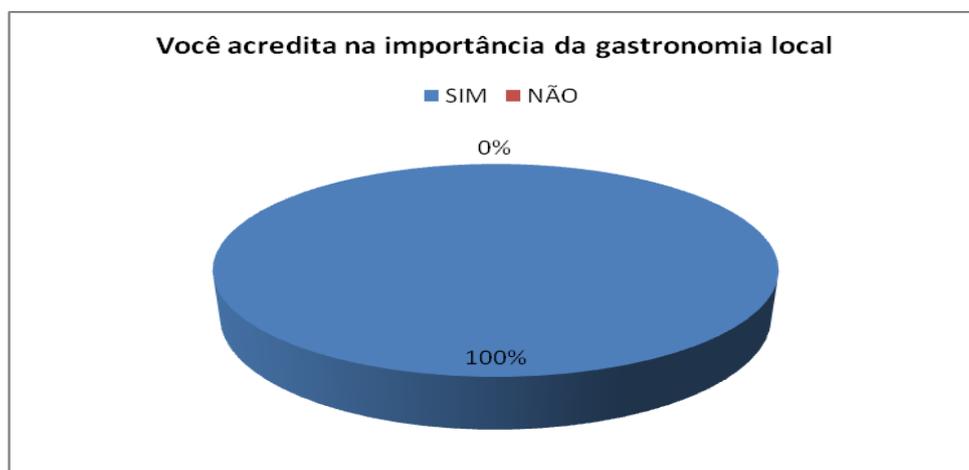
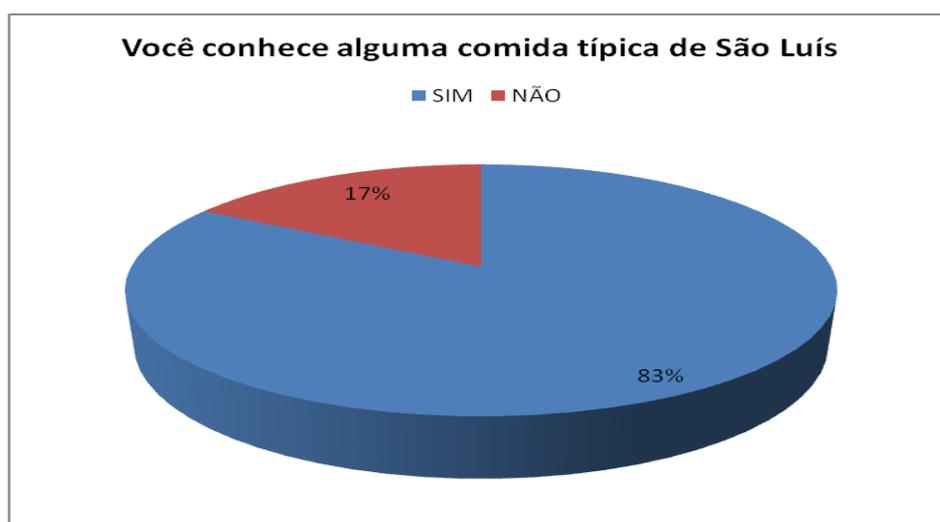


Gráfico 7

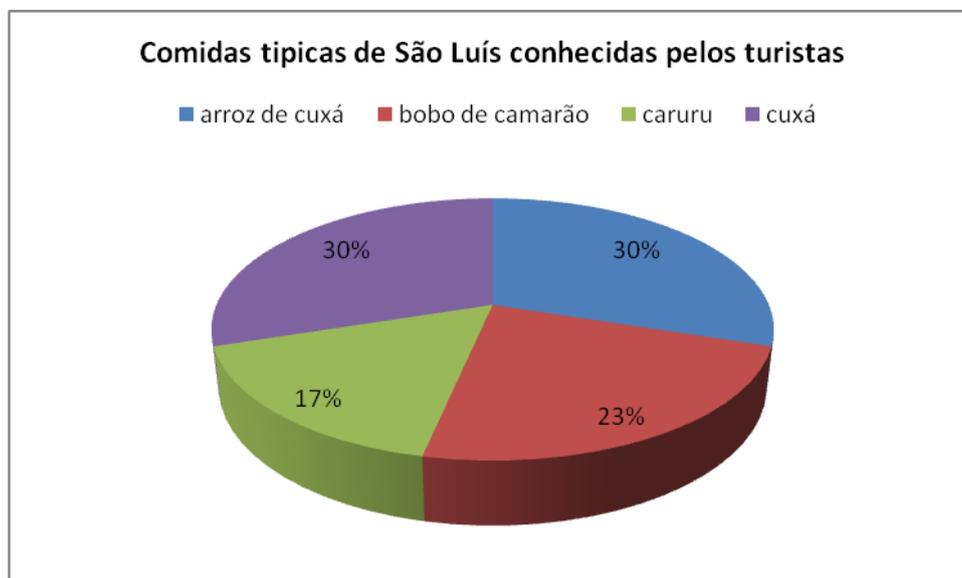


Das poucas pessoas que responderam o questionário e conhecem alguma comida típica da cidade, ou seja, os 17%, foi perguntado quais os pratos que eles conheciam, onde temos dois pratos mais conhecidos entre os turistas que são, o cuxá e arroz de cuxá, como mostra o gráfico 8. Porém, quando foi questionado sobre a origem desses mesmos pratos 97% dos entrevistados disseram que não conhecem, como mostra o gráfico 9.

Os gráficos 7, 8 e 9, vêm confirmar infelizmente um pouco do desconhecimento das comidas típicas da cidade, ressaltando que a importância dos chamados pratos típicos, onde designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente

preparada pela região, possui ligação com a história de um grupo que a degusta e integra um panorama cultural, carregada de símbolos de uma determinada sociedade.

Gráfico 8



Gráfica 9



Na terceira abordagem do questionário, foram feitas algumas perguntas referentes aos aspectos étnicos dos pratos, se o turista percebia algum aspecto étnico nos pratos servidos nos restaurantes de São Luís( Gráfico 10) e se ele conseguiria identificar

quais pratos seriam representativos dos grupos étnicos branco, negro e o índio como mostra no gráfico 11.

Gráfico 10

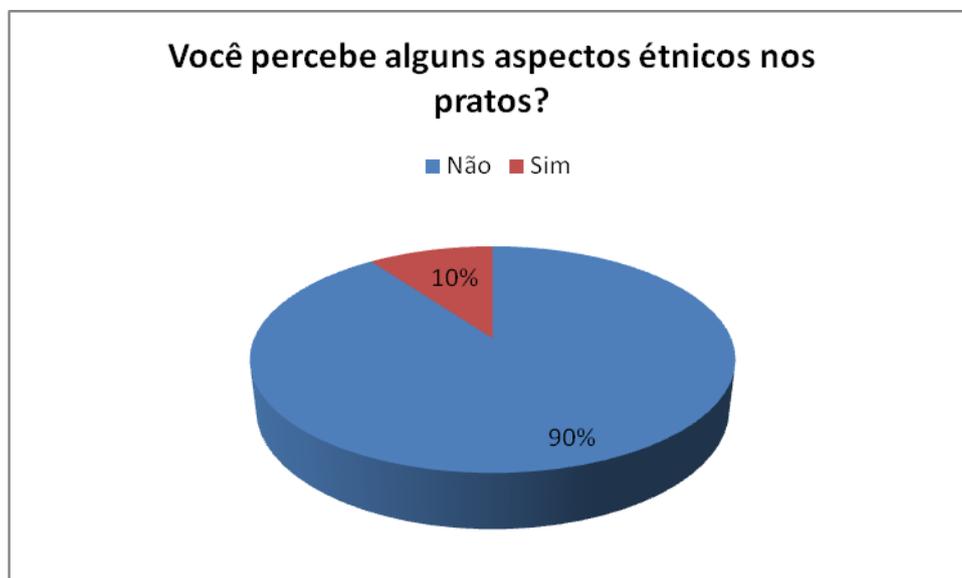


Gráfico 11



O resultado dos gráficos 10 e 11, foi percebido que a grande maioria dos entrevistados desconhecem algum aspecto étnico na culinária Maranhense, onde sua grande maioria não conseguiram descrever quais pratos tem origem negra, índio e branco.

Corroborando com os resultados citados acima, a gastronomia típica de São Luís é infelizmente interpretada equivocadamente, pois, a gastronomia típica, ao ser

divulgado e reforçado como sendo inerente de uma determinada região, se constitui também como uma forma de afirmação de uma identidade que se deseja não apenas fortalecer, mas também e construir, da mesma maneira em que ansiamos por reconhecer e proteger os símbolos gastronômicos.

Já no gráfico 12, foi perguntado aos entrevistados se os mesmos achavam que os pratos típicos estão se modificando com o tempo, o qual o resultado foi totalmente 100%, pois a comida regional é bem diversificada, cheias de ingredientes e temperos diferentes, de diversas origens, alguns trazidos pelos negros na sua chegada da sua África, outros originários por índios e brancos, outro aspecto que vem afirmando essa mudança nos pratos é a sua geração da herança cultural gastronômica, pois muitas pessoas de grupos sociais e tradicionais específicos deixam de passar as receitas originais para seus filhos e muitos dessa geração aprendem ingredientes novos.

Gráfico 12



Portanto, para que a comida gastronomic tradicional não se perca totalmente é importante pensar no seu valor enquanto patrimonio imaterial, pois é carregado de histórias, simbolos e identidades culturais, o que vem ressaltar o objetivo principal deste trabalho que compreender a valorização da contribuição gastronômica afro-religiosa Maranhense enquanto patrimônio Imaterial.

Neste sentido, com a compreensão da dimensão simbolica e sagrada da comida de santo ser originária a comida negra, como foi descrita no trabalho, há uma variedade de comidas de várias etnias, inclusive negra, que é o objetivo principal da pesquisa, portanto, no decorrer do trabalho foi feita perguntas aos turistas no Gráfico 13 e 14, a

respeito da valorização da comida negra, perguntou-se se ele ( o turista) acha importante e porque seria importante essa valorização negra na culinária.

Gráfico 13

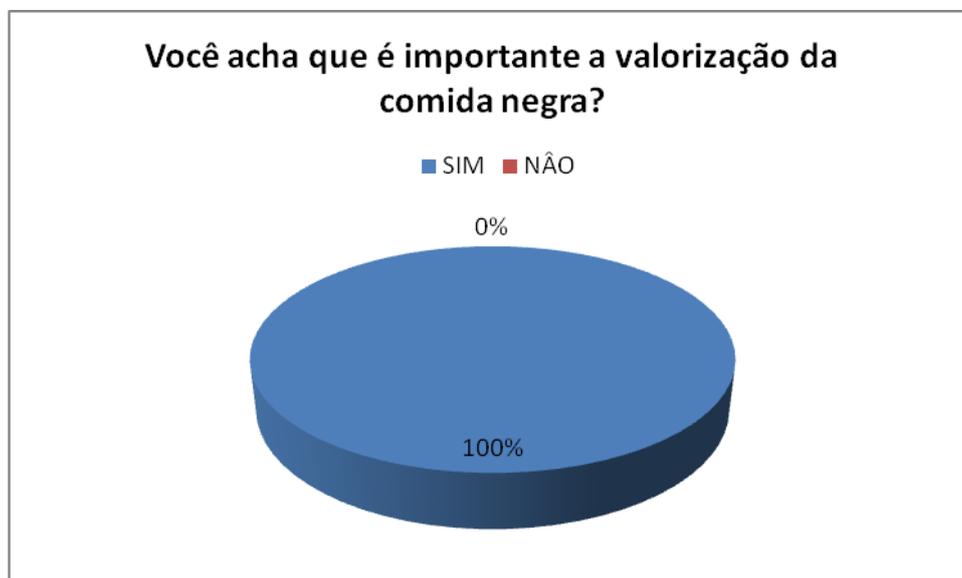
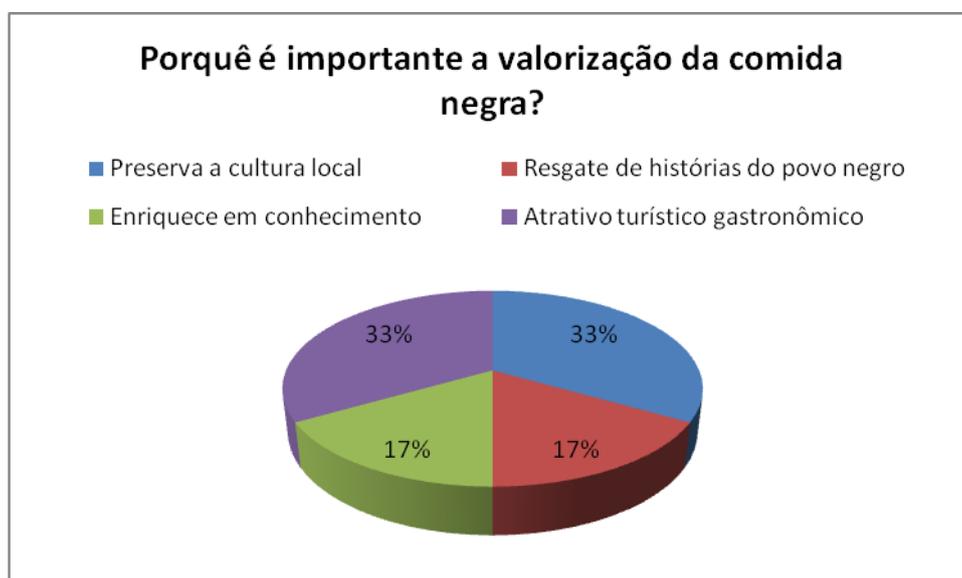


Gráfico 14



O que foi observado nos resultados do gráfico 13, foi que todos os entrevistados disseram que é importante a valorização da comida negra, logo depois no gráfico 14 foi descrito em quais categorias é importante essa valorização, onde ficou dividido entre 33% o atrativo turístico gastronômico e a preservação cultural do local e 17% foi dito que essa valorização enriquece em conhecimento e resgate da história do negro.

A partir de todos os dados compilados em toda amplitude desta pesquisa, foi possível ter uma melhor compreensão da importância da gastronomia negra Maranhense oriunda das casas religiosas de Mina Jeje e Nagô e o percurso da comida afro-religiosa enquanto valorização nos restaurantes de São Luís e por fim, a percepção dos turistas a respeito da nossa comida típica.

Onde se resultou em entender a origem de cada prato étnico, a diversidade, pois São Luís é constituída em uma cidade majoritariamente negra conforme foi descrita anteriormente e portanto, conta com grandes influências afro-religiosas como na origem na realeza africana com discorre Ferretti (1996, p.11) “ A casa das Minas Jeje da Rua São Pantaleão [...] como identificado por pesquisadores, foi fundada por uma rainha procedente di reino do Daomé, trazida como escrava, confirmando que para o Maranhão também vieram negros da nobreza”.

Portanto, ao analisar a pesquisa, há uma importância em valorizar a comida típica de São Luís como uma herança negra, carregadas de influências histórico-religiosas fortes. No entanto, esse histórico de conhecimento vem se perdendo com o tempo, apesar das casas oriundas da herança cultural negra ser tombado pelo IPHAN, Ferretti (1996, p.11) enfatiza no seu discurso a dificuldade do processo de reconhecimento:

A Casa de Nagô foi tombada pelo governo do Estado e a Casa das Minas foi o terceiro terreiro tombado por órgão do governo federal, o IPHAN, mas infelizmente ambas se encontram em processo de declínio que parece inexorável, talvez pelo rigor na preservação dos rituais e dos segredos do culto e pela dificuldade de adaptação aos tempos modernos.

Essas mudanças de declínio são visualizadas ao longo dos anos, conforme a entrevista com membros das casas já ditas nesse trabalho, portanto, o processo de tombamento é importante, mas não únicos, não existe nenhum investimento de grande porte que vise elevar o interesse público e principalmente divulgar mais a comunidade negra através da sua cultura gastronômica, ações como essas são vitais, ou seja, esta manifestação engloba não apenas o fator religioso, mas inúmeros outros fatores que envolve toda a produção cultural negra e sua influência na comunidade ludovicense, como descreve Ferretti(1996, p.11):

Juntamente com a religião são preservadas também outras manifestações culturais como a culinária, pois os santos africanos comem e gostam de comidas finas e saborosas, [...]conhecimentos musicais, pois nas religiões de origens africanas as divindades são alegres, se comunicam, baixam e dançam com os devotos. Para os negros, a religião funciona também como uma forma

de teatro popular, de lazer e de re-distribuição de alimentos. Essa religião transmite conhecimentos sobre plantas medicinais, [...] a culinária, a doçaria, a música, sem os quais essa religião não pode funcionar, são amplamente difundidos nas comunidades afro-religiosas, que são locais de ensinamento e aprendizagem. O artesanato aplicado à confecção de instrumentos musicais, roupas e bordados, que entram no preparo das vestimentas litúrgicas, encontra-se também intimamente vinculado às tradições afro-maranhenses.

Diante desse fatores abordados, a busca de raízes culturais através do prazer gastronômico é uma das motivações que levam os turistas a se deslocarem para determinadas regiões, com isso inúmeras cidades aproveitam-se de suas raízes tradicionais, além de suas expressões culturais refletidas nas culinárias locais, portanto, o turismo juntamente com a gastronomia étnica negra ajuda resgatar antigas tradições que estão desaparecendo ou se modificando com o tempo, devido o aceleramento da globalização. Para que a memória da comida negra não se perca, é importante se preservar a identidade de um grupo, reforçando assim sua cultura, por isso a importância do trabalho pesquisado em compreender a valorização enquanto Patrimônio Imaterial.

## 8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A importância da especialidade gastronômica focada pela presente pesquisa é enorme para o contexto turístico de São Luís, uma vez que a cozinha ludovicense é marcada de ingredientes de origem negra, trazidos pelos africanos e que por muitas vezes refletem a cozinha local. Tal relação foi percebida durante todos os momentos da pesquisa, que referenciam a comida negra, o primeiro momento através do referencial teórico foi durante a pesquisa nas casas referenciadas da origem africana, pois percebeu-se o resgate da memória de um povo, a sua construção de identidade através do alimento ofertado para os visitantes, levando assim a memorização das raízes, de origem de sua história tendo um caráter importantíssimo para a elevação de uma determinada nação de um grupo étnico.

Neste sentido, tal relevância da Cozinha afro religiosa para o turismo na cidade pode ser evidenciada no fluxo turístico, utilizada para agregar valor e atratividade ao produto, onde foi observado, com a aplicação dos questionários com dois proprietários de restaurantes distintos da cidade, onde ressaltaram a importância da valorização do prato de culinária negra como comida típica de São Luís e citaram como exemplo a comida baiana, onde é bastante conhecida com sua culinária a exemplo do famoso acarajé e mungunzá.

Destaca-se também o pouco conhecimento dos turistas a respeito das comidas típicas de São Luís e sua origem, pois, não é bem divulgado fora da cidade.

Um dos aspectos observados durante o trabalho foi que devemos primeiro conhecer nossa cultura local, ter um entendimento do que seja cultura, pois o que se define por valores no interior de uma sociedade e a durabilidade de um bem intangível sempre esteve diretamente relacionado à sua valorização cultural, simbólica e econômica pela sociedade envolvente, no caso a sociedade ludovicense.

Porém, infelizmente foi percebido que os proprietários dos restaurantes não tem muito conhecimento com a origem de seus pratos, não existindo uma preocupação com a oferta de produtos respaldados de seu contexto cultural, tendo somente com preocupação limitante em bem receber e a boa prestação de serviço de alimentação.

Nesse contexto, a importância da vivência autêntica ao contato com o modo de vida e a identidade de um determinado povo, confere um atrativo a mais para o turismo local, uma vez que mostra aos visitantes aspectos culturais distintos do seu cotidiano, possibilitando uma experiência única e diferenciada com a cultura dos outros povos.

Desta maneira, a utilização de um recurso cultural como atrativo pode contribuir, através da implantação de políticas públicas, para a valorização do patrimônio, seja ela material ou imaterial proporcionando o revigoramento da tradição, reforçando e reconfigurando a memória do povo negro.

Portanto, a ação de patrimonializar a comida típica local de origem negra tem o objetivo de inserir a comunidade local no caminho do desenvolvimento social e econômico tendo como ponto de partida a etnicidade. Pois, a partir do momento que se agrega valor, tanto econômico quanto simbólico, a um determinado bem cultural, este produz o reconhecimento de identificação da população local com sua história e seus aspectos étnicos culturais.

Ressalta-se também que este trabalho serve como modelo teórico para outros trabalhos acadêmicos que tratem do assunto contribuindo para esclarecer os conceitos e compreensão dessa valorização negra na gastronomia de São Luís.

Dessa forma, pode-se concluir também que este trabalho pode servir para auxiliar empresários da área turística, a secretaria de turismo do Estado, consultores e outros profissionais que desejam ter um conhecimento mais específico sobre o assunto e principalmente despertar na sociedade ludovicense a identidade de determinadas comidas típicas de São Luís a fim de valoriza-las como patrimônio Cultural da localidade.

**REFERENCIA**

BARRETTO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural**. Campinas: Papirus, 2000.

\_\_\_\_\_. **Cultura e Turismo: Discussões Contemporâneas**. Campinas: Papirus, 2006.

BRASIL, Ministério do turismo. **Turismo Cultural: orientações básicas**. Ministério do Turismo, Secretaria nacional de políticas de Turismo, departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento turístico. 3º Ed. Brasília. Ministério do Turismo, 2010. Disponível em <<http://www.turismo.gov.br>> Acesso em 10 de jun. 2013, 12:40.

CANCLINI, N. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo. Brasiliense. 1983.

CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade: Uma história da alimentação**. Rio de Janeiro. Ed. UFPR, 2003.

CASCUDO, L. C da. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2007.

CRUZ, Rita de Cassia Ariza da. **Patrimonialização do patrimônio: ensaio sobre a relação entre turismo, patrimônio cultural e produção do espaço**. GEOUSP - Espaço e Tempo, São Paulo, Nº 31, pp. 95 - 104, 2012.

CUCHE, D. **A noção da Cultura nas ciências sociais**. Bauru, São Paulo. EDUSC, 1999.

DA MATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. O Correio da Unesco. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio Cultural**. São Paulo: Saraiva, 2006.

FERREIRA, A. B. H de. **Mini dicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro. Nova Fronteira, 2001.

FERRETTI, M. R. **Desceu da Guma**. O Caboclo do Tambor de Mina em um terreiro de São Luís- A casa Fati-Ashanti. São Luís: EDUFMA, 2000.

\_\_\_\_\_. **De segunda a domingo, etnografia de um mercado coberto, Mina, uma religião de origem africana**. 2ª Ed. São Luís: SIOGE, 1977.

FERRETTI, S. F. **Querebentã de Zomadonu. Etnografia da casa das Minas**. São Luís: EDUFMA, 1996, 2ª Ed. Revista. (Original, 1985).

FONSECA, J.J.S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza. UEC, 2002. Disponível em: [www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf](http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf)>. Acesso em 15 abr 2013.

- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma historia da gastronomia**. São Paulo. Senac, 2001
- FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: Editora: SENAC, 2008.
- FURTADO, Fábio Luiz. **A gastronomia como produto turístico**. Revista turismo. 2004. Disponível em <http://www.revistaturismo.com.br/artigos/gastronomia.html> Acesso 16 de dez. 2013, 02:30.
- GIDDENS, Anthony. **The Consequences of Modernity**. Cambridge: Polity Press. 1996.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio**. 2006. Disponível em: <<http://www.academia.edu/489721>.> Acesso em: 23 de set. 2013.
- GRUNEWALD, R de A. **Turismo e Etnicidade**. Porto Alegre: Horizontes Antropológicos, ano 9, n 20, p 141-159, 2003.
- HOUAISS, Antônio. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro, Ed. Objetiva, 2001.
- COLOCA, F. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Paulo.Ed. SENAC São Paulo, 2001.
- IPHAN, **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Brasília, 2001.
- LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A historia da gastronomia**, SENAC, 1998
- LODY , R. **Santo também come**. 2ªED- Rio de Janeiro. PALLAS, 1998.
- \_\_\_\_\_. **Artesanato: uma visão complexa**. Cadernos de Cultura 2: Cultura popular. Maceió. 1985.
- \_\_\_\_\_. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Editora SENAC, São Paulo.2008.
- MACIEL, Eunice de Souza. **Uma cozinha á brasileira**. Rio de Janeiro: Funarte, v 4,.Serie Encontros e Estudos, 2002, p.27-35.
- MENEZES, Ulpiano T. Bezzerra. **Os “usos culturais” da cultura**. Contribuição para uma abordagem crítica das práticas e políticas culturais. In: YÁZIGI, Eduardo, CARLOS, A. F. A, CRUZ, R. de C. A. da. **Turismo: espaço, paisagem e cultura**. São Paulo, Hucitec, 1999.
- MINTZ, S.W. **Comida e Antropologia: uma revisão**. Revista de Ciências Sociais,

MOREIRA, Sueli Aparecida. **Alimentação e comensalidade**: aspectos históricos e antropológicos. (23 a 26) artigo 2010

n.47, v.16, 2001. p.31-42.

NADALINI, Ana Paula. **Comida de Santo na Cozinha dos homens**: um estudo da ponte entre alimentação e religião. Curitiba, 2009.

PEREZ, X. P. **Turismo Cultural. Uma visão antropológica**. El Sauzal (Tenerife. Espanha): ACA y PASOS, RTPC. 2009.

SANTOS, C. R. A. dos. **Por uma história da alimentação**. In: História: questões e debates, sociais, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out.2001.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é cultura**. 14ªed. São Paulo: Brasiliense, 1996

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SCHLUTER, R.G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, P. P e. **Farinha, feijão e carne: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: editora Senac, 2005.

UNESCO. Disponível em: <http://www.unesco.org/pt/brasil>. Acesso em 29 de maio. 2013, 14:00.(2010\_

IPHAN. Disponível em: [www.iphan.gov.br/](http://www.iphan.gov.br/). Acesso em 29 de mai. 2012, 12:30

SODRE, Muniz. **Claros e Escuros**: identidade, povo e mídia no Brasil. Petropolis, RJ, Vozes, 1999.

VASCONCELOS, M, FERRETTI, M, SOUSA Paulo Melo. **Nagon Abionton**: um estudo fotográfico sobre a Casa de Nagô. São Luís, 2009.

**APÊNDICE**

## APÊNDICE A– ENTREVISTA

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO-UFMA**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS-CCSO**  
**DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA**  
**CURSO DE TURISMO**



**PESQUISADORA: DENISE CERVEIRA TAVARES**

**Informações para o (a) participante voluntário (a):**

Você está sendo convidado (a) a responder este questionário que faz parte da coleta de dados da pesquisa monográfica cujo o tema: “BANQUETE DOS SANTOS: Compreendendo a valorização da contribuição Gastronômica afro-religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Cultural Imaterial.

Sendo assim, você contribuirá para que a pesquisa atinja o seguinte objetivo:

Compreender a valorização da contribuição gastronômica afro-religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Imaterial, identificando pratos e práticas gastronômicas Ludovicenses com referência na Comida de Santo, que poderiam ser integradas na categoria de bem cultural.

**ENTREVISTA FEITA NOS TERREIROS DE MINA E NAGÔ**

1. **COMO É FEITO OS CALENDARIOS FESTIVOS?**
2. **TODA FESTA TEM COMIDA?**
3. **QUAIS OS TIPOS DE PRATOS QUE SÃO SERVIDOS NOS FESTEJOS?**  
**OS PRATOS LEVAM DENDÊ?**
4. **O QUE O ALIMENTO REPRESENTA PARA VOCÊS DO TERREIRO?**
5. **COMO É FEITO O PREPARO DOS PRATOS?**
6. **TEM COZINHEIRAS EPECIFICAS?**
7. **AS ESCOLHAS NOS PREPAROS DOS PRATOS TEM ALGUMA SIMBOLOGIA?**
8. **COMO É GERIDO A ALIMENTAÇÃO SAGRADA NO CARDAPIO VOTIVO?**
9. **COMO É O PROCESSO DE SERVIR, QUAIS OS SIGNIFICADOS, TEM ALGU VALOR SIMBOLICO?**

## APÊNDICE B– QUESTIONÁRIO



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO-UFMA  
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS-CCSO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA  
CURSO DE TURISMO**

**PESQUISADORA: DENISE CERVEIRA TAVARES**

**Informações para o (a) participante voluntário (a):**

Você está sendo convidado (a) a responder este questionário que faz parte da coleta de dados da pesquisa monográfica cujo o tema: “BANQUETE DOS SANTOS: Compreendendo a valorização da contribuição Gastronômica afro-religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Cultural Imaterial.

Sendo assim, você contribuirá para que a pesquisa atinja o seguinte objetivo:

Compreender a valorização da contribuição gastronômica afro-religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Imaterial, identificando pratos e práticas gastronômicas Ludovicenses com referência na Comida de Santo, que poderiam ser integradas na categoria de bem cultural.

**ENTREVISTA COM DONOS DE RESTAURANTES**

1. QUAIS OS PRATOS TÍPICOS DO SEU ESTABELECIMENTO?
2. QUAL A RECEITA DESSES PRATOS?
3. QUE MODIFICAÇÕES ESTES PRATOS VÊM SOFRENDO AO LONGO DO TEMPO?
4. VOCÊ CONSIDERA QUE O NUMERO DE PRATOS TIPICO OFERECIDOS NOS CARDAPIOS DO SEU RESTAURANTE É ADEQUADO AO DESENVOLVIMENTO DO PATRIMONIO GASTRONÔMICO? JUTIFIIQUE
5. OS TURISTAS QUE FREQUENTAM O SEU RESTAURANTE REVELAM NTERESSE PELA GASTRONOMIA TIPICA DA REGIÃO? JUSTIFIQUE
6. VOCÊ PERCEBE ALGUNS ASPECTOS ÉTNICOS NOS PRATOS? QUAIS?
7. VOCÊ CONSEGUE IDENTIFICAR QUAIS PRATOS SÃO REPRESENTATIVOS DOS GRUPOS ETNICOS BRANCO, NEGRO E INDIO?
8. VOCÊ ACHA QUE O MARANHÃO TEM CONDIÇÕES DE TRABALHAR CO PRATOS ETNICOS?
9. VOCÊ ACHA IMPORTANTE PARA O TURISMO DO MARANHAO ABORDAR COMIDAS ETNICAS PARA A GASTRONOMIA LOCAL?

## APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO-UFMA**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS-CCSO**  
**DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA**  
**CURSO DE TURISMO**

**PESQUISADORA: DENISE CERVEIRA TAVARES**

**Informações para o (a) participante voluntário (a):**

Você está sendo convidado (a) a responder este questionário que faz parte da coleta de dados da pesquisa monográfica cujo o tema: “BANQUETE DOS SANTOS: Compreendendo a valorização da contribuição Gastronômica afro-religiosa Maranhense enquanto Patrimônio Cultural Imaterial.

Sendo assim, você contribuirá para que a pesquisa atinja o seguinte objetivo:

Compreender a valorização da contribuição gastronômica afro-religiosa Maranhense Patrimônio Imaterial, identificando pratos e práticas gastronômicas Ludovicenses com referência na Comida de Santo, que poderiam ser integradas na categoria de bem cultural.

1. Sexo

( ) masculino ( ) feminino

2. Cidade \_\_\_\_\_ uf \_\_\_\_\_

3. Faixa etária:

( ) 17 a 21 anos ( ) 22 a 26 anos.

( ) 27 a 31 anos ( ) mais de 32 anos.

4. Cor: \_\_\_\_\_

5. Qual o seu nível de escolaridade?

(...) Ensino fundamental completo

(...) Ensino fundamental incompleto

(...) Ensino médio Completo

(...) Ensino Médio Incompleto

(...) Ensino Superior Completo

(...) Ensino Superior Incompleto

(...) Pós-graduação. Qual? \_\_\_\_\_

6. Você costuma viajar por qual motivação?
- (...) Gastronomia
  - (...) Lazer
  - (...) Negócios
  - (...) Patrimônio arquitetônico
  - (...) Patrimônio cultural
7. Você costuma visitar cidades com apelo turístico cultural gastronômico?
- (...) Sim      (...) Não
8. , tem hábito de frequentar restaurantes com comidas típicas da cidade?
- (...) Sim      (...) Não
9. Você acredita na importância da gastronômica local?
- (...) Sim      (...) Não
10. Você conhece alguma comida típica de são luís?
- (...) Sim      (...) Não
11. Você sabe a origem desses pratos?
- (...) Sim      (...) Não
12. Você consegue identificar quais os pratos representativos dos grupos étnicos branco, negro e índio? Quais?
13. Você acha que esses pratos vem se modificando com o tempo?
14. Você acha que é importante essa valorização da comida negra? Porquê?