

Cartilha Informativa do Museu da Gastronomia Maranhense



SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	5
ACERVO MUSEOLÓGICO DE EXPOSIÇÃO	6
BANQUETE DAS ETNIAS	7
OS PREGOEIROS	11
FESTIVAIS DE GASTRONOMIA	15
FESTAS POPULARES	16

SUMÁRIO

CASA DAS TULHAS	19
MANGUEZAIS E A NATUREZA VIVA	20
A CASINHA DA ROÇA	21
BATERIA DE PANELAS	22
GUARANÁ JESUS	23
REFERÊNCIAS	24

FICHA TÉCNICA

PREFEITURA DE SÃO LUÍS

Eduardo Salim Braide

Prefeito

Esmênia Miranda Ferreira da Silva

Vice-Prefeita

SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO

Saulo Ribeiro dos Santos

Secretário

EQUIPE DE PRODUÇÃO

COORDENAÇÃO DO MÚSEU DA GASTRONOMIA MARANHENSE

Silvia Romana Costa de Albuquerque dos
Santos

Coordenadora

Paulo Anderson Câmara Ribeiro

Produção

Paulo Anderson Câmara Ribeiro

Diagramação

Silvia Romana Costa de Albuquerque dos
Santos

Tallyane de Jesus Gomes Costa

Revisão

INTRODUÇÃO

O Museu da Gastronomia Maranhense (MGM) foi inaugurado em 13 de junho de 2019 e compreende um equipamento cultural e turístico, sendo também um instrumento que atua como referência regional sobre a gastronomia maranhense, na pesquisa e exposição dos sabores e saberes gastronômicos e na qualificação profissional abordada em capacitações realizadas nesta instituição.

O MGM é o segundo no Brasil com esta temática e está localizado na Rua da Estrela, nº 82 – Praia Grande, em um sobrado que é parte integrante do Conjunto Arquitetônico e Paisagístico, tombado em nível federal e situado em área inscrita como Patrimônio Mundial pela UNESCO em São Luís, capital do Maranhão, Cidade Patrimônio Cultural da Humanidade. Tem como missão contribuir para a valorização e fortalecimento da identidade cultural do povo maranhense, orientando-se por princípios éticos e democráticos e executando iniciativas de resgate, preservação, registro e incentivo a promoção dos componentes da gastronomia local nos planos simbólico, social, cultural, político e econômico, estimulando o desenvolvimento turístico da região.



Fonte: Maurício Alexandre



Fonte: Prefeitura de São Luís

ACERVO MUSEOLÓGICO DE EXPOSIÇÃO

A exposição do acervo está organizada em temáticas que refletem questões históricas, culturais e sociais, de forma que retrata pratos típicos maranhenses, folguedos e festas populares que têm relação com a comensalidade, bem como festivais e infraestruturas ligadas ao ramo alimentício maranhense. Na entrada, o visitante tem livre acesso por qualquer lado de exposição do acervo e encontra a recepção com o formato de quitanda, criado com a intenção de lembrar os pequenos comércios do Maranhão.



Fonte: Prefeitura de São Luís



Fonte: Maurício Alexandre



Fonte: Maurício Alexandre

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

1. BANQUETE DAS ETNIAS

Nesta exposição são representados alguns dos pratos típicos maranhenses tais como: cuxá, arroz com cuxá, caranguejo toc toc, casquinha de caranguejo, farinha, postas de peixe, camaroda e o encontro das etnias que tiveram grande influência sobre a cultura e gastronomia maranhense.

Sobre a representação das etnias no cenário do banquete; O Maranhão é um estado marcado também pelo seu grande potencial no turismo gastronômico, tal fato se deve por apresentar vários pratos presentes na culinária típica pertencente, os saberes e toques de conhecimentos advindos dos povos originários, povos africanos e europeus, os quais possuem linguagem, tradição, religião e modo de se alimentar diferentes.

Ao longo dos anos, esses grupos se aglutinaram e formaram o povo maranhense diversificado culturalmente e com saberes e aprendizagens em seus pratos adaptados e influenciados por estes povos étnicos culturais.



Fonte: Setur São Luís



Fonte: Prefeitura de São Luís

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

1.1 EUROPEUS

Os Lusitanos apresentaram o gosto pelos temperos, como: cebola, coentro, alho, dentre outros, bem como o uso da banha de porco, ovos, azeite de oliva e a inclusão de algumas carnes de animais que não haviam aqui como galinha, carneiros, bois, sendo que os portugueses ainda contribuíram com o gosto pelos doces, pois já produziam doces em longa escala, tais como suspiro, olho de sogra, pastéis de nata, compotas, dentre outros (LIMA, 2012).



Fonte: Canva.

1.2 POVOS ORIGINÁRIOS

Os povos originários historicamente são considerados os primeiros grupos a povoarem o Maranhão e ao terem contato com os portugueses rejeitaram alguns pratos e alimentos oferecidos pelos colonos e no contato direto em suas moradias ou missões jesuíticas demonstraram suas técnicas de cozimento e alguns alimentos que os lusitanos ainda não conheciam, tais como: a mandioca e milho e alguns frutos típicos como o caju e coco babaçu, dentre outros. Contudo, aos colonos entrarem em contato com as indígenas brasileiras chamadas de cunhãs aprenderam métodos de cozinhas e outras formas de trocar conhecimento entre ambos.

Os indígenas colaboraram em hábitos alimentares à base de peixes, moluscos, caça, dentre outros, além de apresentar à cultura lusitana alguns frutos típicos como caju, milho, bem como a mandioca e seus derivados como a tiquira, farinha e beiju.

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES



Fonte: Canva.

Uma das técnicas de cozimento era o “biaribi”, palavra de origem tupi-guarani que significa assar na terra. Assim, o biaribi consiste em um tipo de forno artesanal, em que indígenas faziam um buraco no chão, forravam o fundo com folhas, e em seguida colocavam os alimentos e os encobriam de folhas e terra. Por fim, uma fogueira era acesa por cima do buraco para assar a carne ou o peixe (REGAZZI, 2019; CASCUDO, 2017).

1.3 POVOS AFRICANOS

Os africanos chegaram ao Maranhão na condição de escravizados em meados do séc. XVIII para atuar em trabalhos nas lavouras, como “escravos de aluguel” para outros proprietários e alguns com trabalhos de casa de forma doméstica nas casas fazendas, incorporando seus conhecimentos culinários e adaptando-os ao gosto dos colonos da época.

A partir de então foram incluídos o gosto por mingaus, o apreço por mariscos como camarões, pratos à base de milho, inclusão de legumes não conhecidos como chuchu, dentre outros. De acordo com Lima (2012), dos povos bantos e iorubá foram herdados alguns hábitos e alimentos, como: o uso da folha de bananeira, da pimenta, do sarrabulho ou sarapatel, do leite de coco, da galinha d’angola e do dendzeiro. Além do mais, foi herdada dos povos da Nigéria e do Daomé, atual Benim, a papa de arroz ou milho embrulhada em folha de bananeira, conhecida como açaçá.

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

Dos africanos, também adquirimos a influência do uso da vinagreira (*Hibiscus Sabdariffa* L.), popularmente chamada de , hibisco, rosela, groselha, cuxá, quiabo-azedo, quiabo-de-angola. É uma hortaliça não convencional de origem asiática e africana que pode ser encontrada e cultivada em países de clima tropical e subtropical.

Acredita-se que a vinagreira chegou no Maranhão por meio dos africanos escravizados vindos da Guiné no século 18. Esses africanos, conhecidos como mandingas, trabalhavam nas lavouras de arroz, onde cultivavam e consumiam a vinagreira, que era chamada por eles de kutxá. A partir desse período, o kutxá passou a ser plantado em regiões ribeirinhas da baixada maranhense e consumida por negros como acompanhamento de peixe frito ou assado. Ao longo do tempo, o camarão e o arroz também passaram a acompanhar o kutxá (BOTREL et al., 2017).

Atualmente, a hortaliça é bastante consumida e as suas folhas são utilizadas no preparo de sopas, cozidos de carne, feijão e em pratos típicos, como o cuxá e o arroz de cuxá (RÊGO et al., 2022).

Com temperos, como pimenta de cheiro e gergelim, o cuxá tem um sabor “azedinho” e serve muito bem com qualquer tipo de pescado. Na sua versão misturada com o arroz, torna-se o arroz de cuxá ao qual é acrescentado o camarão seco (FERRETTI, 2007).



Fonte: Paulo Ribeiro



DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

Por ser tão popular no Maranhão, a vinagreira virou Bem Imaterial do Patrimônio Cultural Brasileiro desde ano 2000 (BOTREL et al., 2017).

Para Lima (2007), “o cuxá não é apenas um prato exótico da cozinha do Maranhão, mas tem um significado que extrapola sua importância culinária para tornar se quase um estado de espírito, um brasão de cidadania da gente do Maranhão”.

A representatividade do arroz de cuxá no Maranhão é tão grande que o poeta maranhense Arthur Azevedo escreveu o poema “Elegia do arroz de cuxá” que retrata o seu encanto com esse prato típico. Esse sentimento pode ser percebido no seguinte trecho:

(...)

**Porque –deixa que t’o diga –
Esse prato maranhense
Ao Maranhão só pertence
E n’outra parte não há.
Aqui fazem–no bem feito
(Negá-lo não há quem ouse);
Mas... falta-lhe “quelque chose”;
Não é arroz de cuxá.**

2. OS PREGOEIROS

Os pregoeiros são vendedores ambulantes que ficaram muito conhecidos em São Luís a partir do século XIX pelo forma chamativa de vender produtos, como o carangeijo, o camarão, o peixe, o rolete de cana, o mingau de milho, a juçara, o pirulito e tantos outros no comércio informal. Eles se tornaram estudos de caso para vários romancistas e cronistas por não terem grau de escolaridade, mas citarem versos, rimas e poesias para conquistar seus clientes.

Acredita-se que o trabalho realizado pelos pregoeiros foi herdado dos “escravos de ganho”, uma vez que essas pessoas na condição de escravizados ganhavam uma quantia em dinheiro ao vender mercadorias pelas ruas a mando dos seus senhores. Através de gritos e canções, tentavam chamar atenção de possíveis compradores, dado que nessa época já havia uma grande concorrência nas cidades. Eles eram comumente chamados de “quitandeiros”, “taboleiros” e até mesmo pregoeiros e podiam circular livremente pelas cidades à procura de uma boa venda” (VIANA, p.51, 2020).



DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

Em 1888, após a abolição da escravatura, os ex-escravizados passaram a trabalhar no comércio informal de São Luís por necessidade, já que não conseguiam se inserir no mercado. Eles utilizavam dois tipos de tabuleiros que serviam para acomodar os produtos que vendiam pelas ruas: "o fixo, tipo mesa de feirante; e o móvel, que ficava pendurado por uma alça, no pescoço do pregoeiro, sendo apoiado pelas mãos. Esse último, permitia o deslocamento pelas ruas". (VIANA, p.54, 2020).

Os pregoeiros, que assim denominavam-se, atribuíam o ato de pregoar com a fala como instrumento de trabalho e uso de repetições em rimas e brincadeiras para conseguir fidelizar seus clientes. Além do mais, utilizavam bases que, em meados da década de 70, serviam para oferecer pratos tradicionais no espaço simples de casa com pequenos restaurantes e, como consequência, fizeram sucesso pela originalidade nas produções dos pratos típicos locais.

Para Aranha (2010), os pregoeiros anunciavam seus produtos de forma melódica, como convite para cativar os clientes ou como forma de alertar que aquela era hora da sua passagem. Abaixo há uma sequência de exemplos de pregões apresentados pelos pregoeiros antigamente nas ruas de São Luís:

"OLHA A LARANJA D. ARCANJA.
É DOCE QUE É UMA BELEZA, D.
TEREZA. TEM TANGERINA, D.
FELISMINA"

"MAMÃE EU CHORO, PAPAI EU
GRITO ME DÊ UM TOSTÃO PRA
COMPRAR PIRULITO"

"ROLETE DE CANA, DE CANA
CAIANA QUEM FAZ É MARIANA"

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

Assim, os pregoeiros representam o cotidiano, os costumes e a cultura maranhense, pois “ao mesmo tempo em que comercializavam os produtos da terra, esses vendedores ambulantes tornavam-se parte da identidade maranhense, tendo sua figura, inúmeras vezes e por variados escritores, cantores e artistas plásticos, reproduzida em forma de versos, de música e de artesanato, o que demasiadamente encantava os turistas” (ARANHA, p.129, 2010).

Tendo em vista a contribuição dos pregoeiros no cotidiano e na história de São Luís, em 2022, em comemoração aos 410 anos da cidade, foram entregues duas estátuas inspirada em dois ilustres pregoeiros que fazem parte da história de São Luís, dona Corina Serra da Silva Martins, vendedora de pirulitos, e o sorveteiro Antônio José Coelho, conhecido como Bem-te-vi, ambos com mais de 40 anos de ofício.



Fonte: Prefeitura de São Luís



Fonte: Prefeitura de São Luís

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

Na exposição do acervo apresentam-se três pregoeiros:

- Vendedora de pirulito: é representada com a representação de seu instrumento original de trabalho, os pirulitos à base de açúcar eram embalados com papéis de seda;



Fonte: Acervo do MGM

- Vendedor de sorvete de coco :apresenta-se com seu instrumento original de trabalho com barris de vinho que eram reaproveitados para colocar o sorvete preparado à base de coco, fécula de macaxeira e granulado de açúcar, além da casquinha que é feita à base de biscoito, sendo todos feitos de forma artesanal. Hoje, “pouco se vê em São Luís o tradicional e típico sorvete de coco na sua barrica improvisada pelos antigos depósitos de vinho tinto” (OLIVEIRA, p. 41, 2015);



Fonte: Acervo do MGM

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

- Vendedor de quebra-queixo: vendiam seus doces em tabuleiros e pelo doce ser caramelizado com açúcar, ao se resfriar acabava por ficar endurecido e assim originou o nome quebra-queixo.



Fonte: Acervo do MGM

Segundo Rayol (2001), muitos são os produtos comercializados em São Luís pelos pregoeiros, mas alguns vêm se tornando escassos ao longo dos anos. Uns persistem até hoje, como no caso dos vendedores de verduras, carvão e camarões, enquanto alguns desapareceram, como o derressó, a água de cheiro e os vendedores de beiju. No entanto, novos produtos surgiram, como o cuscuz ideal e o algodão doce.

3. FESTIVAIS DE GASTRONOMIA

O Maranhão também realiza eventos gastronômico realizando festivais com um alimento que se destaca em grande produção em um determinado município maranhense. A população junto ao poder público realizam feiras e exposições onde os alimentos serão divulgados e comercializados, alguns destes exemplos são: Festa da Melancia em Arari, Festa da Juçara em Maracanã, Festa do Abacaxi em Turiaçu, Festa da Farinha em Santa Rita, dentre outros.



Fonte: Acervo do MGM

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

4. FESTA POPULARES

As festas populares são consideradas bens imateriais de grande valor para o patrimônio cultural, nelas os visitantes, brincantes e participantes vivenciam momentos históricos e socioculturais que fazem parte de uma história e costumes tradicionais vivenciados por um determinado povo e compartilham momentos e conhecimentos, bem com a troca de paladares, gostos, saberes e fazeres com alimentos e bebidas que também fazem parte da história que influenciaram a culinária local, abrangendo um dos pontos mais fortes do segmento de turismo gastronômico.



Fonte: Acervo MGM

4.1 Festa do Divino Espírito Santo

A Festa do Divino Espírito Santo é uma grande expressão de devoção popular advinda da cultura lusitana trazida pelos açorianos e descendentes de portugueses que vieram povoar a região maranhense. Misturando o profano e o religioso, este folguedo acontece em vários municípios maranhenses, mas se destaca com mais vigor no município de Alcântara, onde a origem desse folguedo enraizou-se com a chegada dos africanos ao Maranhão. Assim, Alcântara, reconhecida como cidade-monumento pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, possui um rico acervo arquitetônico histórico e acaba por reverenciar mais a realidade desta festa popular (RODRIGUES et al., 2017)

Durante o período que ocorre a festa, são realizados banquetes nos quais as crianças interpretam personagens da corte lusitana e são oferecidos variados pratos e doces aos visitantes, com a apresentação também do doce de espécie que seria um presente à Dom Pedro caso visitasse o Maranhão.

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

A comensalidade na festa do Divino Espírito Santo é feita em vários dias em que os organizadores elaboram diversos alimentos. Gomes e Santos (2020, p.23) descrevem que “durante a festa, mesas de banquete ficam dispostas à disposição dos festeiros, brincantes, fiéis e moradores locais, em vários pontos da cidade e principalmente na casa dos festeiros e na casa do Divino. São servidos desde pratos à base de carnes bovinas, de aves bem como licores, chocolate quente, bolos e doces típicos, como bolo de chocolate, doce de buraco e o apreciado doce de espécie, no qual a sua receita é passada de geração a geração (RODRIGUES, 2021).

O licor é a principal bebida consumida na Festa do Divino Espírito Santo. Apesar de ter influência dos costumes portugueses, é produzido com ingredientes encontrados em Alcântara, como jenipapo, goiaba, murici e maracujá. Além do mais, é distribuído em grande quantidade durante o período da festividade, podendo ser encontrado em garrafas de plástico ou de vidro.

A sua fabricação é feita com bastante antecedência, levando meses para se garantir a quantia adequada para o período de festividade (RODRIGUES, 2021).



Fonte: Acervo MGM

Já o doce de espécie é uma iguaria, considerada um dos maiores atrativos da festa do Divino Espírito Santo. A sua massa é feita à base de trigo e é coberta com doce de coco e assada em formas de animais como a tartaruga.

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

A origem da festa do Divino seria uma homenagem ao Divino Espírito Santo para a vinda da corte em Alcântara e a criação do doce foi feita em especial para Dom Pedro II.

De acordo com Rodrigues et al. (2017), o doce de espécie desempenha um papel fundamental na 'Festa do Divino', simbolizando a hospitalidade dos alcantarenses ao ser oferecido aos visitantes durante a festa. Além disso, o doce se tornou uma fonte de renda para muitos moradores da cidade, ganhando popularidade através da venda e sendo apreciado por todos que visitam Alcântara. Essa iguaria contribui significativamente para a cultura local, mantendo tradições e práticas associadas a seu preparo.



Fonte: Acervo MGM

4.2 Bumba-meu-boi

O Bumba-meu-boi é uma manifestação cultural presente em diversos estados brasileiros, sendo que cada localidade apresenta suas peculiaridades em relação a datas de apresentação e características culturais. Historicamente, sua origem na cultura popular maranhense remonta à fusão de grupos étnicos no século XVIII, evidenciada pela presença de colonos, africanos e indígenas.

Atualmente, essa manifestação cultural é uma mistura de ritmos, com a contribuição dos participantes brancos no enredo da festa, dos escravizados nos ritmos e sons dos batuques e tambores, e dos indígenas com suas danças. Essa celebração popular é rica em diversidade musical, arte teatral e demonstrações da arte e culinária típicas da população maranhense. Durante os períodos das festas juninas, são homenageados santos juninos como São João no dia 24 de junho, São Pedro no dia 29 de junho e São Marçal no dia 30 de junho. (FURLANETTO, 2010).

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

É um dos folguedos mais apreciados no Maranhão e possui 5 sotaques de ritmos culturais. Nos arraiais onde acontecem as festividades, é possível encontrar várias comidas, doces e bolos típicos, tais como: peixadas, peixes fritos, caldeirada, tortas de camarão, sururu, caranguejo dentre outras, acompanhadas do famoso arroz de cuxá, arroz Maria Izabel, vatapá, pirão, farofa. Também são servidos ainda canjica, mingau de milho e bolo de fubá, mingau de tapioca, cuscuz de milho, bolo de macaxeira, macaxeira cozida, queijo coalho, canjica, pamonhas, pé-de-moleque, beiju, amendoim, arroz-doce e cuscuz de coco, bem como doces, cremes, sucos licores feitos à base das frutas típicas, como: bacuri, cupuaçu, murici, cajá, sapoti, buriti, cajá, jenipapo, graviola dentre outros e ainda o refrigerante originado no Maranhão “Guaraná Jesus”.



Fonte: Setur São Luís

5. CASA DAS TULHAS

Atualmente a Casa das Tulhas faz parte do Patrimônio Histórico da Humanidade devido a sua rica construção colonial. É um local onde ocorre a venda de produtos e alimentos que fazem parte da cultura local, bem como apresentações de manifestações culturais maranhenses, como o Tambor de Crioula.



Fonte: Maurício Alexandre

Dentre os produtos comercializados podemos citar gêneros alimentícios dos mais variados, tais como farinha, camarões, aves, frutos típicos, produtos artesanais de frutos nativos, doces, compotas, e geleias (bacuri, cupuaçu, murici, buriti, dentre outros), bebidas como o guaraná Jesus, a tiquira (feita à base de mandioca) e as cachaças da terra.

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES



Fonte: Paulo Ribeiro.

Observa-se também a presença de modestos restaurantes que disponibilizam um cardápio repleto de comidas tradicionais do Maranhão, incluindo mocotó, galinha caipira, arroz de cuxá, cozidão, caranguejo, sururu, sururu ao leite de coco, entre outros pratos da culinária regional (REIS, 1982).



Fonte: Maurício Alexandre

6. MANGUEZAIS E A NATUREZA VIVA

O Maranhão tem uma ampla rede de rios, uma extensa faixa litorânea e a maior área de manguezais do Brasil, responsável por 36% desse ecossistema (BRASIL, 2018).

Por conta disso, é detentor de uma vasta gama de tipos de frutos do mar e pescados com uma diversidade de peixes de água doce e salgada, além de alguns tipos de camarões, caranguejos e moluscos.

No estado do Maranhão, a capital São Luís e os municípios próximos como São José de Ribamar e Raposa atuam com destaque no fornecimento do pescado e aderem por parte na atividade pesqueira industrial. Contudo, a grande atuação neste ramo advém da técnica artesanal, na qual a forma extrativista é repassada de geração em geração fazendo parte da cultura das comunidades pesqueiras e ribeirinhas, bem como o uso de embarcações e instrumentos mais simples, na qual, além de adquirirem conhecimentos quanto ao produto e forma de manejo, ainda descobrem sobre o ambiente e sustentabilidade.

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES



Fonte: Acervo MGM

Os frutos do mar maranhenses representam uma riqueza exótica bastante utilizada nas culinárias maranhenses, sendo alguns destes: peixe-serra, pescadinha, pescada amarela, robalo, corvina, cavala, anchova, bandeirado, tainha, camarões cinza, camarões secos, mexilhões, ostras, caranguejos, ostras, sururu, unhas de velho dentre outros.



Fonte: Acervo MGM

7. A CASINHA DA ROÇA

A casinha da Roça é um ícone do carnavalesco maranhense criado pela própria comunidade e foi reproduzido por alguns anos. Oliveira (2015) descreve que a casinha da roça é montada em cima da carroceria de um caminhão com palhas e varas e representa o modo de viver, produzir e brincar dos maranhenses.

A representação da brincadeira retrata como eram os afazeres domésticos da típica família maranhense no interior, retratando ações como o trabalho para fazer a farinha, os tratamentos com peixes, consertando e assando, o peneiramento do arroz, ao som do tambor de crioula com os tocadores e as coureiras. A casa é uma espécie de palhoça decorada por objetos e alimentos muitos usada antigamente tais como: lamparinas, peneiras, coco babaçu, fogareiros e demais frutos típicos. Além do mais, são distribuídos quitutes pelos organizadores do evento.

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES



Fonte: Acervo MGM

Para Santos (2000), a casinha da roça tem como características a presença de quebradeiras de coco, cozinheiras, socadoras de pilão, tambor de crioula tocando dentro da casa, presença de comidas típicas, como: cuxá, peixe frito, sururu e caranguejo, bem como cocos, gaiolas e enxadas.

Na Casinha da Roça também é presente o filtro de barro, que já foi muito utilizado por famílias maranhenses e já recebeu 3 premiações norte-americanas por ser o único filtro que não produz bactérias e água sempre permanece na temperatura agradável.

8. BATERIA DE PANELAS

Era melhor forma de organizar os utensílios de cozinha e foi muito usado pelas famílias maranhenses que também tinham o hábito de arear, sendo este um processo de limpeza profundas em panelas de alumínio, fazendo o uso de areia e colocando no sol para deixarem as panelas brilhando.



Fonte: Acervo MGM

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

9. GUARANÁ JESUS

O guaraná Jesus é um refrigerante que virou símbolo maranhense, seu inventor, o farmacêutico Jesus Norberto Gomes, deu o próprio nome a marca do refrigerante. Ele nasceu em Vitória do Mearim, no Maranhão, mas aos 14 anos mudou-se para São Luís em busca de melhores condições de vida. Seu primeiro emprego na capital foi na farmácia Marques. Aos 20 anos tornou-se empresário e se tornou o dono da farmácia Galvão, onde foram realizados os primeiros experimentos que deram origem ao famoso refrigerante.

Após importar a máquina gaseificadora da Alemanha para inicialmente se destinar fabricar medicamento da magnésia fluída Granado, mas com o insucesso da venda do produto por este já constar marca, o farmacêutico Jesus decidiu dar utilidade na máquina e criou uma seção de águas gasosas e refrigerantes na farmácia (GOMES, 2006).

Depois de vários estudos e testes, não foi bem na primeira amostra da Kola Guaraná Jesus, pois havia um leve sabor amargo. Contudo, focado em acertar a fórmula, na segunda degustação foi amplamente aceita pelo público devido ao agradabilíssimo sabor e sugestiva cor e assim se tornou o sucesso que hoje é o Guaraná Jesus. A bebida é uma mistura de especiarias como cravo, canela e tutti-frutti, resultando em um líquido cor-de-rosa, de coloração e aroma inconfundíveis.



Fonte: Coca-Cola Brasil

DESCRIÇÃO DAS EXPOSIÇÕES

10. BASES DE SÃO LUÍS – MA

As bases de São Luís começaram a se formar em meados da década de 60 a 70 e foram pequenos restaurantes que ganharam referência na fidelização e recomendação de muitos clientes, por se tratar geralmente de um espaço da própria casa do proprietário onde se utilizava a melhor forma de preparo e o toque especial de cada um na formação de pratos tipicamente maranhenses.

Considera-se Base os restaurantes em São Luís em que o próprio dono e a família preparam os pratos, que compõem um genuíno cardápio maranhense. Elas eram assim chamadas por conta de ser um ponto de encontro onde se dialogava sobre tudo, e se consumia refeições, bebidas e fumo (SILVA, 2009).

“Os restaurantes surgiram a partir dos serviços das hospedarias e hotéis até o final do século XX, e a partir de 1920, os restaurantes se emanciparam vindo a se propagar no centro da cidade de São Luís, alguns com estrutura e serviços requintados, outros mais simples que atendiam a classe de comerciários” (SILVA, 2009, p.22).



Fonte: Maurício Alexandre



Fonte: Maurício Alexandre



REFERÊNCIAS

ARANHA, Marize Barros Rocha. **Do pregoeiro ao camelô: a construção dos gêneros pregão tradicional e pregão pós-moderno.** 2010.

BOTREL, N. et al. Hortaliças não convencionais/Hortaliças tradicionais: Beldroega. **Brasília, DF: Embrapa Hortaliças**, 2017.

CASCUDO, Luís da câmara. **História da alimentação no Brasil.** Global Editora e Distribuidora Ltda, 2017.

BRASIL, Atlas dos Manguezais do Brasil; DO SUL, P. H. **Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade.** Brasília: Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade, 2018

FERRETTI, Mundicarmo. O cuxá na cultura maranhense e seu registro como patrimônio cultural brasileiro. **Boletim da Comissão Maranhense de Folclore**, n.38, ago. 2007.

FURLANETTO, Beatriz H. O bumba-meu-boi do Maranhão: território de encontros e representações sociais. **Ra'e ga**, Curitiba, n. 20, p. 107-113, 2010.

GOMES, Cristiane Mesquita; DOS SANTOS, Saulo Ribeiro. A COMENSALIDADE NA FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO NOS ESTADOS DO MARANHÃO E RIO GRANDE DO SUL COMO VEÍCULO DE SOCIABILIDADE. **CULTUR-Revista de Cultura e Turismo**, v. 14, n. 02, 2020.

GOMES, Elir. **Jesus Gomes: sua vida, seu sonho.** São Luís: Lithograf, 2006.

LIMA, Zelinda. O cuxá. **Boletim da Comissão Maranhense de Folclore**, n.38, ago. 2007.



REFERÊNCIAS

LIMA, Zelinda Machado de Castro. *Pecados da Gula: comeres e beberes das gentes do Maranhão*. 2ª edição ampliada. São Luís: **Instituto Geia**, 2012.

OLIVEIRA, Antônio Guimarães de. *Pregoeiros & Casarões*. João Pessoa: **Gráfica Santa Marta**, 2015.

RAYOL, Silvana. *Pregoeiros de São Luís*. **Boletim da Comissão Maranhense de Folclore**, n.19, jun. 2001.

REGAZZI, Marina Brandão Mendes. O SURUBIM NA GASTRONOMIA: UMA HOMENAGEM AOS INDÍGENAS BRASILEIROS. **REVISTA DE GASTRONOMIA**, v. 1, n. 1, 2019.

RÊGO, M. da C.; ROCHA, T. S. da; MACEDO, L. de S. O.; SILVA, J. do N.; PINTO, L. Ícaro F. Elaboração e aceitabilidade de salgado de forno tipo enrolado acrescido com farinha da folha de vinagreira (*Hibiscus Sabdariffa* L.). **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 8, n. 3, p. 16823–16842, 2022. DOI: 10.34117/bjdv8n3-087. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/44912>. Acesso em: 9 nov. 2023.

REIS, José de Ribamar. **Feira da Praia Grande**. São Luís, Augusta: 1982.

RODRIGUES, Tarssianne Silva. **Cultura popular e gastronomia: a importância do saber tradicional para a realização do banquete na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara Maranhão**. 2021.



REFERÊNCIAS

RODRIGUES, Linda Maria; FERNANDES, Elaine Cristina Silva; SILVA, Luana Isthael Carvalho. Saberes e fazeres da gastronomia tradicional: um estudo sobre as características histórico-culturais aplicadas a produção do “Doce de Espécie” no município de Alcântara/MA. **Ágora**, v. 19, n. 1, p. 85-99, 5 jan. 2017.

SANTOS, Roza. Velhos carnavais. Velhos foliões. In: **Boletim da Comissão Maranhense de Folclore**. Nº 16. São Luís: CMF, 2000.

SILVA, Gabriel. A Gastronomia e suas relações com o desenvolvimento do turismo cultural na cidade de São Luís. Monografia (Graduação) – Universidade federal do Maranhão, Curso de Turismo, 2009.

VIANA, Ellen Lucy Moreira. **A construção cênica na perspectiva da abordagem histórica e sociocultural: o caso dos pregoeiros de São Luís**. 2020.

M U S E U



GASTRONOMIA

M A R A N H E N S E