

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
CURSO DE HOTELARIA

LILIAN BRITO ALVES DE OLIVEIRA

**COMIDA E A FESTA NA CULTURA POPULAR COMO ELEMENTOS CONTRIBUINTES
DA HOSPITALIDADE MARANHENSE**

São Luís

2023

LILIAN BRITO ALVES DE OLIVEIRA

**COMIDA E A FESTA NA CULTURA POPULAR COMO ELEMENTOS CONTRIBUINTES
DA HOSPITALIDADE MARANHENSE**

Monografia apresentada à Universidade Federal do
Maranhão para obtenção do grau de Bacharel em
Hotelaria.

Orientadora: Profa. Dra. Linda Maria Rodrigues

São Luís

2023

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Oliveira, Lilian Brito Alves de.

Comida e a festa na cultura popular como elementos
contribuintes da hospitalidade maranhense / Lilian Brito
Alves de Oliveira. - 2023.

141 f.

Orientador(a): Linda Maria Rodrigues.

Monografia (Graduação) - Curso de Hotelaria,
Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2023.

1. Comida de Festa. 2. Gastronomia. 3.
Hospitalidade. I. Rodrigues, Linda Maria. II. Título.

LILIAN BRITO ALVES DE OLIVEIRA

**COMIDA E A FESTA NA CULTURA POPULAR COMO ELEMENTOS CONTRIBUINTES
DA HOSPITALIDADE MARANHENSE**

Monografia apresentada à Universidade Federal do
Maranhão para obtenção do grau de Bacharel em
Hotelaria.

Orientadora: Profa. Dra. Linda Maria Rodrigues

Aprovada em: ____/____/____.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dra. Linda Maria Rodrigues (Orientadora)
Doutora em Linguística e Língua Portuguesa
Universidade Federal do Maranhão

Examinador (a) 1
Universidade Federal do Maranhão

Examinador (a) 2
Universidade Federal do Maranhão

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Deus, à minha mãe pelo apoio incondicional sempre, ao meu esposo e amado companheiro Alex Oliveira e a minha linda princesa Sofia que estiveram comigo durante o processo de elaboração desse trabalho.

Agradeço também às professoras participantes do GPICG (Grupo de Estudo e Pesquisa em Identidades Culturais da Gastronomia): Marilene Sabino e em especial a professora Linda Rodrigues, minha orientadora nesta monografia pois sem a sua orientação esse trabalho não seria possível.

À todos os professores do departamento de turismo e hotelaria, que com empenho se dedicaram a arte de ensinar deixo o meu agradecimento. Levo comigo os ensinamentos de cada um de vocês.

Aos Festeiros de Nossa Senhora da Conceição e a todos que lutam para o fortalecimento da cultura no Povoado de São Simão e em especial a Emília Nazar, expresso os meus sinceros agradecimentos.

“Diz-me o que comes e te direi de onde vens.”

(Brillat-Savarin)

RESUMO

Este trabalho tem como tema comida de festa e hospitalidade, com o objetivo de compreender os fundamentos da hospitalidade e da alimentação festiva (comida de festa), no Festejo de Nossa Senhora da Conceição. A metodologia usada na pesquisa é de natureza qualitativa, exploratória e descritiva com aplicação de entrevistas a partir de roteiro semiestruturado com oito participantes dessa manifestação. Os resultados obtidos evidenciaram a importância da alimentação festiva para essa comunidade, a valorização da cultura local apesar de algumas mudanças que ocorreram no decorrer do tempo.

Palavras-chave: Comida de Festa. Gastronomia. Hospitalidade.

ABSTRACT

This work's theme is festive food and hospitality, with the aim of understanding the foundations of hospitality and festive food (festive food), in the Festejo de Nossa Senhora da Conceição. The methodology used in the research is qualitative, exploratory and descriptive in nature, using interviews based on a semi-structured script with eight participants in this event. The results obtained highlighted the importance of festive food for this community, the appreciation of local culture despite some changes that occurred over time.

Keywords: Party Food. Gastronomy. Hospitality.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Mapa dos povoados de Rosário (georreferenciados).....	34
Figura 2 - Associação dos produtores de redes de São Simão.....	35
Figura 3 - Boi de São Simão (à esquerda Ritual de Batizado na Igreja, à direita Ritual de Morte na sede do boi)	35
Figura 4 - Nossa Senhora da Conceição – a pequena	36
Figura 5 - Ramada das Velhas / Casa das Velhas.....	37
Figura 6 - Joias para Nossa Senhora da Conceição	39
Figura 7 - Bar Recordation em São Simão – ao lado da Ramada das Velhas	39
Figura 8 - Comida de Rua.....	41
Figura 9 - Porco na Rede – saída do centro de Rosário	44
Figura 10 - Pato Pelado.....	45
Figura 11 - Cozinha da Festa	45
Figura 12 - Distribuição de alimentos (à esquerda mingau de milho; à direita: almoço porco, pato e galinha).....	46
Figura 13 - Gráfico 1: Sexo dos entrevistados.....	52
Figura 14 - Gráfico 2: Faixa etária dos entrevistados	52
Figura 15 - Gráfico 3: Faixa etária dos entrevistados	53
Figura 16 - Cozinheiras no preparo da carne de porco	54
Figura 17 - Gráfico 4: Etapas do festejo que mais gostam	56

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Elaborada a partir do livro “De caçador a gourmet: uma história da gastronomia”	19
Tabela 2 - Festejo de Nossa Senhora da Conceição – Etapas da Festa.....	38
Tabela 3 - Alimento da festa no decorrer dos anos.....	43
Tabela 4 - Cardápio construído a partir de conversas com os organizadores da festa.....	47
Tabela 5 - Relação de entrevistados.....	51

LISTA DE ABREVIATURAS

CCPDFV	Centro de Cultura Popular Domingos Vieira Filho
CN	Casa de Nhozinho
GEPPAC	Grupo de Estudos e Pesquisas em Patrimônio Cultural
GPICG	Grupo de Estudos e Pesquisas em Identidades Culturais da Gastronomia Maranhense
GPMINA	Grupo de Pesquisa Religião e Cultura Popular
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
SECMA	Secretaria de Estado da Cultura do Maranhão
SCP	Superintendência de Cultura Popular
UFMA	Universidade Federal do Maranhão
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

1 - INTRODUÇÃO	13
2 - ALIMENTAÇÃO, COMIDA E GASTRONOMIA: UMA BREVE REVISÃO DA LITERATURA.....	16
2.1 A alimentação e a evolução humana	16
2.2 Compreensão cultural e social da comida	18
2.3 Conceitos de Alimentação, Culinária e Gastronomia	20
3 - FÉ, ALIMENTO, HOSPITALIDADE E FESTAS RELIGIOSAS.....	23
3.1 Fé e alimento	25
3.2 Hospitalidade e festas religiosas	27
4 - O FESTEJO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO	30
4.1 Devoção a Nossa Senhora da Conceição no Brasil e no Maranhão	30
4.2 Caracterização: O Lugar da Festa.....	33
4.3 Devoção a Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão - Rosário.....	36
5 - COMIDA DE FESTA	40
5.1 A comida de festa no Festejo de Nossa Senhora da Conceição - São Simão.....	40
5.2 A cozinha e o cardápio da festa	42
6 - METODOLOGIA.....	48
6.1 Etapas do processo investigativo	48
6.2 Pesquisa qualitativa	48
6.3 Coleta de dados	49
6.4 Entrevista	49
6.5 Registro fotográfico	50
6.6 Análise dos dados	50
7 - ANÁLISE DOS RESULTADOS	51
7.1 Análise das entrevistas.....	51
8 - CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	57
REFERÊNCIAS	59
APÊNDICES	64
ANEXOS.....	121

1 - INTRODUÇÃO

*E os meninos que vendem derrê sol a cantar
Derrê sol derrê ê ê ê ê ê sol
E fruta lá tem: juçara
Abrió e buriti
Tem tanja, mangaba e manga
E a gostosa sapoti
E o caboclo da Maioba
Vendendo bacuri*

*Minha terra tem beleza
Que em versos não sei dizer
Mesmo porque não tem graça
Só se vendo pode crer*

(Trecho da música Todos cantam a sua terra - João do Vale / Julinho do Acordeon)

Comer é um ato biológico, mas, também é um ato cultural. Ao pensar na comida enquanto cultura, alimento que nutre o “corpo” e também “alimenta a identidade”, justifico a escolha do meu tema que se deve a minha memória de pesquisa de campo indo às festas e festejos locais especialmente as festas do divino Espírito Santo do bumba-meu-boi do tambor de crioula desde o ano de 2008 quando ainda na graduação em Turismo pela Universidade Federal do Maranhão, iniciei estágio não obrigatório na Superintendência de Cultura Popular da Secretaria de Estado da cultura do Maranhão (SCP - SECMA) tendo a oportunidade de ser mediadora cultural na Casa de Nhozinho (CN) e no Centro de Cultura Popular Domingos Vieira Filho (CCPDVF). Para conversar com os visitantes e turistas era necessário além da participação de treinamentos constantes e da leitura de muitos textos, o acompanhamento contínuo das inúmeras manifestações culturais que faziam parte da proposta museológica destes espaços culturais.

O acompanhamento dentro das manifestações despertou minha atenção tornando-se o tema do trabalho de conclusão de curso de graduação em turismo tendo o recorte para a manifestação do bumba-meu-boi em 2014 e neste momento na conclusão do curso de graduação em hotelaria com enfoque na relação entre alimentação e hospitalidade durante a realização desses festejos.

Foi também durante a graduação em turismo participei como voluntária no grupo de Pesquisa Religião e Cultura Popular (GPMina) coordenado pelos professores Sérgio Figueiredo Ferretti e Maria Mundicarmo Ferretti, no grupo de pesquisa (GEPPaG) coordenado pelas professoras Kláutenes Dellene Cutrim Guedes e Conceição de Maria

Belfort de Carvalho. Durante a graduação em hotelaria participei como voluntária no grupo de estudo e pesquisas em Identidades Culturais da Gastronomia Maranhense (GPICG) coordenado pelas professoras Linda Maria Rodrigues e Marilene Sabino Bezerra.

Embora várias pesquisas tenham sido realizadas nas mais diversas áreas de estudo tendo como temática as manifestações culturais no Maranhão, são poucos os relatos escritos ou observações que tratam especificamente da alimentação nos festejos.

O recorte escolhido para esse estudo foi o Festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão que fica localizado no município de Rosário. Durante os anos de 2009, 2015 e 2023 acompanhei, observei esse festejo em especial. O recorte temático da pesquisa toma como base a comida preparada e oferecida durante o período de realização desse festejo.

Esta pesquisa tem como objetivo geral, compreender os fundamentos da hospitalidade e da alimentação festiva (comida de festa), no Festejo de Nossa Senhora da Conceição. E tem como objetivos específicos:

- ✓ Analisar a comida de festa como elemento da hospitalidade;
- ✓ Analisar a relação alimentação e fé enquanto elemento de identidade cultural;
- ✓ Entrevistar mulheres que preparam os alimentos por devoção nessa festividade;
- ✓ Elencar quais alimentos são preparados nessa festividade.

Os estudos foram sintetizados na seguinte ordem em parte introdutória seguida de cinco tópicos detalhados a seguir:

No **Segundo tópico – Alimentação, comida e gastronomia: uma breve revisão da literatura foram abordados: *a alimentação e a evolução humana*** fundamentando a discussão com os autores FRANCO (2010) e MACEDO (2003); ***a compreensão cultural e social da comida***, corroborando com os escritos de FISCHLE (1995), POULAIN (2013), DAMATTA (1987), CASCUDO (1962), CANESQUI (2005), SPANHOL; PAULETTO (2015); ***os conceitos de Alimentação, Culinária e Gastronomia***, amparando a argumentação com os autores MONTANARI (2008), SILVA (2014), LEVI-STRAUSS (2010), CARNEIRO (2005), VENTURI (2010), BRILLAT-SAVARIN (1995), FREIXA; CHAVES (2015), SCHLÜTER (2003), apresentamos ao leitor o referencial teórico concernente à alimentação, gastronomia e identidade.

Já no **Terceiro tópico – Fé, alimento, hospitalidade e festas religiosas** foram abordados: ***Fé e alimento***, desenvolvendo o texto a partir das compreensões apontadas por SOARES (2020), MAUSS (2003), DURKHEIM (1989), FRANCO (2001), GIARD (1997), STRONG (2004), ROSENDAHL (2013); e ***Hospitalidade e festas religiosas*** com base nos escritos dos autores IKEDA;PELLEGRINI (2008), DEL PRIORE (2000), AVENA (2006), Camargo (2004), SOARES;CAMARGO (2015), MAUSS (2003), SCHVARSTZHAUPT;HERÉDIA (2019), GAMA (2020).

No **Quarto Tópico – O Festejo de Nossa Senhora da Conceição**, foram abordados: a Devoção a Nossa Senhora da Conceição no Brasil e no Maranhão, a caracterização: o Lugar da Festa, a devoção a Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão em Rosário. E finalmente no **Quinto tópico – Análise dos Resultados**, foram abordados: ***a metodologia***, analisando as etapas do processo investigativo, o tipo de pesquisa, o universo, a amostra e os instrumentos que foram utilizados para a coleta e análise de dados; ***a comida de festa no Festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão***, contextualizando aqui a comensalidade no festejo e apontando para a presença de outra tipologia de comida nas imediações da festa, aqui no caso, a comida de rua; ***a cozinha e o cardápio da festa***, apresentando o levantamento dos alimentos distribuídos no momento da festa que foi elaborado a partir as entrevistas com organizadores e a equipe responsável pela cozinha; ***a análise das entrevistas*** que foram propostos como um dos objetivos específicos dessa pesquisa e que foram fundamentais para identificar várias proposições que constam na parte final desse trabalho. E o sexto tópico que corresponde as considerações finais.

2 - ALIMENTAÇÃO, COMIDA E GASTRONOMIA: UMA BREVE REVISÃO DA LITERATURA

*Juçara e Buriti cai de duas palmeiras
 Ô Babaçu cai de outra
 São três cachos de valor
 São produtos que geram alimento
 Que a natureza plantou
 Devia ter uma punição para quem derrubar
 A riqueza que papai do céu deixou*

(Trecho - Cachos de Valor - Toada do Boi União da Baixada – Composição Mestre Raimundinho)

Os seres humanos não buscam um alimento somente para satisfazer sua necessidade de comer. Inúmeras características são consideradas na seleção de seus alimentos, como o clima, a acessibilidade, a cultura, o valor e o sabor.

Comer, o instinto que mais cedo desperta, é parte essencial, a base da vida animal. O prazer de comer é a sensação de atender uma primordialidade que temos em comum com os animais. A escolha alimentar é consequência dos costumes e práticas do cotidiano e da cultura, que ocasionam algumas preferências entre os sujeitos.

É improvável precisar quando o alimento, necessidade humana a todo momento existente, se converteu em prazer a mesa.

2.1 A alimentação e a evolução humana

Quando o homem desenvolveu a habilidade de preparar os alimentos, ergueu-se uma acentuada alteridade entre ele e os outros animais. Cozinhando, percebeu que conseguia restabelecer a temperatura natural da caça, agregar-lhe sabores e torná-la mais digerível. Constatou, do mesmo modo, que altas temperaturas liberam sabores e que o frio os anula. Compreendeu que o cozimento atrasava a decomposição dos alimentos. Conhecia, assim, a fundamental técnica de conservação que tornaria os alimentos mais fáceis de mastigar.

Os mais antigos fósseis humanos foram encontrados ao longo da Grande Falha Tectônica da África Oriental, onde abundam fontes termais e gêiseres. Paleontólogos acham provável que o proto-homem, mesmo antes de descobrir o fogo, tenha associado o calor proveniente dessas fontes ao de suas presas e ao de seu próprio corpo. Em decorrência, teria cozido caça em tais fontes de calor, numa tentativa bem-sucedida de devolver-lhe a temperatura e o sabor de presa recém-

abatida. Teria, então, cozido alimentos antes mesmo de descobrir o fogo. (FRANCO, 2010, p. 8)

Os princípios da arte culinária encontram-se relacionados a produção dos utensílios de pedra e de barro. Em consequência desse fato, inúmeros métodos de cozimento possibilitaram maior diversidade na dieta humana.

As preparações culinárias não passariam dos níveis mais simples sem um vasilhame para ferver líquidos e manter alimentos sólidos em temperatura constante. Só com a fabricação desses artefatos puderam os homens iniciar-se na culinária propriamente dita, isto é, cozer os alimentos, condimentando-os com ervas e sementes aromáticas. Utilizando-se também a argila, inventou-se o forno de barro compactado. Essas inovações constituíram importantes mudanças na sociedade pré-histórica. (FRANCO, 2010, p. 9)

Posteriormente o homem ampliaria suas atividades ao iniciar a caça e o cultivo da Terra, tornando-se então criador de animal e produtor de alimentos.

A caça possibilitou-lhe deixar de ser simples coletor de alimentos e, além da carne, deu-lhe peles para a proteção contra o frio. [...] A agricultura nasceu quando ele se absteve de consumir parte dos grãos colhidos e os enterrou para que germinassem e se multiplicassem. Começaria também a domesticar alguns dos animais que antes caçava. (FRANCO, 2010, p. 9)

A confecção de ferramentas cortantes, a arte de tecer, o aumento gradual da produtividade agrícola, o armazenamento de parte das colheitas constituiu marco importante para a humanidade.

O homem pré-histórico criou todo tipo de armas, como arpões, lanças com bicos envenenados, redes de pesca, arcos, flechas, armadilhas e, com esses instrumentos, ampliou a sua dieta alimentar de modo assombroso. Começou a caçar e a comer rena, cabra, porco, galinha, deixando de se alimentar apenas de vegetais. (MACEDO, 2003, p. 15).

Foi a partir do desenvolvimento de tecnologias que possibilitou o surgimento das primeiras cidades que posteriormente se tornaram centros administrativos pela correlação de questões sociais e fatores como o clima e a tecnologia.

A Mesopotâmia beneficia-se da ação fecundadora das enchentes de seus dois rios. A paisagem da região mudou radicalmente com o aperfeiçoamento do sistema de irrigação, por meio da abertura de canais. Tal empreendimento teve profundas consequências demográficas, econômicas, culturais e políticas, favorecendo o aparecimento de aglomerados humanos mais densos, núcleos formadores das primeiras cidades. (FRANCO, 2010, p. 12)

A alimentação diversificada, o surgimento do fogo e da cocção dos alimentos resultou em diversas transformações ocorridas no transcorrer da evolução humana, colaborando para o surgimento do homem moderno.

Por intermédio da compreensão da evolução histórica da alimentação mundial observa-se a complexidade sobre os hábitos, os padrões alimentares e gastronômicos que permeiam as mais diversas relações humanas ao redor do mundo.

2.2 Compreensão cultural e social da comida

O ato de comer convive com a espécie humana desde o seu princípio. A alimentação é um ato orgânico por ser um fator imprescindível para a permanência da vida de todos os seres vivos e uma conduta cultural pois é a alternativa de escolha que condiciona o costume alimentar.

“A alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação” (FISCHLE, 1995, p. 68).

Segundo Poulain (2013), o termo “alimento”, surgiu por volta do ano de 1120 e inúmeros autores já debateram em suas obras a diferença entre o alimento como fator biológico e o alimento como cultura. A exemplos apontaremos o pensamento de alguns desses autores: DaMatta, Poulan e Câmara Cascudo.

Conforme DaMatta (1987) embora a necessidade de comer seja universal, a definição do que venha a ser ou não comida acompanha particularidades culturais.

“Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere. De fato, nada mais rico, na nossa língua, que os vários significados do verbo comer em suas conotações.” (DAMATTA, 2001, p.56).

Para Poulan um alimento deve possuir quatro qualidades: nutricionais, organolépticas, higiênicas e simbólicas.

Para ser um alimento, além das três primeiras características de qualidade, um produto natural deve poder ser o objeto de projeções de significados por parte do comedor. Ele deve poder tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão de mundo. (POULAN, 2013, p. 240).

Alimentação é um tópico amplamente presente nos escritos de Câmara Cascudo (etnógrafo e folclorista brasileiro) além do fato de ter elaborado trabalhos específicos sobre o tema. Para ele o alimento está associado à experiência fisiológica da subsistência e da fome. E a comida, diz Cascudo (1962 [1954]: 228) em seu Dicionário do folclore brasileiro: "Transcende do simples ato de alimentar-se a significação da comida".

Diferente dos animais que comem até estarem saciados, o homem elaborou um ritual social básico que é a refeição.

Tabela 1 - Elaborada a partir do livro “De caçador a gourmet: uma história da gastronomia”

O prazer de comer	é a sensação de satisfazer uma necessidade que temos em comum com os animais.
Comer	o instinto que mais cedo despeita, constitui a base da vida animal.
Fome	é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos, regulares.
Apetite	é fundamentalmente um estado mental, uma sensação que tem muito mais de psicológico do que de fisiológico.
A refeição	A ritualização da repartição de alimentos.

Fonte: Lilian Brito, 2023.

A refeição é uma ocasião determinante para potencializar hábitos alimentares apropriados permitindo que as pessoas compreendam e propaguem as normas sociais que eles conhecem. O ato de fazer a refeição na mesa significa troca de diálogos e convivência sendo um aspecto desse ato a transmissão de saberes de cultura dos alimentos. Canesqui (2005) afirma que refeições são oportunidades diárias que os indivíduos têm de compartilhar histórias.

Na verdade, o alimento é o centro de um complexo sistemas de normas, valores, crenças e ideologias, onde interagem os aspectos fisiológico, nutricional, cultural, político, histórico e emocional. Esses fatores tornam-se parte do cotidiano, ritualizam - se, preenchem funções simbólicas, sendo por isso, difícil sua modificação. (SPANHOL; PAULETTO, 2015, p.8)

Para compreender o caráter histórico-cultural da alimentação se faz necessário perceber as mudanças ocorrida ao longo da história da humanidade.

Ao analisar as mudanças ocorridas na forma do ser humano se alimentar ao longo da história mostrou que a formação de hábitos é construída dentro de um processo histórico. Ou seja, os hábitos alimentares são comportamentos que refletem um dado padrão de psiquismo, relacionando - se à forma de organização social. (SPANHOL; PAULETTO, 2015, p.17)

Nessa perspectiva, podemos dizer que o ser humano é constituído de funções naturais (biológicas) e culturais (históricas), e dessa maneira, é conferido às ações biológicas uma dimensão simbólica.

Nossas atividades biológicas mais elementares, o comer, o beber, o defecar, são estreitamente ligadas as normas, interdições, valores, símbolos, mitos, ritos, quer dizer, aquilo que há de mais especificamente cultural. Assim, comer torna-se “um ato humano total”. (MORIN 1973 apud POULAN; PROENÇA, 2003a, p.2050): - (SPANHOL; PAULETTO, 2015, p.20)

Partindo dessa compreensão o ato alimentar manifesta parte da identidade cultural do indivíduo, bem como, de uma coletividade.

Os hábitos alimentares são, ao mesmo tempo, expressão de identidades sociais e processo de construção de identidades individuais, e dependem, assim, das associações histórico-culturais que a sociedade lhes atribui (SANTOS, 2005; JUSTOS, 2000; WARDE, 1997; CONTRERAS, 2004) - (SPANHOL; PAULETTO, 2015, p.20)

Portanto, a alimentação é definida em razão das normas que lhe foram repassadas pela sua família, pela sua fé, pelo meio cultural o que está inserido. A comida é o meio pelo qual as pessoas são capazes de realizar considerações sobre si próprias.

2.3 Conceitos de Alimentação, Culinária e Gastronomia

Embora aparentemente pareçam palavras sinônimas, existe uma diferença entre a culinária e a gastronomia. São conceituações e perspectivas distintas, mas que fazem parte de do mesmo campo de estudo.

São linhas tênues que desassocia as denominações empregues nas produções científicas, e que nos raciocinar que alimento, alimentação, comida, cozinha, culinária e gastronomia propõem-se ser a mesma coisa, no entanto não são.

Sobre Alimento, o conceito adotado pelas autoras faz menção ao conjunto de ingredientes in natura ou industrializados com os quais as pessoas se nutrem, estando diretamente ligada aos setores de produção, abastecimento e consumo, ou seja, agricultura, pecuária, indústria alimentícia, mercados e feiras, mantendo vínculos com a nutrição que os estuda para manutenção da vida saudável de indivíduos.

Segundo Montanari (2008), a culinária é o conjunto de técnicas criadas pelo homem para a transformação de possíveis objetos comestíveis em alimentos, não necessariamente em comida. No decorrer dos anos foram desenvolvidas inúmeras técnicas para transformar um alimento não comestível em comestível.

Compreende-se por Culinária Regional o resultado da obtenção de ingredientes disponíveis em cada localidade, preparados com técnicas distintas, tomando por base as tradições de diferentes etnias segundo suas influências em determinados países, regiões, estados, cidades e municípios. (SILVA, 2014, p. 16).

A cozinha é o espaço onde todos os conceitos se encontram. Para Levi-Strauss, (2010), a cozinha é universal; as cozinhas são diversas. Já para Carneiro (2005) “as ‘cozinhas’ representam uma complexificação do ato [de comer], que compreende a preparação, a combinação de elementos, a ‘composição’ de um prato, ou seja, a transformação do alimento em comida”.

Segundo Venturi (2010), a palavra gastronomia origina-se do Grego “gastros”, que significa estômago e “nomia”, que quer dizer conhecimento. Já para Brillat-Savarin (1995) a “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta.”

Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos... a gastronomia governa a vida inteira do homem. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.57-58)

As autoras Freixa e Chaves (2015), concordam que gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida que ele se alimenta, ao passo que a cozinha e culinária, na condição de sinônimos, se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos, característicos de um país, ou determinada região, preparando alimentos de acordo com técnicas específicas para este fim.

A gastronomia também está ligada às técnicas de cocção e ao preparo dos alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição.

Sendo assim tão abrangente, podemos entender que cozinha e culinária estão inseridas na gastronomia. (FREIXA e CHAVES, 2012, p.17).

Conforme com Schlüter (2003), a gastronomia típica de um local pode ser entendida como um elemento muito importante para a identidade de uma sociedade, já que a comida e o seu preparo têm a essência de onde foi preparada.

“Ela atua como um fator de diferenciação cultural, pois, ao comer, incorporam-se não apenas as características físicas dos alimentos, mas também seus valores simbólicos e imaginários, que, à semelhança das qualidades nutritivas, passam a fazer parte do próprio ser.” (SCHLÜTER, 2003, p. 31).

Para as autoras com Freixa e Chaves (2015) a Gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos pois ela possibilita a integração e principalmente a identidade entre os povos. Como também aponta Schlüter:

[...] o alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar fome, mas algo que também tem significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, distintas culturas preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade na preparação dos pratos está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem. (SCHLÜTER, 2003, p. 35).

A partir de 2002, o IPHAN¹ (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) passou a registrar os bens culturais de natureza imaterial e em 2003 a UNESCO² (Organização das Nações Unidas para Educação, a Ciência e a Cultura definiu que as expressões, as celebrações e os saberes de uma determinada comunidade poderiam ser considerados patrimônios culturais imateriais da humanidade.

Cada vez mais é reconhecido que as manifestações gastronômicas contribuem para a valorização da diversidade alimentar dos povos.

¹ Autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura que responde pela preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro.

² Agência especializada das Nações Unidas (ONU) com sede em Paris, com o objetivo de garantir a paz por meio da cooperação intelectual entre as nações, acompanhando o desenvolvimento mundial e auxiliando os Estados-Membros – hoje são 193 países – na busca de soluções para os problemas que desafiam nossas sociedades.

3 - FÉ, ALIMENTO, HOSPITALIDADE E FESTAS RELIGIOSAS

*“Terra da pirunga doce
 E tem a gostosa pitombotã
 E todo ano, a grande festa da Jussara
 No mês de outubro no Maracanã
 No mês de junho tem o bumba-meu-boi
 Que é festejado em louvor à São João
 O amo canta e balança o maracá
 A matraca e pandeiro
 É quem faz tremer o chão
 Esta herança foi deixada por nossos avós
 Hoje cultivada por nós
 Pra compôr tua história, Maranhão”*

(Toada - Maranhão Meu Tesouro, Meu Torrão - Boi de Maracanã)

A relação fé, alimento, hospitalidade, festas religiosas além das permissões e restrições alimentares provenientes de cada uma delas, sempre foram presentes na vida do ser humano. Na associação, alimento e fé, as duas palavras transpõem outros significados. A comida passa a ser um elemento para o espírito e por meio de sacrifícios e oferendas, os credos são representados e cultuados.

O tema, hábitos alimentares, é um dos que, por excelência, pertencem à Antropologia. A investigação cultural em nutrição tem como tema central a identificação dos hábitos alimentares e das motivações das mudanças que eles podem sofrer. O estudo das religiões também exige a interpretação de uma série de preceitos e proscições alimentares, além de todo um conjunto simbólico, mitológico e teológico de elaborações em torno da alimentação (CARNEIRO, 2003 p. 21).

Os brasileiros são um povo miscigenado, com misturas culturais de diversos outros povos, no entanto, o cristianismo ainda é a religião com maior número de seguidores no país. Entendemos que a religiosidade é um atributo cotidiano nas comunidades brasileiras, sobretudo no homem do campo, manifesta-se de inúmeras maneiras, por meio de festas, festejos, folias, promessas e procissões destinados aos vários santos e entidades espirituais.

A fé do povo maranhense, de modo geral, tem destaque com diversificado tipos festividades e manifestações religiosas, relacionadas ao catolicismo popular ou às religiões de matrizes africanas.

Dentre a diversidade nas religiões de matrizes africanas presentes no Maranhão podemos citar: o *tambor de mina*³, a *pajelança*⁴, o *terecô*⁵, o *badé*⁶, a *panguara*⁷ e a *bazunga*⁸ conforme localidade no estado.

Nas manifestações religiosas relacionadas ao catolicismo, destacamos a dimensão que as festividades para São João, São Pedro e São Marçal representam para os maranhenses, que todos os anos celebram o mês de junho que é dedicado aos santos. Também podemos citar outras festividades religiosas como: o festejo católico dedicado a São José de Ribamar, no município de São José de Ribamar; o festejo católico de São Raimundo dos Mulundus, no município de Vargem Grande; a festa católica do Divino Espírito Santo no Município de Alcântara; a festa católica do Divino Espírito Santo no município de Matões; o festejo católico de São Sebastião no município de Caxias; o Festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado de São Simão no município de Rosário. É importante ressaltar que, todos os moradores da comunidade de São Simão, exceto os protestantes, são devotos de Nossa Senhora da Conceição.

Nas festividades de grande evidência das religiões de matrizes africanas no estado podemos destacar: o festejo no terreiro do Pai de Santo Bitá do Barão, no município de Codó; o dia de Santa Bárbara (4 de dezembro) que enquanto padroeira do tambor de mina

³ “Casa de Mina, ou tambor de mina, é a designação popular, no Maranhão, para o local e para o culto de origem africana que, em outras regiões do país, recebe denominações como candomblé, xangô, batuque, macumba etc. [...] Entre outros aspectos, caracteriza-se como religião de transe ou possessão, em que entidades sobrenaturais são cultuadas e invocadas, incorporando-se em participantes, principalmente mulheres, sobretudo em ocasião de festas, com cânticos e danças executados ao som de tambores e outros instrumentos. Daí o temo tambor, pelo qual também são designados tais cultos.” (FERRETTI, 2009, p.9)

⁴ *Pajelança, cura, linha de cura, linha de pena e maracá, linha de maracá ou linha de mãe d'água* – “A pajelança maranhense pode ser definida como um conjunto heterogêneo de práticas e representações que reúne elementos do catolicismo popular, das culturas indígenas, do tambor de mina, da medicina rústica e de outros componentes da cultura e da religiosidade populares do Maranhão. Caracteriza-se, entre outros aspectos, pela ênfase no tratamento de doenças e perturbações, por um transe de possessão característico, com “passagem” de diversas entidades espirituais em uma mesma sessão, e pela presença de certas práticas como o uso de tabaco e outras substâncias para defumação.”. (PACHECO, 2004, p. 3).

⁵ *Terecô, Tambor da Mata, Linha da Mata de Codó, Brinquedo de Santa Bárbara, Barba Soeira, Verequete ou pajé* – “A tradição religiosa afro-brasileira típica de Codó é o Terecô. Parece que, no passado, ele era praticado em povoados negros (em Santo Antônio e outros) de forma oculta [...]. Embora se afirme que o Terecô foi cruzado com o Tambor de Mina e com a Umbanda, a primeira quase não é encontrada nos terreiros e a segunda parece apenas justaposta à tradição local, que continua muito expressiva”. (FERRETTI, Mundicarmo, 2000, p. 57). [...] religião afro-brasileira de provável matriz banto, com elementos jeje e nagô [...]. O terecô é uma religião de possessão, onde são incorporados, especialmente (porém não exclusivamente), encantados da Mata – ou seja, entidades residentes, em tempos idos, nas matas da região. É comum ouvir que eles vieram da África enquanto humanos e depois de chegarem ao Brasil, adentraram o território, onde se encantaram. (AHLERT, 2013, p. 19).

⁶ Tradição religiosa afro-brasileira típica da região sul da baixada maranhense e na região do Pindaré como a exemplo das cidades de Santa Inês, Pindaré Mirim, Nova Olinda, Cajari, Matinha, Monção e Viana.

⁷ Tradição religiosa afro-brasileira encontrada nos municípios de Santa Helena, Turilândia e Turiaçu.

⁸ Tradição religiosa afro-brasileira comum nos municípios da região do baixo Parnaíba como por exemplo a cidade de Tutóia.

é festejada em todo o estado; o dia de São Sebastião (20 de janeiro) e diversas outras festividades religiosas em todo o Estado do Maranhão.

Tais manifestações estão relacionadas à construção de identidades de memórias coletivas do povo maranhense. Povo que revive e recria nas festas as lembranças de seus antepassados e desse modo então colaboram para a manutenção e perpetuação da tradição. As interações e alimentação em circunstâncias festivas estão associadas aos valores e as crenças de um povo, expressando assim como se reconhecem em seu contexto social.

“[...] a cozinha é elemento central para a compreensão de manifestações da cultura imaterial, propiciando apreensão de valores, de modos de vida, de significados simbólicos, como também da construção de identidades, seja em âmbito local, regional ou nacional [...]”. (ABDALA, 2011, p.133).

As festividades, particularmente as religiosas, são momentos de união e hospitalidade entre os homens, que normalmente se unem a partir de um compromisso voluntário onde cantam, rezam e produzem alimentos em grandes quantidades que comumente serão destinados aos participantes e visitantes.

3.1 Fé e alimento

Para Soares (2020, p. 114), a mesa tem forte ligação com o cristianismo. Uma mesa abundante e cercada por sujeitos é um acontecimento que se instituiu no imaginário cristão. Como a transformação da água em vinho nas bodas de Caná (primeiro milagre de Jesus Cristo), a multiplicação de pães e peixes e a última ceia são alguns dos exemplos em que os alimentos aparecem associados a questões divinas. O alimento tem um papel importante na propagação da mensagem cristã. A liturgia cristã incentiva seus fiéis a seguirem os passos de Jesus Cristo, entre os milagres realizados por ele, existem aqueles relacionados à multiplicação de alimentos, isso implica que, nas festas populares, a partilha seja um momento importante para os devotos, inclusive o momento que antecede essa etapa, que seria a preparação da comida.

a festa apresenta todos os pressupostos que nos permitem entendê-la como um “fato social: um sistema de produção, circulação de bens e de dádivas baseada na reciprocidade, interferindo em todas as dimensões da vida social” (MAUSS, 2003. p. 187)

O ambiente das festividades é espaço propício para o advento de ocasiões em que as bênçãos e a fartura se estejam presentes na arrecadação, na produção e na distribuição dos alimentos.

a doação produz sua recompensa para além da vida terrena, “a coisa dada produz sua recompensa nesta vida e na outra. [...] O alimento dado é alimento que voltará neste mundo ao doador; é o mesmo alimento, para ele, no outro mundo; é ainda o mesmo alimento na série de seus renascimentos” (MAUSS, 2003, p. 280 - 281).

É a intenção religiosa que domina todos os prazeres sagrados ou profanos e fundamenta a participação aos festejos mais estrondosos. Comumente as festas religiosas não se separam das profanas. Nessas festividades, para o povo, tudo fica santificado. Bem como, se alguns, como costumeiramente acontece, excederem-se no comer e no beber, não serão reprovados ou envergonhados, antes serão desculpados e até mesmo suportados com paciência. Durkheim (1989) define a festa como estado de “efervescência” e “excessos”, em que o ser humano “é transportado fora de si mesmo, distraído de suas ocupações e preocupações ordinárias”.

A alimentação é uma parte marcante nas festas, nos rituais e comemorações por via de regra. A festa demanda uma alimentação definida, uma comida específica.

Existe íntima relação entre alimento e fé. As comidas e bebidas adotadas pelos ritos de uma religião, bem como a proibição de alguns deles, refletem a geografia e a cultura do território onde ele se originou (FRANCO, 2001, p. 23).

Ao ato de comer se conecta a noção comensalidade, ao episódio de comer junto, de comer em grupo, faz alusão aos laços de sociabilidade e os fortalece. O “comer junto”, é um dos elementos mais característicos da sociabilidade humana. É possível que pessoas que não compartilham os mesmos interesses possam se encontrar e compartilhar uma mesma refeição. Segundo Poulain (2006), o ato de se alimentar com alguém cria laços fortíssimos com a outra pessoa e gera ainda uma série de obrigações. Quando esses momentos de sociabilidade são propiciados pela fé, reforçam-se os laços.

comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço tempo. (GIARD, 1997, p. 250)

Ao refletir sobre a constituição do banquete no espaço ritualístico de festividades com natureza religiosa, Strong (2004) aponta que na Bíblia comer em conjunto consiste em uma profunda expressão de amor, comunhão, companheirismo.

O cristianismo afetou a mesa profana de outra maneira. A Bíblia oferece uma grande quantidade de exemplos, das bodas de Caná ao milagre dos peixes, em que comer em conjunto constitui uma profunda expressão de amor, comunhão e companheirismo. (STRONG, 2004, p.59)

Os hábitos alimentares de uma comunidade são manifestação de sua geografia, história, normas, valores, fé e não acontecem somente do genuíno ímpeto de sobrevivência e da primordialidade do homem de se nutrir.

significa o conjunto de práticas desenvolvido por instituições ou grupos no sentido de controlar um dado território, onde o efeito do poder do sagrado reflete uma identidade de fé e um sentimento de propriedade mútuo. (ROSENDAHL, 2013, p. 76)

3.2 Hospitalidade e festas religiosas

A Hospitalidade está relacionada à receptividade, ou seja, ao modo peculiar de bem receber, que se aplica aos ambientes em que as atitudes de acolhimento entre os indivíduos vão se constituindo.

A festa se inclui entre as mais ricas expressões culturais presentes no cotidiano das comunidades brasileiras e por ser um período de convívio e partilha entre as pessoas, à Hospitalidade tem, portanto, participação efetiva nesses ambientes e sua compreensão que pode contribuir para a melhor percepção da manifestação observada.

As festas se dão como momentos cíclicos e especiais na coletividade, apresentando múltiplas funções e significados, como o de ser de ser “espaço da diversão coletiva; do repasto integrador; do exercício da religiosidade; da criação e expressão de realizações artísticas; assim como o momento da confirmação ou da conformação dos laços de identidade e solidariedade grupal”, de forma afirmativa ou crítica. (IKEDA e PELLEGRINI, 2008, p.207)

No Brasil, inúmeras festas que foram trazidas pelos europeus se reformularam durante o processo de colonização, pois aqui, adquirem novos formatos pela miscigenação de cultural.

espaço de múltiplas trocas de olhares, de tantas leituras e de tantas funções políticas e religiosas, a festa e o seu calendário

transformaram-se, no período colonial, na ponte simbólica entre o mundo profano e o mundo sagrado. (DEL PRIORE, 2000, p.27).

É possível observar que os símbolos religiosos se ressignificaram em cada local do país com singularidades específicas para uma determinada manifestação. Como exemplo podemos citar as Festividades para Nossa Senhora Imaculada da Conceição que acontece no dia 8 de dezembro em todo o país. Só no Maranhão existem inúmeras maneiras de organização e comemoração em homenagens à Santa. Além do fato de que muitas festas religiosas no Brasil podem ser caracterizadas pelo sincretismo religioso bem característico do catolicismo popular.

Nesse contexto o acolhimento e a hospitalidade se manifestam nessas festividades de inúmeras maneiras e cabe evidenciar sua importância por potencializar a socialização entre os indivíduos nesses espaços.

Um ato voluntário que introduz um recém-chegado ou um estrangeiro em uma comunidade ou um território, que o transforma em membro dessa comunidade ou em habitante legítimo desse território e que, a este título, o autoriza a beneficiar-se de todas ou parte das prerrogativas que se relacionam com o seu novo status, definitivo ou provisório. (AVENA, 2006, p.140)

Abordar a alimentação e a comensalidade sob a perspectiva apresentada até aqui, aproxima-a da Hospitalidade. Conforme Camargo (2004) nessa conjuntura estão inseridos a alimentação, o entretenimento, o acesso a equipamentos, fluidez, qualidade das estruturas oferecidas, eventos sociais e de caráter religioso, em que podemos encontrar características consideradas de um ambiente receptível e acolhedor.

Pode-se separar o prazer do alimento do prazer da companhia que se tem para o alimento, do prazer da conversação jogada fora [à batons rompus] que, para Kant (2006), é o exercício mais nobre do ser-estar humanos [...]. Neste caso, a comensalidade pode ser entendida como um tempo e um espaço da hospitalidade humana: ‘O comensal assume, antes de tudo, a figura do hóspede. Ele se identifica, desse modo sob o termo genérico de convidado (isotomia da recepção) ou, de maneira mais específica, de conviva (isotopia da refeição) porque a noção de comensalidade condensa os traços da hospitalidade e os da mesa’. (Boutaud, 2011, p. 1213). Mais: a comensalidade traz embutidas duas dimensões da noção de hospitalidade humana, uma horizontal e outra vertical. (SOARES e CAMARGO, 2015, p. 193)

Para Mauss (2003), toda hospitalidade é uma troca, sustentada a partir do conceito de dádiva e está alicerçado em um sistema social simbólico, que estabelece trocas entre os indivíduos que entram em um ciclo de se doar, receber e retribuir. Já conforme

Schvarstzhaupt e Herédia (2019), “a hospitalidade é uma etapa que não pode traduzir uma disposição constante dos seres, mas que se dirige sempre a novos parceiros temporários”.

A hospitalidade, mais do que um fato observável, é uma virtude que se espera quando nos defrontamos com o estranho (e todo estranho é também um estrangeiro), alguém que ainda não é, mas deve ser reconhecido como o outro. Tudo se passa, como se o sentido mais importante da noção, seja perguntar-se, se esse encontro resultou em estreitamento ou esgarçamento do vínculo social, de início buscado (CAMARGO, 2015, p. 44).

Sobre a hospitalidade religiosa podemos observar que também está diretamente relacionada aos costumes e às questões culturais de cada localidade. Por exemplo o ato de receber viajantes com intenções religiosas, aparece nas escrituras bíblicas como no evangelho de São Mateus 25:35 [*porque tive fome, e destes-me de comer; tive sede, e destes-me de beber; era estrangeiro, e hospedastes-me;*], aparecendo a hospitalidade como uma regra a ser seguida.

As festividades religiosas são repletas de elos ritualísticas e sociais, estabelecem sociabilidade e vínculos afetivos fundamentados em ações de hospitalidade e solidariedade.

Uma festa é uma ação voluntária em que percebemos atos de receber, hospedar (ainda que temporariamente), alimentar, entreter e despedir-se do visitante; também a atitude hospitaleira, notadas nas normas de etiqueta esperadas pelo anfitrião - aquele que convida e recebe, e também pelo visitante, - o convidado que é recebido. (GAMA, 2020, p. 162).

Neste universo, está inserida uma importante festividade religiosa popular que é o Festejo de Nossa Senhora da Conceição que acontece na comunidade de São Simão, localizada no município de Rosário no Estado do Maranhão. É uma comemoração religiosa que resiste ao tempo e tem grande importância para os indivíduos que fazem parte daquela comunidade

4 - O FESTEJO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO

*É nas praias e dunas de areia
 Ô onde o turista passeia
 Aqui no meu Maranhão
 Tem vatapá
 Tem caruru
 Arroz de cuxá
 Tem camarão
 Lá na praia da ponta da areia
 Tem caranguejo com pirão
 Tem o boi de Santa Fé
 Na Lagoa da Jansen
 Na Praça Maria Aragão
 Ô meu São Luís tem 400 anos
 Esse nosso bumba boi tem tradição*

(Toada São Luís 400 anos do Boi de Santa Fé - Autor e intérprete: Mestre Zé Olhinho)

4.1 Devoção a Nossa Senhora da Conceição no Brasil e no Maranhão

No Brasil, assim como, na América Latina, a devoção e do culto a Maria, a mãe de Jesus, é uma particularidade significativa e persistente do cristianismo latino-americano. Desde a chegada dos portugueses ao Brasil, a fé em Maria é presente no cotidiano do povo brasileiro. É um aspecto pertencente à identidade própria de nosso povo. Essa forte devoção é evidenciada pelos diversos títulos⁹ pelos quais é invocada no país.

No Brasil a imagem da Virgem da Conceição chegou em uma das naus de Pedro Álvares Cabral. Ela representa Maria Santíssima de pé sobre o globo terrestre, tendo as mãos unidas em oração e os olhos voltados para o céu, esmagando com seus pés uma cobra, símbolo do pecado original. Os frades franciscanos foram os propagadores desta devoção que se espalhou de norte a sul, pois existem cerca de 375 paróquias a ela dedicadas. Em todas as localidades por onde passaram os filhos de S. Francisco foram construídos templos sob o orago de Nossa Senhora da Conceição, sendo Ela a padroeira de vários Estados brasileiros. (...) Após ter sido protetora de nosso país no período colonial, a Senhora da Conceição foi proclamada por D. Pedro I, ilustre descendente da dinastia de Bragança, Padroeira do Império Brasileiro. Com o advento da República e já no despontar do século XX, Ela cedeu o seu lugar a Nossa Senhora Aparecida, atual Rainha e Padroeira do Brasil, que é uma antiga imagem da Imaculada Conceição encontrada nas águas do rio Paraíba do Sul. (MEGALE, 1986, p. 111, 114-115).

⁹ **Títulos de Maria** ou **invocações marianas** são as designações honoríficas dadas à Virgem Maria, mãe de Jesus. Ela é conhecida por inúmeros títulos, epítetos, invocações e outros nomes poéticos.

Em todo o território português, o que incluía as suas colônias, a festa de Conceição de Maria tornou-se obrigatória. Ainda que o culto de maneira fora implantado compulsoriamente, verifica-se a aceitação à devoção por parte da população e que se multiplicou em meio ao povo brasileiro e foi se adaptando ao ambiente.

A imagem de Nossa Senhora Aparecida se remete a uma imagem de Nossa Senhora da Conceição, que foi um culto a Maria implantado de forma oficial em Portugal e, por extensão, no Brasil enquanto colônia portuguesa. Desta forma, Nossa Senhora da Conceição foi considerada protetora do Brasil durante o período colonial, sendo, em outro momento político, proclamada Padroeira do Império Brasileiro por D. Pedro I. (NEFFERTITE, 2017, p. 1979).

É muito forte o significado da Virgem Maria para a sociedade brasileira. Essa relação tem como particularidade uma relação de forte afeto e intimidade, atributo bastante peculiar da religiosidade popular¹⁰.

Em relação à Maria Santíssima, a piedade do povo católico é verdadeiramente “visceral” ou “entranhada”. Os devotos tratam Maria com extremo carinho. Falam em termos de “Mãe querida” e mesmo de “Mãezinha do céu”. Outros modos de falar, que denotam intimidade, são o uso do diminutivo (Santinha etc.), especialmente no mundo hispanoamericano (Virgencita, Niña, Morenita, Negrita, Chinita etc.). O mesmo vale para o uso do pronome “minha”, particularmente no âmbito brasileiro (Minha Santa, Minha Mãezinha e o curioso Minha Nossa Senhora). (BOFF, 2006, p. 554).

Podemos citar alguns festejos para Nossa Senhora da Conceição com destaque no contexto nacional: o de Nossa Senhora da Conceição da Praia¹¹, padroeira da Bahia considerada um dos festejos mais antigos realizados no país com aproximadamente 474 anos; o Círio de Nossa Senhora da Conceição na cidade de Santarém¹², que é apontada como a segunda maior manifestação religiosa do estado do Pará; a Festa de Nossa

¹⁰ Expressão que traduz das manifestações coletivas de um povo nas quais está presente uma dimensão religiosa. Aquela que não é oficial.

¹¹ Festa religiosa mais antiga do Brasil, Conceição da Praia é cercada de fé e história. Fonte: <http://agenciadenoticias.salvador.ba.gov.br/index.php/pt-br/releases-2/geral/23296-festa-religiosa-mais-antiga-do-brasil-conceicao-da-praia-e-cercada-de-fe-e-historia>

¹² Círio de Nossa Senhora da Conceição.

Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/C%C3%ADrio_de_Nossa_Senhora_da_Concei%C3%A7%C3%A3o

Senhora da Conceição como Patrimônio Cultural Mato-grossense¹³ por meio de projeto de lei e aprovado pela Câmara Municipal em 2008; a Procissão de Nossa Senhora da Conceição de Aracaju¹⁴ que foi declarada patrimônio cultural e imaterial por meio de projeto de lei e aprovado na Assembleia Legislativa do Estado de Sergipe em 2020; e no Recife a homenagem à santa é classificada como a maior festa religiosa da cidade, são dez dias de homenagens, e o festejo se tornou Patrimônio Cultural Imaterial do Recife por meio de projeto de lei e aprovado pela Câmara Municipal em 2023.

Nossa Senhora da Conceição também é bastante celebrada no Maranhão. É padroeira de inúmeras comunidades em municípios os quais podemos citar: Alcântara, Araiões, Bacabeira, Barreirinhas, Cantanhede, Central do Maranhão, Governador Newton Belo, Icatu, Rosário, Santa Rita, São Luís e Viana.

Essas comunidades geralmente organizam festejos em devoção e homenagem à Santa. São festas de tradição católica que trazem os aspectos litúrgicos como rezas, ladainhas, alvoradas, missas, batizados, procissões, novenas, mas também apresentam aspectos considerados profanos como o levantamento de mastros, leilões, apresentação de grupos da cultura popular e até mesmo festas dançantes. Geralmente as festas acontecem no final do mês de novembro até o início do mês de dezembro, sendo a data principal da festa o 8 de dezembro.

No município de Alcântara, destacam-se os festejos de Nossa Senhora da Conceição da Agrovila Peru da comunidade de Canelatiua.

Em Bacabeira a festa de origem portuguesa teve início por senhores de engenho que ergueram dentro de suas propriedades uma capela em homenagem à Santa e desse modo originou-se o festejo no município. A capela fica localizada no Engenho de Periz de Cima pela família Rocha.

Na cidade de Santa Rita, a festa acontece na Fazenda Recurso, as celebrações acontecem na capela localizada dentro da fazenda.

Em São Luís, capital do estado, inúmeras paróquias realizam celebrações para Nossa Senhora, no entanto a Festa de maior expressão, na atualidade, é a realizada pelo

¹³ Com sanção de lei, festa se torna patrimônio cultural. Fonte: <https://www.al.mt.gov.br/midia/texto/com-sancao-de-lei-festa-se-torna-patrimonio-cultural-20538/visualizar>

¹⁴ Procissão de Nossa Senhora da Conceição de Aracaju é declarada patrimônio cultural e imaterial. Fonte: <https://www.arquidiocesedearacaju.org/post/prociss%C3%A3o-de-nossa-senhora-da-concei%C3%A7%C3%A3o-de-aracaju-%C3%A9-declarada-patrim%C3%B4nio-cultural-e-imaterial>

Santuário de Nossa Senhora da Conceição, localizado na Avenida Getúlio Vargas no bairro do Monte Castelo. O primeiro altar dedicado à Imaculada Conceição, foi erguido pela irmandade de Nossa Senhora da Conceição dos Mulatos, na lateral da Igreja de Nossa Senhora do Rosário, localizada na Rua do Egito. O altar abrigava a imagem esculpida em madeira vinda de Portugal. No momento a imagem está abrigada no Santuário de Nossa Senhora da Conceição, no Monte Castelo.¹⁵

A Virgem Maria é um dos símbolos femininos mais fortes do mundo ocidental católico. É uma das representações femininas mais conhecidas no mundo todo. O culto a Virgem Maria está fortemente relacionado com a vida social da população, durante séculos, e deixou marcas muito específicas na cultura de cada povos de princípios cristãos.

4.2 Caracterização: O Lugar da Festa

A área de estudo dessa pesquisa é o povoado de São Simão que fica localizado no município de Rosário no Estado do Maranhão. De acordo com o IBGE, censo de 2016, o município apresenta 42.016 habitantes. Ocupa uma área de 685 km² com densidade demográfica de 61,3 habitantes por quilometro quadrado.

A base da economia local está nas atividades de agricultura familiar, pesca, pecuária, artesanato, extrativismo e comercio limitado. Dispõe de grande reserva de recursos naturais (areia, argila, rocha granítica) e situação social com problemas de desemprego, analfabetismo e saneamento básico.

Localizado na Microrregião do Itapecuru Mirim (Mesorregião Norte Maranhense), apresenta um clima tropical quente e úmido e sua hidrografia é composta pelo Rio Itapecuru com 16 afluentes principais. A cidade nasceu à margem do Rio Itapecuru, sua origem data o ano de 1620, povoação com a construção do Forte de Vera Cruz. É a quarta cidade mais antiga do Estado¹⁶.

Ao Norte, limita-se com os municípios de São Luís e São José de Ribamar; ao Sul com o município de Santa Rita; ao Leste com o município de Axixá e a Oeste com os municípios de Santa Rita e Bacabeira.

¹⁵ História da devoção à Imaculada Conceição, na Ilha de São Luís, é revestida de lutas e reconstruções. Fonte: <https://www.santuariodaconceicao.org/historico>

¹⁶ Alcântara, Icatu e São Luís.

Figura 1 - Mapa dos povoados de Rosário (georreferenciados)



Fonte: SCG (2012)

Cidade de grande efervescência cultural e com forte potencial turístico, conta com atrativos históricos, culturais e naturais. Como a antiga estação ferroviária (Complexo ferroviário de Rosário), o Forte de Vera Cruz e o Rio Itapecuru. Além de inúmeras expressões que acontecem durante o ano inteiro, com as mais variadas manifestações culturais relacionadas aos Ciclos Carnavalesco, Junino e Natalino. Podemos também apontar a forte presença das religiões de matrizes africanas na região como o Tambor de Mina e a Umbanda. O município tem no povoado São Simão ponto alto da produção cultural de seu povo. No campo do artesanato, além da confecção de cofos, armadilhas de pesca para consumo local, é bastante reconhecido como produtor de redes para dormir confeccionadas em teares manuais pela própria população.

Figura 2 - Associação dos produtores de redes de São Simão



Foto: Lilian Brito, 2023.

No âmbito das manifestações da cultura popular o povoado São Simão é bastante procurado no período do Carnaval com a “Bis do Carnaval de São Simão”, um famoso carnaval fora de época (lava pratos), que acontece aproximadamente 15 dias após a quarta-feira de cinzas. Tem forte representante no bumba meu boi do sotaque de orquestra pois a comunidade abriga o Bumba meu Boi de Simão, atualmente com 64 anos de existência, se consolidando como um dos grupos mais antigos em atividades desse sotaque na região e no Maranhão, além de ser considerado um dos grupos mais tradicionais do estilo. Tem festa para o Divino Espírito Santo e conta com inúmeras rezadeiras na comunidade. Tem a Igreja dedicada à Nossa Senhora da Conceição, a Associação Cultural da Casa das Velhas, Pelá Porco ou Dança do Lelê e Terecô das Velhas (Lelê das Velhas).

Figura 3 - Boi de São Simão (à esquerda Ritual de Batizado na Igreja, à direita Ritual de Morte na sede do boi)



Foto: Lilian Brito, 2015.

4.3 Devoção a Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão - Rosário

O festejo de Nossa Senhora da Conceição é considerando uma festividade bem antiga no lugar apesar de não se saber ao certo a ano de seu início a compreensão que existe nas pessoas daquela comunidade é que ela já ocorre a mais de 200 anos.

Segundo os relatos tudo iniciou com duas índias que se perderam de sua aldeia e que foram encontradas no lugar que hoje é conhecido como São Simão. Uma delas carregava uma santa de pedra e a outra um pilão, conforme o relato de Dona Arcângela que faz parte da descendência dos fundadores da festa.

Era da família de Roque Diniz, já é morto, 30 anos. E o nome das Velhas donas da festa. A bisavó dele era Maria Joaquina Diniz, a avó dele era Marine Diniz. Era todas duas índias. A Maria Joaquina era a mais velha mãe da Marine. Aí uma estava com a santa de pedra e a outra com o pilão quando elas foram pegas.

Conforme o relato de Dona Arcângela, a Santa de Pedra que seria dona da festa foi levada embora e o pilão foi roubado. No entanto, em uma ida ao palmeiral duas mulheres da família encontraram em um pequeno rastro uma meninazinha pulando de um lado para outro, então ao se aproximar elas juntaram a imagem da santinha, colocaram no bolso e levaram para casa. Essa é a santa que está abrigada na Ramada das Velhas e a dona da festa de todos esses anos.

A irmã dela, que era avó de Rita, de tia Maria do Carmo. Tia Geralda era a irmã da minha avó. E elas foram buscar coco ali no Palmeiral da Altamira para quebrar em casa. Quando elas vinham de lá, elas viram diz que aquela meninazinha pulando assim de um lado para outro, de um lado para outro. O rastrinho era desse tamaninho quando chegou quase saindo na estrada. Mas viram ela deitada assim para o outro lado. Bem mesmo no caminho. Elas arriaram o cofo de coco e ajuntaram ela, botaram no bolso e trouxeram. Que é essa santinha, quantos anos tem essa santinha, deste tamaninho. Existe até hoje.

Figura 4 - Nossa Senhora da Conceição – a pequena



Foto: Lilian Brito, 2015

A festa de Nossa Senhora da Conceição é realizada por dois grupos na comunidade de São Simão: A Igreja Católica e a Casa das Velhas¹⁷ (ou Ramada das Velhas). São duas festas sendo que aquela organizada pela Igreja Católica constituída por elementos do catolicismo e a festa organizada pelo grupo da Casa das Velhas composta por elementos culturais. As duas festas ocorrem quase que simultaneamente em homenagem à padroeira do lugar. O nosso recorte nesse estudo terá foco na Festa organizada pelo grupo da Casa das Velhas mesmo entendendo que essas festividades se misturam e a um primeiro olhar parecem ser uma festa de única organização.

No terreno da Associação Cultural Casa das Velhas existe uma casa com pátio do lado externo e em seu interior há um grande salão, uma cozinha, o altar dedicado a Nossa Senhora da Conceição, e um espaço dedicado aos seus antigos devotos que já faleceram.

Figura 5 - Ramada das Velhas / Casa das Velhas



Foto: Lilian Brito 2023

A festa da Ramada das Velhas, é organizada em novenas¹⁸ a organização da celebração de cada noite fica na responsabilidade de pessoas escolhidas na comunidade que são conhecidas como noitantes¹⁹.

O povo expressa a partir da religiosidade popular inúmeras formas de devoção como a reza do terço, a ladainha, a peregrinação, as procissões, dentre outras inúmeras

¹⁷ Ramada das Velhas, Casa das Velhas ou Associação Cultural Casa das Velhas e sede do grupo do Terecô das Velhas.

¹⁸ Prática religiosa católica, é a reza de um conjunto de orações, em particular ou em grupo, durante o período de nove dias.

¹⁹ Pessoas escolhidas da comunidade que ficam responsáveis em organizar e/ou pagar determinadas despesas em cada noite de reza.

formas dos devotos se relacionarem com seu santo protetor. No Festejo de Nossa Senhora da Conceição ocorrem algumas dessas formas mais conhecidas de expressar essa devoção como as ladainhas, missas, procissões e distribuição de alimentos. No entanto podemos dar destaque para a maneira como é recebida a joia para Conceição e de que maneira ela é devolvida para a comunidade.

As etapas do festejo são: Alvorada festiva, ladainha, terecô das velhas, buscamento do mastro, buscamento da murta, hasteamento do mastro, dança do coco, buscamento da lenha, porco na rede, péla porco (lelê de São Simão), pato pelado, missa e batizado, almoço, derrubamento do mastro e encerramento do festejo com seresta e distribuição de feijoada.

Tabela 2 - Festejo de Nossa Senhora da Conceição – Etapas da Festa

29/11	04:00h - Abertura do Festejo com alvorada festiva 04:30h - Procissão saindo da casa de Emília Nazar em direção à Ramada 06:00h - Terecô das Velhas 15:00h - Buscamento do Mastro 19:00h - Ladainha
30/11	05:00h - Terecô das Velhas 07:00h - Buscamento da murta 15:00h - Hasteamento do mastro 19:00h - Ladainha em seguida o terecô das velhas e a dança do coco
01/12	05:00h - Terecô das Velhas 19:00h - Ladainha em seguida o terecô das velhas e a dança do coco
02/12	05:00h - Terecô das Velhas 19:00h - Ladainha 00:00h - Ladainha
03/12	05:00h - Terecô das Velhas 19:00h - Ladainha 00:00h - Ladainha
04/12	05:00h - Terecô das Velhas 19:00h - Ladainha 00:00h - Ladainha
05/12	05:00h - Terecô das Velhas 19:00h - Ladainha
06/12	05:00h - Terecô das Velhas 15:00h - buscamento da lenha 19:00h - Ladainha
07/12	16:00h - Porco na rede de São Simão e de Curimatá 16:30h - Porco na rede de Rosário 19:00h - Ladainha em seguida Lelê de São Simão
08/12	06:00h - Dança do Cajueiro ao redor do mastro 07:00h - O pato pelado percorrendo as ruas de São Simão 11:00h - Missa e batizado 19:00h - Ladainha
09/12	05:00h - Terecô das Velhas 19:00h - Ladainha
10/12	17:00h – Derrubamento do mastro - Encerramento do Festejo de Nossa Senhora da Conceição com seresta e distribuição de feijoada

Fonte: Construída pela autora a partir das entrevistas com organização da festa

O Festejo é produzido coletivamente uma das suas características é a fartura e distribuição de alimentos que são joias entregues em homenagem a Nossa Senhora da Conceição. A própria comunidade se organiza durante o ano inteiro para entregar as joias em devoção à Santa.

Figura 6 - Joias para Nossa Senhora da Conceição



Fonte: Lilian Brito 2023

No último dia da festa, acontece a festa dançante com a participação de grupos de seresta e de radiolas de reggae que geralmente atraem muitas pessoas dos povoados próximos à São Simão e de municípios vizinhos como Bacabeira, Axixá, Morros e até mesmo de São Luís.

Figura 7 - Bar Recordation em São Simão – ao lado da Ramada das Velhas



Fonte: Lilian Brito 2023

5 - COMIDA DE FESTA

*Você que é turista e conserva essa tradição
Venha curtir um pouco no povoado São Simão
Conhecer nossa história
Com lendas, encantos e paixões
Aonde o artista criou o seu belo artesanato
Quando o povo festeja
A Imaculada Conceição
Tem a dança do coco,
Terecô das velhas pra você
E o pato pelado animado
Como é bonito se vê
E o porco na rede
Que vai arrastando a multidão
Sem falar no mais lindo da festa
O lêlê de São Simão*

(Trecho da Toada “Cultura Maranhense – Cláudio Sousa – Boi de São Simão)

Este tópico, apresenta dois subtópicos sendo do primeiro “**A comida de festa no Festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão**” e o segundo “**A cozinha e o cardápio da festa**”. Nesse contexto, analisaremos a comida preparada e servida nessa festa religiosa, bem como ela se desenvolve ao longo dos anos.

5.1 A comida de festa no Festejo de Nossa Senhora da Conceição - São Simão

A festa da padroeira sempre foi relevante para os sujeitos daquela comunidade. Uma das principais características do Festejo de Nossa Senhora da Conceição na comunidade de São Simão, é a distribuição gratuita de alimentos, simbolizada pela fartura e pela hospitalidade, próprias do período. A comida torna-se um significativo ritual de composição da estrutura básica da Festa.

A comensalidade e a hospitalidade são proporcionadas, no espaço sagrado da festa, quando o alimento é ofertado, aos presentes, para realizarem o ato de comer junto, de modo que tanto o visitante, quanto o devoto, partilhem juntos do mesmo alimento. Assim, pode-se dizer que a comida é um elemento agregador na Festa de Nossa Senhora da Conceição em São Simão e aspecto preponderante à identidade cultural dessa comunidade.

quando saboreamos um prato, um alimento, uma bebida, não se trata do mero ato de ingerir nutrientes; em termos experienciais, o ato envolve a relação interioridade-exterioridade, expressa na vontade, no prazer e no gosto que não está circunscrito ao sentido gustativo, mas se estende aos outros sentidos e se associa na experiência integral daquele momento, daquele lugar. (MARANDOLA JR, 2012, p. 46),

Analisar as dinâmicas culturais, particularmente as especificidades alimentares junto à festa, é primordial para entender com argúcia, o papel que a comida representa na comunidade. De acordo com Montanari (2013), a história contada e não registrada pode perder-se com o passar dos tempos ou sofrer alterações devido aos esquecimentos.

Em entrevista Dona Arcângela Leite conta que seu pai escreveu um livro sobre o Festejo de entregou para uma pessoa da comunidade, mas esse livro desapareceu.

Ela já morreu, ela não morava aqui, ela morava em Axixá. Deu sumiço. Ela disse para papai que ela não sabe se foi gente que tirou dela, porque ela guardou, aí ela veio para o São Simão e quando ela chegou não encontrou mais o livro.

Embora a distribuição de comida na festa para todos os presentes, notamos que há, também, uma intensa comercialização de alimentos, eles são produzidos e vendidos na praça que fica entre a Igreja e a Ramada das Velhas, ampliando ainda mais o território alimentar no Festejo. Pois muitos dos presentes não buscam a comida produzida para os rituais da festa, ou chegam em horários diferentes dos momentos previamente estabelecidos para a distribuição da comida, ou até mesmo se deslocam para o local no decorrer da parte entendida com profana da festa, aproveitando então os comerciantes que acabam por delimitar outras espacialidades de comensalidade festiva.

Figura 8 - Comida de Rua



Fonte: Lilian Brito, 2023.

Esses comerciantes, portando tendas, mesas, caixas de isopor, freezers, fogões, chapas e micro-ondas, produzem os alimentos para serem comercializados. Os alimentos variam de comida típica maranhense, como arroz de cuxá, torta de camarão, cuxá e vatapá, como da comida característica de rua, espetinhos, cachorros quentes, batata frita, salgadinhos, pipoca, sorvetes e barracas de comercialização de bebidas.

5.2 A cozinha e o cardápio da festa

Poucos são os estudos que falam sobre comida nas festas religiosas, por isso é importante pesquisar sobre o tema: saber como os pratos típicos eram preparados nas diferentes épocas, os insumos utilizados, os utensílios, os equipamentos, os temperos, os saberes e como as pessoas se organizavam nas tarefas do início ao final da festa.

Os pratos locais, ligados a produtos locais, evidentemente existem desde sempre. Sob esse ponto de vista, a comida, é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar. Mas também, no plano mais alto, mesmo quando entra em jogo a variante decisiva do mercado, a atenção ao produto “com denominação de origem” não é novidade (MONTANARI, 2013, p. 135-136).

O cardápio da Festa é elaborado da seguinte maneira: durante as novenas os noitantes são responsáveis pela comida que será servida e no dia 08 a comida é preparada na cozinha da Casa das Velhas pelas cozinheiras da comunidade a partir das doações que foram entregues à Santa.

Conforme Dona Arcângela Leite inicialmente outros eram os animais que serviam de alimentação para o Festejo de Conceição, mas com a organização da comunidade para os anos seguintes do Festejo e por conta das mudanças na legislação sobre caça a animais silvestres então ocorreu uma adaptação natural da dinâmica cultural.

O que eles fizeram, eles fizeram só com caça do mato. Era veado, caititu, jabuti, tatu, aí bichos de penas juriti, a rolinha. Tudo meu pai dizia que eles fizeram. As rolinhas, os [...] eles enfiaram nos espetos para eles brincarem dentro da Ramada.

Posteriormente a comunidade começou a plantar e a criar animais. Então a partir desse momento as doações para o festejo foram modificadas. Além dos produtos produzidos nas roças, os animais como galinha, porco, pato foram sendo inseridos no Festejo.

Elas botaram foi Juçaral para criar, Santa Isabel, Gavião dos Rabelos, Tamirim, São Miguel, Nambuaçu de cima, na Nambuaçu de baixo. Tudo elas botaram. Quando entrava o mês de novembro, no dia 20, eles vinham deixar tudinho na casa das Velhas. E aí eles matavam. Era comida a semana todinha, depois do festejo ainda tinha uma história de lavar prato. Era só comida. Para poder acabar tinha essa história de lavar prato. Era só comida que elas faziam a comida. Porque nesse tempo vinha muita gente aí do interior, os que criavam porco, criavam pato, galinha para essa festa que elas botavam. Também outra coisa que meu pai dizia que a família dele fazia a roça de mandioca, a roça de milho, a roça de arroz porque não ganhava assim como ganha hoje. Eles mesmos era que compravam né. Aí depois eles passaram a não comprar pois eles fizeram a roça.

Tabela 3 - Alimento da festa no decorrer dos anos

ANTERIORMENTE			ATUALMENTE	
Mamífero	Répteis	Aves	Mamíferos	Aves
Veado	Jabuti	Juriti	Porco	Galinha
Caititu		Rolinha	Boi (às vezes)	Pato
Tatu				

Fonte: Elaborado pela autora.

Próximo ao período do Festejos os devotos começam a levar os alimentos para a Ramada das Velhas. Aqueles que não levam diretamente podem entregar em outras etapas festivas da festa conhecidas como Porco na Rede e o Pato Pelado. Essas duas etapas são cortejos festivos para arrecadação das joias para a Conceição. Em geral, estão consideradas parte cultural do Festejo e atraem inúmeros brincantes e curiosos.

No dia 07 de dezembro²⁰, acontece o Porco na Rede, geralmente ao fim da tarde. Cortejo festivo vai buscar os porcos que foram doados como alimento para a Festa. São 2 cortejos, um sai do centro da cidade de Rosário atravessa a ponte e se encontra com o outro cortejo que vem do povoado chamado Curimatá, próximo a São Simão. Os cortejos se encontram na Praça de São Simão e após o encontro irão percorrer às ruas da cidade buscando as jóias ao som de fanfarra carnavalesca, que mais lembra as brincadeiras de entrudo²¹, pois são regradas à maisena.

²⁰ Dia Municipal do Lelê em Rosário.

²¹ Festa popular, luso-brasileira, que se realizava nesses dias, em que os brincantes lançavam uns nos outros farinha, baldes de água, limões de cheiro, luvas cheias de areia etc. Entrou em declínio no Brasil em 1854, por repressão policial.

Figura 9 - Porco na Rede – saída do centro de Rosário



Foto: Lilian Brito, 2023.

No amanhecer do dia 08 de dezembro é a vez do Pato Pelado que de igual modo saí nas ruas do povoado em cortejo único, saindo da Ramada das Velhas após o encerramento dança do Lelê, que finaliza com a dança do cajueiro ao redor do mastro e entrega a festa para o Pato Pelado. O cortejo entra na Igreja, recebe a benção da Santa e vai buscar os patos e as galinhas que serão doadas para a Festa. Também ao som festivo das marchinhas carnavalescas, recebem o pato já depenado, por isso pato pelado, enfiado em varas e enfeitados conforme a criatividade do doador. E desse modo faz um percurso de aproximadamente duas horas até voltar à Ramada das Velhas e entregar todos os alimentos recebidos na cozinha.

Durante o cortejo os brincantes recebem todo o tipo de alimentos: arroz, feijão, temperos, galinhas etc. Dona Arcângela conta que essa etapa da festa que atualmente é tão marcante no festejo não existia no início. A introdução do Porco na Rede e do Palo Pelado foi recente, mas se tornou uma peculiaridade marcante dessa festividade.

O pato pelado não tinha. Tudo quem trouxe foi meu tio, que era de dentro da festa. Ele e a mulher dele, eles eram primos, aí eles casaram, foram embora para Rosário. Primeiro pato quem deu foi titia Esmeralda mais tio Dinga mas foi aqui mesmo dentro de São Simão. Mas quem trouxe mesmo o pato pelado e o porco na rede foi titio Silvino de Rosário. Mas ele era filho daqui. Ah não já faz tempo. Ele trouxe depois que fizeram a ponte que ele trouxe de Rosário o porco e o pato. O porco de Curimatá eu também não sei dizer. Acho que foi depois que a Anilton morreu. Zé da Luz aí sabe. Meu pai dizia que era uma festa rica porque a redondeza todinha ajudava. Era São Miguel, Nambuaçu, Itamirim.

Figura 10 - Pato Pelado



Fonte: Lilian Brito, 2023.

A preparação dos pratos servidos no almoço ao longo de todas as festas conta com a participação de mulheres e homens da localidade e regiões vizinhas, que com dedicação e doação do seu tempo fazem a união de saberes e sabores daquele lugar. Transformando as jóias doadas durante o ano todo para Nossa Senhora em refeições que serão distribuídas para os visitantes e devotos.

É por meio da cozinha que a natureza é transformada em cultura. [...], a cozinha estabelece identidade entre os homens (isto é, a cultura) e a comida (isto é, a natureza). [...] o papel do alimento na construção da identidade e, também, como mediação da cultura na transformação do natural é importante na análise da cozinha e, conseqüentemente, da relação entre o indivíduo e a cozinha. - (LÉVI - STRAUSS apud SPANHOL; PAULETTO, 2015, p.21)

Os cozinheiros (as) que participam da cozinha na Ramada, geralmente dividem as tarefas do seguinte modo: Os homens ajudam na matança e limpeza dos animais, as mulheres no corte, tempero e preparo dos alimentos.

Figura 11 - Cozinha da Festa



Fonte: Lilian Brito, 2023.

São eles também que ajudam na distribuição dos alimentos tanto durante as novenas como durante o almoço e jantar.

Figura 12 - Distribuição de alimentos (à esquerda mingau de milho; à direita: almoço porco, pato e galinha)



Fonte: Lilian Brito 2009; 2023.

A distribuição dos pratos preparados para o almoço do dia 08 é feita durante o dia todo, vezes seguindo também para o jantar nesse dia. Dependendo da quantidade de alimentos é preparado também refeições para os outros dois dias da festa, para que toda comida doada seja realmente distribuída. Foi percebido que do preparo ao consumo dos alimentos, esses momentos favorecem o convívio, as conversas, as risadas, a diversão. Os laços de amizade são construídos ou fortalecidos, enquanto desfrutam da comida da festa.

Dona Arcângela informou durante a entrevista que na etapa conhecida como buscamendo do mastro, era comum distribuir um doce de coco e doce de laranja para os participantes naquele momento da chegada do mastro na Ramada mas que com o tempo essa receita se perdeu e hoje esses doces não fazem mais parte dessa etapa da festa.

Tinha doce de coco e doce de laranja da terra. Elas apanhavam uma laranja. Botavam para sair aquele sumo todinho de molho. Aí quando era na entre véspera da festa descascar a laranja para poder fazer o doce. Do Coco eles faziam o doce de coco para dar no festejo. Hoje tem o café de coco. Porque elas sabiam fazer, as que ficaram na casa de Dião tinha. Tinha o doce de coco e o doce de laranja da terra casa do finado Ciridião. Porque a minha avó, minha bisavó e a minha avó botaram muito juiz, muita juíza. A mãe de Ciridião era uma das juíza da festa, a mãe de seu Vadeco Dona Enésia, Vadeco de Zenade. Esse pessoal mais velho elas botavam de juízes. Botavam de mordomo na Festa. E aí cada um deles ajudava, dava uma ajuda.

Eu não sei. Acho que não. Eu só conheci mesmo na casa de Dico. Era bom. Quando finado Anilton tomou de conta ele não fez. Na hora que

o mastro chegava, no buscamento do mastro, Dona Mundica botava, dava para todo mundo. Pra as crianças, pros adultos.

Com base as conversas com as organizadoras e cozinheiras do festejo foi possível montar a seguinte cardápio que é disponibilizado aos participantes durante todo o período do festejo.

Tabela 4 - Cardápio construído a partir de conversas com os organizadores da festa

Data	Horário	Descrição	Cardápio
01 de nov	19h – 21h	Dia de todos os santos Ladainha e saudação com terecô das Velhas	x
02 a 29 de nov	-	Ensaio do terecô das velhas	x
09 de nov	19h – 21h	Ladainha e terecô das Velhas	Cardápio por conta do noitante
10 – 15 de novembro		Escolha do mastro em Curimata de Baixo	x
25 a 27 de nov		A Santa vai para a Casa de Emília Nazar para preparação da berlinda	x
29 de nov	7h – 12h	Buscamento do mastro (Curimatá ou Piquizeiro) Terecô na Casa das Velhas	Café de Coco, bolo, cuscuz, beiju
	12h	Almoço	Feijoada
	16h – 19h	Mastro percorrer as ruas de São Simão e recebe joias (frutas como banana, recebe arroz, farinha, bebida)	x
30 de nov	05h – 06h	Oração e terecô das velhas em saudação à Santa	Mingau de milho
	08h	Buscamento da murta (manifestação voltada para crianças)	x
	09h – 12h	Chegamento da murta com Dança do coco	Mingau de milho
	16h	Hasteamento do Mastro ao som do terecô das velhas	x
01 a 07 de dez	05h 19h	Terecô das Velhas Ladainha	Cardápio por conta de cada noitante
06 de dez	16h – 20h	Buscamento da Lenha seguido de dança do coco	x
07 de dez	15h	Buscamento do Porco na Rede em Rosário	Café a noite para todos
08 de dez	5h – 6h	Café da Manhã durante a apresentação do Pela Porco (Lelê)	Café e Cuscuz baiano
	6h -10h	Pato Pelado	x
	9h	Missa na Igreja	x
	10h30	Missa e Batizado na Ramada das Velhas	x
	13h	Almoço	13h Porco, Frango (gado) 14h Pato
	16h	Seresta de Paredão	x
	17h	Procissão das duas Santas Santa da Igreja e Santa da Ramada	x
	19h – 20h	Ladainha e terecô das Velhas	Cardápio por conta de cada noitante
		Jantar	Porco, Frango e Pato
09 de dez	12h	Preparo da Feijoada	x
	17h	Derrubamento do Mastro com o terecô das Velhas	x
	17h	Distribuição de alimentação	Feijoada

Fonte: Lilian Brito, 2023

Percebe-se então que a comida da festa de Conceição em São Simão passou por uma série de modificações devido à fatores diversos. Assim as principais mudanças introduzidas e os significados que essas mudanças assumiram, tem relação com a própria comunidade determinando novas formas de comensalidade e hospitalidade.

6 - METODOLOGIA

Este tópico discorre a respeito dos passos metodológicos utilizados na pesquisa. Aqui serão descritos o tipo de pesquisa, os instrumentos que foram utilizados para coleta de dados, o universo e a amostra.

A motivação que baseia essa pesquisa está relacionada a triangulação de três aspectos: comida, festa e hospitalidade na cultura popular maranhense. Resumindo a comida e a festa na cultura popular como contribuintes na hospitalidade maranhense a partir do estudo de caso do Festejo de Nossa Senhora da Conceição no Povoado São Simão que fica localizado na cidade de Rosário no Estado do Maranhão.

6.1 Etapas do processo investigativo

A pesquisa buscou métodos distintos para referenciar os objetivos de forma que pudesse conectar as questões teóricas. Para atingir o objetivo geral, optou-se por realizar entrevistas junto à organizadores e demais participantes do festejo, com enfoque nas cozinheiras (os) para que pudesse assim fazer a correlação com comida, festa e hospitalidade. Com o ato de entrevistar atingiu-se também o objetivo específico²².

Para entender o objetivo específico²³ foi perguntado aos entrevistados questão referente a hospitalidade no festejo de Nossa Senhora da Conceição a partir da percepção individual de cada um. Para alcançar o objetivo específico²⁴ foi questionado aos organizadores do festejo indagações sobre as comidas, bebidas, doces, alimentos em geral distribuídos durante o período do festejo para a compreensão do cardápio da festa. Em relação ao objetivo²⁵, para analisar essa relação foi necessário fazer uma pesquisa bibliográfica prévia, para obter alicerce teórico que sustentassem os questionamentos.

6.2 Pesquisa qualitativa

A pesquisa é de natureza qualitativa, exploratória e descritiva, realizada junto a oito atores sociais que possuem vínculo direto com o Festejo de Nossa Senhora da

²² Entrevistar mulheres que preparam os alimentos por devoção nessa festividade.

²³ Analisar a comida de festa como elemento da hospitalidade.

²⁴ Elencar quais alimentos são preparados nessa festividade.

²⁵ Analisar a relação alimentação e fé enquanto elementos de identidade Cultural.

Conceição por fazer parte da organização geral, por conhecer a história ou por ter relação direta com o preparo de alimentos na cozinha da Ramada das Velhas.

A pesquisa qualitativa foi escolhida para que fossem investigadas determinadas questões que possivelmente outros métodos não alcançariam os resultados conforme os obtidos nessa pesquisa.

6.3 Coleta de dados

A relação comida, festa e hospitalidade na cultura popular maranhense envolvem questões que adentram as relações humanas e os sentimentos nas múltiplas facetas possíveis. A opção por essa metodologia busca validar as questões levantadas no objeto do problema.

Após percorrer o caminho teórico, a pesquisa contou com revisão bibliográfica com o objetivo de estudar as abordagens que já foram consideradas sobre o tema, sendo assim, desse modo, possível chegar uma fundamentação conceitual sobre alimentação, comida e gastronomia, e sobre fé, alimento, hospitalidade e festas religiosas.

Na reflexão sobre hospitalidade e festas religiosas foi feita uma pesquisa focada na alimentação e comensalidade relacionada ao acolhimento e hospitalidade o suas ocorrências nessas festividades de inúmeras maneiras que acabam por potencializar a socialização entre os indivíduos nesses espaços.

6.4 Entrevista

Nessa pesquisa foram feitas entrevistas semi-estruturadas para facilitar a compreensão do objeto de estudo. Com esse modelo é presumível desenvolver uma relação de confiança entre o pesquisador e o objeto de pesquisa.

Nesse trabalho, os questionamentos centrais são a respeito dos alimentos que são produzidos e distribuídos em ocasião da Festa de Nossa Senhora da Conceição e as relações de acolhimento e hospitalidade a partir dessa distribuição/partilha da comida a todos os devotos e participantes do festejo. Os questionamentos abertos visam demonstrar qual a origem da festa, qual o seu significado e quais mudanças no tipo e na produção de alimentos ocorreu no decorrer desses anos.

As entrevistas realizadas são de grande importância para se entender as relações entre a comida de festa e a hospitalidade na cultura popular maranhense, entender as

relações entre a comida e a pessoa que cozinha para a Santa, e a relação entre a comida e a pessoa que consome o alimento em decorrência da festa. Nas entrevistas foi possível compreender que a comida de festa é um modo de evocar a hospitalidade através de sua distribuição ou mesmo do seu modo de preparo.

6.5 Registro fotográfico

O trabalho de fotografia nessa pesquisa, buscou complementar as informações obtidas por intermédio das entrevistas realizadas e apresenta a participação ativa de inúmeros atores relacionados ao Festejo.

Portanto o papel da fotografia nessa pesquisa foi empenhar-se em registrar sutilezas, particularidades que possivelmente não aparecem em uma entrevista ou são até mesmo esquecidas pelos entrevistados.

6.6 Análise dos dados

A coleta de dados ocorreu no ano de 2023. As primeiras entrevistas aconteceram no dia 12 de março e as outras no dia 07 de dezembro. No caso dessas últimas foi a necessidade de reunir um maior número de pessoas envolvidas nas atividades da cozinha o que só é possível durante o decorrer do festejo pois muitas moram em povoados próximos à São Simão e só aparecem na Ramada das Velhas no período da Festa.

Após reunir todos os dados coletados estes foram analisados a partir da análise dos conteúdos²⁶, método utilizado para analisar dados qualitativos, para compreender o sentido de um texto.

²⁶

A análise de conteúdo tem sua origem no final do século passado. Suas características e diferentes abordagens, entretanto, foram desenvolvidas, especialmente, ao longo dos últimos cinquenta anos. Mesmo tendo sido uma fase de grande produtividade aquela em que esteve orientada pelo paradigma positivista, valorizando sobretudo a objetividade e a quantificação, esta metodologia de análise de dados está atingindo novas e mais desafiadoras possibilidades na medida em que se integra cada vez mais na exploração qualitativa de mensagens e informações. Neste sentido, ainda que eventualmente não com a denominação de análise de conteúdo, se insinua em trabalhos de natureza dialética, fenomenológica e etnográfica, além de outras (MORAES, 1999, p. 8). MORAES, R. Análise de conteúdo. Revista Educação, Porto Alegre, RS, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999.

7 - ANÁLISE DOS RESULTADOS

Este capítulo, apresenta os resultados da pesquisa executada de março a dezembro de 2023, com amostragem de cozinheiro(a)s e alguns dos organizadores do Festejo, com entrevistas semiestruturadas e análise de dados.

7.1 Análise das entrevistas

Nesse tópico, a discussão acerca do objeto de estudo será abordada de forma ampla e em concordância com as entrevistas disponibilizadas nos apêndices.

Foram entrevistadas quatro pessoas na função de organizadores da festa, uma pessoa que foi indicada para referenciar a memória e a história da festa, seis pessoas na função de cozinheiros da festa. Conforme tabela a baixo:

Tabela 5 - Relação de entrevistados

ENTREVISTADO (A)	FUNÇÃO
Maria de Ribamar Marques Sousa	Organização
Francisca da Silva Cruz	Organização
Maria de Jesus Leite dos Santos	Organização
Josiane de Maria Rocha Santos	Organização
Francisca da Silva Cruz	Cozinheira
Lucia Aquino dos Santos	Cozinheira
Manoel Raimundo Santos Marques	Cozinheiro
Maria Júlia Rocha Ribeiro	Cozinheira
Maria Raimunda Teixeira da Silva	Cozinheira

Fonte: Lilian Brito, 2023.

Considerando a proposta desse capítulo vamos nos ater principalmente as entrevistas realizadas com a equipe responsável pela cozinha.

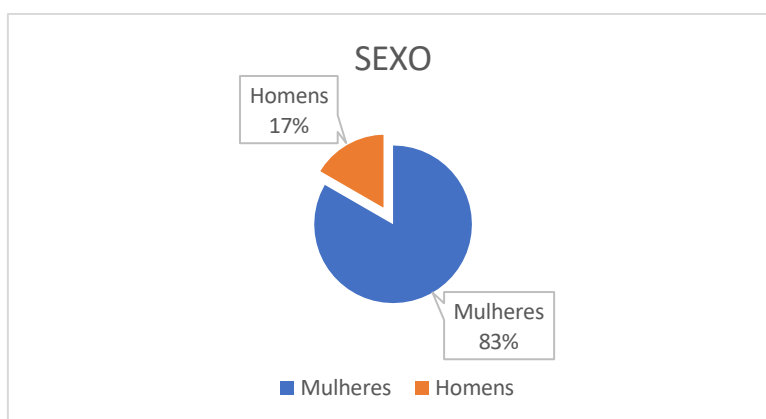
Em relação ao perfil dos entrevistados em sua maioria são as mulheres que se fazem presentes na cozinha.

A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida, em seus desdobramentos morais que acabam ajudando a situar também a mulher e o feminino no seu sentido talvez mais tradicional. Comidas e mulheres, assim, exprimem teoricamente a sociedade, tanto

quanto a política, a economia, a família, o espaço e o tempo, em suas preocupações e, certamente, em suas contradições. (DAMATTA, 1986, p.49)

A cozinha historicamente se apresenta como um espaço feminino. As mulheres foram condicionadas às tarefas consideradas domésticas e administrar a cozinha e a arte culinária eram algumas delas.

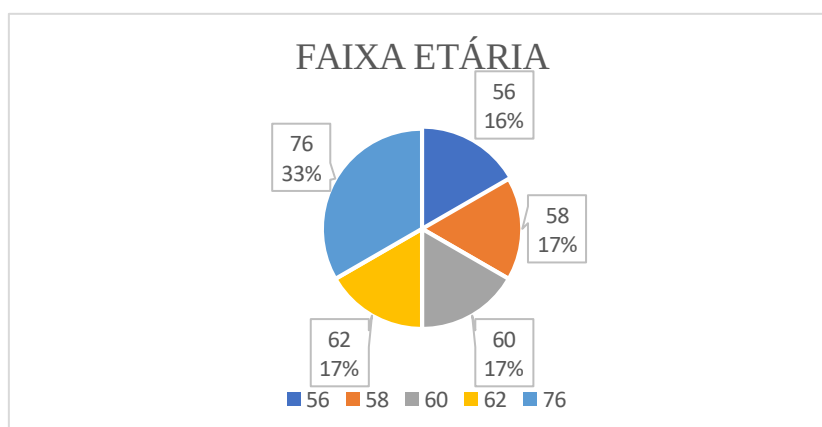
Figura 13 - Gráfico 1: Sexo dos entrevistados



Fonte: Lilian Brito, 2023.

Em relação a faixa etária são pessoas com uma idade média entre 50 e 76 anos. Em outros espaços e etapas do festejo é possível observar a presença de pessoas das mais variadas idades.

Figura 14 - Gráfico 2: Faixa etária dos entrevistados

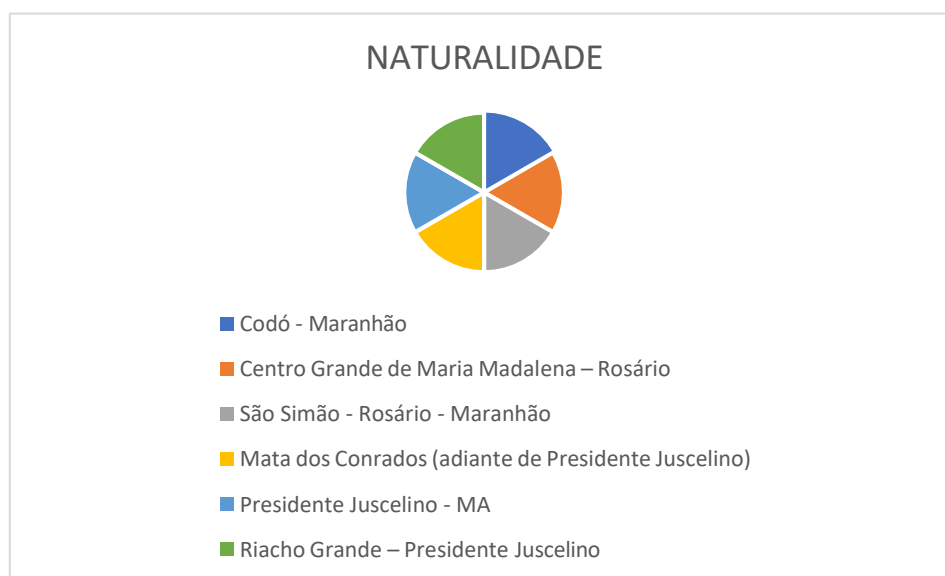


Fonte: Lilian Brito, 2023.

Quando perguntada a naturalidade dos entrevistados podemos perceber que o povoado São Simão tanto abriga pessoas de naturalidade de diferentes cidades do

Maranhão, como também a cozinha da festa recebe de maneira acolhedora que se disponibilizar a contribuir na Festa da Santa.

Figura 15 - Gráfico 3: Faixa etária dos entrevistados



Fonte: Lilian Brito, 2023.

Quando questionados quando foi o seu primeiro contato com a cozinha (preparo de alimentos. Que alguns aprenderam em casa na infância, outros tiveram a oportunidade de trabalhar em restaurante e outros só tiveram contato com a cozinha a partir do Festejo de Nossa Senhora da Conceição. Aprenderam a cozinhar lá.

Em relação ao primeiro contato com o Festejo de Nossa Senhora da Conceição as motivações observadas foram: a influência da família ou o movimento no próprio povoado; o contato de alguns foi ainda na infância e de outros já na vida adulta.

Já sobre o primeiro contato com a cozinha no Festejo de Nossa Senhora da Conceição e a motivação, uma pessoa respondeu que foi em virtude de promessa à Nossa Senhora da Conceição em ocasião da derrubada do mastro em um ano específico da festa, sendo que os outros responderam que a motivação foi o convite direcionado a eles por outras cozinheiras, cada um à sua época.

A maioria dos entrevistados auxilia no preparo de todas as comidas durante o Festejo. No entanto, foi esclarecido que para alguns, o destaque está no cortar o alimento, outro, no temperar a comida em geral, e outra com a especialidade de fazer o arroz. Sobre a comida mais aguardada durante o Festejo todos responderam que são a carne de porco.

Figura 16 - Cozinheiras no preparo da carne de porco



Foto: Lilian Brito, 2023

Sobre o cardápio disponibilizado durante o período de forma unânime responderam que é porco, galinha e pato. Sempre fazendo referência ao elemento principal da refeição, mas nunca fazendo relação com os acompanhamentos como arroz, feijão, macarrão ou até mesmo a farinha. Também não detalham se o animal é cozido, assado ou frito. E quando perguntados sobre a existência de alguma comida especial para Nossa Senhora da Conceição uma respondeu que não sabe e o restante respondeu que não existe.

Quando questionados quais eram as dificuldades enfrentadas durante o Festejo no comando da cozinha obtivemos as seguintes respostas: o cansaço foi relatado pela maioria; o acúmulo de trabalho as vezes pois além de cozinhar ainda tem que limpar os utensílios e a cozinha; mas também foi feita a observação sobre o calor no ambiente, seguido da sugestão de ter um teto elevado para a cozinha; o fato de ser intenso e corrido as atividades na cozinha, ainda referente ao cansaço por para dar conta do trabalho elas precisam ficar sem dormir de um dia para o outro (do dia 07 para o dia 08); o fato deles não terem panelas suficientes na cozinha então muitas são emprestadas, e que elas são lavadas na beira do rio que é longe da cozinha;

Todos responderam que não são servidas bebidas durante o Festejo e que não sabem se existiu alguma comida que deixou de ser servida durante o período da festa. Sobre o fato de saber cozinhar todos falaram que para eles é muito significativo, que sentem orgulho de saber cozinhar e de terem suas habilidades culinárias elogiadas. E sobre a importância e a força que é ter a oportunidade de cozinhar durante o Festejo de

Nossa Senhora da Conceição. Sobre essa questão vamos observar o relato de Dona Maria Júlia de 76 anos:

Ah para mim é tudo. Eu sinto força, eu sinto poder, eu me sinto forte. O ano passado eu me queimei três dias antes. Lavei as pernas de banha. E eu só dei um grito por ela. Eu quero cozinhar depois de amanhã! Foi na minha casa, eu derramei a panela de comida na perna por trás. Nem o coro largou, secou tudinho. E eu disse para ela: eu quero cozinhar depois de amanhã! E eu não quero umas feridas na minha perna Nossa Senhora! Eu quero estar certinha lá na cozinha. E no dia oito eu estava aqui. Não feriu só estava inchada a minha perna. Foi ano passado. Eu fui fazer uma cirurgia da vista e no caminho deu uma febre, aqui eu vim e disse que tava indo muito triste porque eu queria estar aqui, aí quando chegou no Campo de Perizes eu comecei a tossir e me deu febre, chegou lá eu não fiz a cirurgia. Porque eu não podia. Aí a minha filha disse agora a senhora não vai. Eu digo eu vou. E aí ela disse não vai. Eu digo eu vou. Ela disse a senhora vai por causa da festa. Eu digo não, quando eu me queimei eu disse, valei-me Nossa Senhora da Conceição bem que a minha filha disse que eu queria vir para a festa, foi por causa da senhora mesmo. E a outra ficou só me olhando eu toda torrada. Mas me queimou para valer.

Quando abordado sobre o turismo pode ajudar a tornar o festejo mais conhecido e até mesmo possibilitar melhorias para o festejo, ou sobre o festejo um tornar atrativo turístico para visitação futura, mesmo todos respondendo que acreditam que o turismo pode ajudar eles não souberam descrever bem como esse potencial poderia ser efetivado.

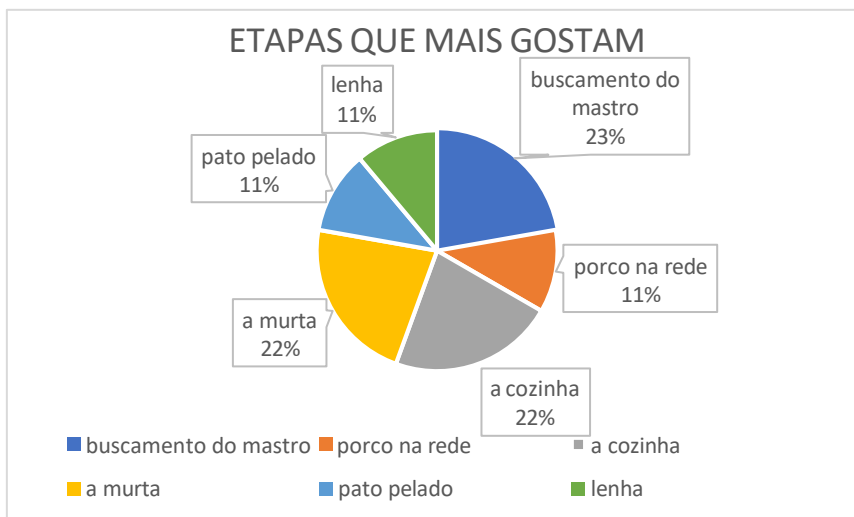
Consideraram de maneira unânime o festejo uma atividade de lazer para os moradores da comunidade de São Simão e para as comunidades vizinhas que também são envolvidas durante esse período. Apontaram que todos se divertem é pai, é filho, é mão, que todos fazem parte. Mas não conseguiram discorrer sobre o que poderia ser feito para melhoria das atividades e das condições de vida da comunidade. Uma pessoa apontou que seria bom melhorias na estrutura da cozinha da Ramada das Velhas e outra entendeu que seria importante que “pessoas mais fortes” como o prefeito e os vereadores pudessem ajudar a festa.

Todos os entrevistados consideram que a Hospitalidade é uma característica marcante no Festejo de Nossa Senhora da Conceição. Reafirmando o compromisso de receber bem e abrigar todo mundo. Assim como no relato de Dona Maria Júlia:

Porque a gente recebe direitinho. É como diz, "a gente é hospitaleiro". Todo mundo que chega aqui acha abrigo. A gente nem precisa conhecer, mas se disser que está precisando de ajuda, a gente ajuda, aí o povo vem.

Quando questionado sobre qual a etapa do festejo mais agradava as respostas foram diversas, no entanto quando elucidado sobre o quão estavam satisfeitos com o Festejo a resposta foi unânime, muito satisfeito.

Figura 17 - Gráfico 4: Etapas do festejo que mais gostam



Fonte: Lilian Brito, 2023

Existem mais pessoas que ajudam na cozinha do festejo, no entanto para esse trabalho preferiu-se uma amostragem reduzida de pessoas para possibilitar essa análise.

8 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação é uma marca característica nos festejos nos diversos locais em que as celebrações acontecem, por meio de suas regras de hospitalidade e de comensalidade. Nesse contexto a divindade não só oferece abrigo, mas dá pão a quem tem fome e água a quem tem sede, por meio de seus acolhedores devotos e se faz presente na mesa com o os convidados nos momentos em que é honrado e recebe agradecimentos.

Durante a pesquisa, constatamos que as existem poucos estudos elaborados em torno da alimentação nas festas da cultura popular maranhense. Os que existem são em torno das Festas do Divino Espírito Santo em sua maioria relativo ao festejo que acontece na cidade de Alcântara. Esse é um campo de pesquisa bastante amplo que resultariam em inúmeros universos investigativos para estudos, tanto no campo da gastronomia e da culinária, quanto em diferentes áreas que dialoguem com a temática da alimentação.

É possível afirmar que o festejo e o culto a Nossa Senhora da Conceição terem passado de entre os descendentes na localidade de São Simão compõe a memória coletiva dessa comunidade. E que os alimentos consumidos fazem parte da memória afetiva do festejante, que associa a comida à Festa. A doação, produção e distribuição de alimentos por devoção a Nossa Senhora da Conceição ainda é uma constante da Festa. E aos devotos ou participantes que dedicam seu tempo na cozinha ainda oferecem seu tempo e conhecimentos de maneira gratuita para a realização dessa etapa do festejo.

Geralmente o devoto que oferece sua mão de obra voluntária para pode ter alcançada uma graça ou estar em busca dela, ou do perdão de um pecado ou do atendimento de uma prece, um trato feito com a santa.

As mulheres destacam-se nas atividades de organização da Festa, nos ofícios alimentares e na condução musical e ritual da celebração religiosa. No entanto, os homens também têm espaço para participar tanto na coordenação, quanto nas mais diversas etapas e funções que compõe o festejo.

A socialização acontece não só em torno da comida que é servida, mas em todas as etapas que acontecem durante os dias de festa. A população de São Simão e das comunidades vizinhas participam ativamente dos momentos festivos em homenagem a Nossa Senhora da Conceição. As pessoas da comunidade que não se envolvem em nenhuma das etapas do Festejo geralmente são de outra religião que não a católica.

Os comercio temporário geralmente ocupam duas ruas próximas a realização do Festejo. Uma delas é a rua que fica entre a Ramada das Velhas e a Igreja de Nossa Senhora

da Conceição. A outra rua é a avenida lateral que dá acesso a Ramada das Velhas. É vendido além de brinquedos para entretenimento das crianças, uma variedade de alimentos atuais, comida diferente daquela característica da festa, comumente conhecida como comida de rua tais quais podemos citar: batata frita, churrasquinho, cachorro quente, dentre outros.

Os momentos festivos para Nossa Senhora da Conceição no povoado de São Simão na cidade de Rosário, são oportunidade de hospitalidade e socialização, são espaços com inúmeros significados, e a comida oferecida é partilhada com todos presentes sem distinção.

Podemos concluir que a preparação, a comida, e a socialização presentes no Festejo de Nossa Senhora da Conceição são uma ação simbólica de comunhão e hospitalidade que é vivenciada por cada Sãosimãoense que ao participar da festa relembra suas memórias e sua ancestralidade, e para cada visitante que sendo devoto ou não de Nossa Senhora da Conceição, ao se fazer presente nos espaços da Festa é recebido com a mesma hospitalidade. Embora, a alimentação promovida pela festa tenha sofrido modificações ao longo dos tempos, ela ainda guarda os elementos simbólicos que a instituíram e a preservaram até os dias atuais, garantindo, assim, uma identidade festiva e uma tradição entre aqueles que preparam a comida da festa e os seus participantes, saboreadores desse alimento. E que mesmo com as modificações ocorridas com o tempo, visto que a sociedade é dinâmica, a Festividade organizada nessa comunidade ainda guarda e preserva elementos considerados importantes e característicos da identidade do local.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás.** História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, pp. 125-158, jan/jun. 2011. Editora UFPR.

AHLERT, Martina. **Cidade relicário: uma etnografia sobre terecô, precisão e Encantaria em Codó (Maranhão)** 2013. 282 f. Tese (doutorado) - Universidade de Brasília, Instituto de Ciências Sociais, Departamento de Antropologia, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, 2013.

AVENA, Biagio M. **Turismo, educação e acolhimento: um novo olhar.** São Paulo, Roca, 2006.

BOFF, Clodovis. Mariologia social: **O significado da Virgem para a sociedade.** São Paulo: Paulus, 2006.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAMARGO, L. O. L. **Hospitalidade.** São Paulo: Aleph. 2004.

CAMARGO, L. O. L. **Os interstícios da hospitalidade.** Revista Hospitalidade, XII, Número Especial, 42-69. 2015.

CANESQUI, A. M. **Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores.** Antropologia e nutrição: um diálogo possível, p. 167–210, 2005.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação.** In: História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. 1962 [1954]. **Dicionário do folclore do Brasil**. Rio de Janeiro, INL.

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

DaMatta R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco; 2001. 126 p.

DEL PRIORE, Mary L. Festa e utopias no Brasil colonial. São Paulo: Brasiliense, 2000.

FERRETTI, Mundicarmo Maria Rocha. Encantaria de “Barba Soeira”: Codó, capital da magia negra? São Luís: CMF., 2000.

FERRETTI, Sergio. Querebentã de Zomadonu: etnografia da Casa das Minas do Maranhão. 3.ed. São Luís: EDUFMA, 2009.

FORNARI, Cláudio. **Dicionário- almanaque de Comeres & Bebês**. Rio de Janeiro: Nova

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia** / Ariovaldo Franco. - 5a ed. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2. Ed. São Paulo: SENAC, 2015.

GAMA, G. L. G. **O rito da hospitalidade em eventos sociais do tipo casamento, aniversário infantil e baile de debutantes**. Revista Hospitalidade, XVII(3), 160-181, 2020.

GIARD, Luce. “**Cozinhar**”.In: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce & MAYOL, Pierre. (orgs.). A invenção do cotidiano 2: Morar, cozinhar. I; tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997

IKEDA, Alberto T.; PELLEGRINI FILHO, Américo. **Celebrações populares: do sagrado ao profano**. In Terra Paulista: Histórias, artes, costumes, v. 3, São Paulo: Imprensa Oficial; CENPEC, 2008.

MACEDO, Maria Leonor de Leal. **A história da gastronomia**. SENAC. Rio de Janeiro 2003.

MARANDOLA JÚNIOR, Eduardo. **Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista**. In: Geograficidades – Dossiê Sabores Geográficos, v. 2, n.1, p.42-52, 2012.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. In: MAUSS, M. Sociologia e antropologia. Rio de Janeiro: Cosac & Naify, 2003. p. 183-314.

MEGALE, Nilza Botelho. **Cento e doze invocações da Virgem Maria no Brasil: História-iconografia-folclore**. Petrópolis: Vozes, 1986.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

NEFFERTITE Marques da Costa. **As Devoções Portuguesa e Espanhola na Implantação do Culto a Maria no Brasil**. NM Costa. VIII CIH. 1978 - 1986. PUC/SP - 2017.

PACHECO, Gustavo. **Brinquedo de Cura: um estudo sobre a pajelança maranhense**. 2004. 283 f. Tese (Doutorado em Antropologia). Museu Nacional – Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2004.

POULAIN JP. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. UFSC; 2013. 285 p.

SANTOS, Carlos Alberto Antunes. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto**. In: História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan. /jun. 2011. Editora UFPR.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo).

SCHVARSTZHAUPT, R. L. C., & HERÉDIA, V. B. M. (2019). **Hospitalidade na dimensão religiosa na Romaria Nossa Senhora de Caravaggio em Farroupilha, RS, Brasil**. Revista Turismo em Análise – RTA, 30(1), 117-130.

SILVA, Ana Letícia Burity da. **CULINÁRIA MARANHENSE: a Identidade Alimentar na capital do Maranhão sob o olhar dos frequentadores das áreas turísticas**. 2014. 115 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação Mestrado Interdisciplinar Cultura e Sociedade, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2014.

SOARES, Denise Rodrigues. **Vidas foliãs: comunicações, sociabilidades e dispositivos interacionais**. Universidade Federal de Goiás, 2020. (Mestrado em Comunicação).

SOARES, F. C.; CAMARGO, L. O. L. **Produção científica sobre comensalidade no Brasil: estudo documental de teses e dissertações (1997-2011)**. Revista Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade, v. 7, n. 2, p.191-204, 2015.

SPANHOL-FINOCCHIO, Caroline Pauletto. **Escolha Alimentar: o papel de intergeracionalidade**. Campo Grande, MS: Ed. UFMS, 2015.

STRONG, ROY. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

TOMAZONI, A. M. R.; **Práticas e reflexões sobre educação alimentar: uma narrativa interdisciplinar**. 2014. 200 f. Tese (Doutorado em Educação: Currículo). Pontifícia Universidade Católica, São Paulo. 2014.

ENTREVISTAS

CRUZ, Francisca da Silva. **Roteiro da entrevista – A comida no festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão.** depoimento [dez. 2023]. Entrevistadora: Lilian Brito Alves de Oliveira. São Simão, 2023.
Ferreira, 2001.

LEITE, Arcângela. **O festejo de Nossa Senhora da Conceição no Povoado de São Simão.** depoimento [dez. 2023]. Entrevistadora: Lilian Brito Alves de Oliveira. São Simão, 2023.

MARQUES, Manoel Raimundo Santos. **Roteiro da entrevista – A comida no festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão.** depoimento [dez. 2023]. Entrevistadora: Lilian Brito Alves de Oliveira. São Simão, 2023.

RIBEIRO, Maria Júlia Rocha. **Roteiro da entrevista – A comida no festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão.** depoimento [dez. 2023]. Entrevistadora: Lilian Brito Alves de Oliveira. São Simão, 2023.

RODRIGUES, Maria do Socorro Castro. **Roteiro da entrevista – A comida no festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão.** depoimento [dez. 2023]. Entrevistadora: Lilian Brito Alves de Oliveira. São Simão, 2023.

SANTOS, Lucia Aquino dos. **Roteiro da entrevista – A comida no festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão.** depoimento [dez. 2023]. Entrevistadora: Lilian Brito Alves de Oliveira. São Simão, 2023.

SILVA, Maria Raimunda Teixeira da. **Roteiro da entrevista – A comida no festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão.** depoimento [dez. 2023]. Entrevistadora: Lilian Brito Alves de Oliveira. São Simão, 2023.

APÊNDICES

APÊNDICE A – HOSPITALIDADE E SUAS DIMENSÕES

CONCEITO DE HOSPITALIDADE

AUTOR	CONCEITO
Camargo (2004, p. 17-18)	Um conjunto de leis não escritas que regulam o ritual social cuja observância não se limita aos usos e costumes das sociedades ditas arcaicas ou primitivas. Esses usos e costumes continuaram a operar e até hoje se exprimem com toda força nas sociedades contemporâneas.
Camargo (2003, p. 15-16)	Quatro tempos da hospitalidade: 1. Recepcionar ou receber pessoas – Nada apresenta melhor a hospitalidade que o ato de acolher pessoas que batem à porta; a hospitalidade, antes de se tornar um gesto da vida social, constitui um ritual da vida privada. 2. Hospedar – Ainda que a noção de hospitalidade não envolva não há como deixar de incluir nessa categoria o calor humano dedicado a alguém sob a forma da oferta de um teto ou ao menos de afeto, de segurança, ainda que por alguns momentos. 3. Alimentar – Em algumas culturas, a oferta de alimento delimita e concretiza o ato da hospitalidade, ainda que esse alimento seja simbólico, sob a forma de um copo com água ou do pão que se reparte em algumas culturas. 4. Entreter – Ainda que todos os dicionários restrinjam a noção de hospitalidade ao leito e ao alimento, é obvio que receber pessoas implica entretê-las de alguma forma e, por algum tempo, proporcionar-lhes momentos agradáveis e marcantes do momento vivido.
Jones & Lockwood, 2004	A palavra hospitalidade é originária do Latim <i>hospitalitate</i> e o seu significado é o ato de hospedar, ou melhor, acolher o outro, agregá-lo, juntá-lo a uma sociedade que difere de suas origens.
Grassi, 2011	Compreender que se trata de uma construção na qual se tenta igualar o hóspede ao hospedeiro dono de um espaço urbano ou doméstico.
Montandon (2011, p. 31)	Ao descrever a hospitalidade como “uma maneira de viver em conjunto, regida por regras, ritos e leis”, listou algumas regras estabelecidas para o tratamento entre visitante e hospedeiro, são os tempos da hospitalidade, detalhados e indicados como uma série de microcenas “que incluíam, entre outras, a chegada, a recepção, sentar-se, banquetear-se, dizer o nome e a pátria, deitar-se, banhar-se, a entrega de presentes, as despedidas”.
Brotherton (1999) apud Quadros (2011)	Uma troca humana contemporânea, assumida voluntariamente e concebida para aumentar o bem-estar mútuo das partes envolvidas mediante oferta de acomodação e/ou alimento e/ou bebida.
Telfer (1996, p. 197) apud Quadros (2011)	Um desejo por companhia, os prazeres do acolhimento, a vontade de ser agradável aos outros e o desejo de satisfazer a necessidade do outro

DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE

AUTOR	CONCEITO
Camargo (2004, p. 52)	Doméstica – do ponto de vista histórico, o ato de receber em casa é o mais típico da hospitalidade e o que envolve maior complexidade do ponto de vista de ritos e significados; Pública – é a hospitalidade que acontece em decorrência do direito de ir-e-vir e, em consequência, de ser atendido em suas expectativas de interação humana, podendo ser entendida tanto no cotidiano da vida urbana que privilegia os residentes, como na dimensão turística e na dimensão política mais ampla – a problemática dos migrantes nos países mais pobres em direção aos mais ricos; Comercial – esta resolve dentro das estruturas comerciais, hospitalidade enquanto atividade econômica, criadas em função do surgimento do turismo moderno e mais adequadas à designação habitual de hotelaria e restauração; Virtual – Em bora perpassa e seja quase sempre associada espacialmente às três instancias anteriores, já se vislumbram características específicas desta hospitalidade, notadamente a ubiquidade, na qual emissor e receptor da mensagem são, respectivamente, anfitrião e visitante, com todas as consequências que esta relação implica.
Lashley & Morrisson (2004, p. 5-6)	Colocando de modo simples, cada domínio representa um aspecto da oferta de hospitalidade, que é tanto independente como sobreposto. O domínio social da hospitalidade considera os cenários sociais em que a hospitalidade e os atos ligados à condição de hospitalidade ocorrem junto com os impactos de forças sociais sobre a produção e o consumo de alimentos, bebidas e acomodação. O domínio privado considera o âmbito das questões associadas à oferta da “trindade” no lar, assim como leva em consideração o impacto do relacionamento entre anfitrião e hospede. O domínio comercial diz respeito à oferta de hospitalidade enquanto atividade econômica e inclui as atividades dos setores tanto privado quanto público.
Brotherton e Wood (2004, p.202)	Revela uma concepção genérica da hospitalidade, centrada na troca humana. Caracterizada por ser: Contemporânea, voluntária e mutuamente benéfica . Além de ser baseada em determinados produtos e serviços.

REFERÊNCIAS

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Os domínios da hospitalidade. Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, p. 7-28, 2003.

GRASSI, Marie-Clarie. Hospitalidade: transpor a soleira. In.: MONTANDON, Alain [Org.] O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, 2011.

JONES, Peter & LOCKWOOD, Andrew. Administração das Operações de Hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad e MORRISON, Alison. Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado: São Paulo: Manole, 2004.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. Em busca da hospitalidade. Barueri: Manole, 2004.

MONTANDON, A. Hospitalidade: ontem e hoje. In: Dias, C. M. de Moraes C. (Org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

QUADROS, A. H. A hospitalidade e o diferencial competitivo das empresas prestadoras de serviço. Revista Hospitalidade, v. 8, n. 1, p. 43-57, 2011.

APÊNDICE B – GLOSSÁRIO TEMÁTICO

TERMOS COMIDA

Comida da cidade. Alimentos industrializados. Relação entre a comida, a cidade, o sujeito e o tempo. Costura territórios locais e globais. Sistemas produtivos, distributivos e de consumo.

Comida da roça. É possível definir uma cozinha da roça, a partir de elementos como o preparo no fogão a lenha, o ritmo marcado nas refeições, a presença de alimentos frescos e de produção própria, a importância do molho e da gordura, especialmente a banha de porco (como o *tempero* do aipim), o consumo de milho verde e de cada fruta informando a passagem do ano. A comida da roça é ideal e real ao mesmo tempo, antiga e atual. Entendida não somente a partir dos elementos materiais que as compõem, mas também a partir dos valores e percepções que a traduz, a *comida da roça* pode estar na cidade do mesmo modo que a *comida da cidade* está na roça.

Comida de branco. Nos terreiros de candomblé, a expressão “comida de branco” é reservada ora aos “de comer” do cotidiano – por exemplo, o tradicional feijão com arroz –, ora àquelas comidas consideradas sofisticadas. “Comida de branco” também é atravessada de significados construídos na conflitante relação entre negros e pobres e não negros no Brasil. Em outras palavras, ao se referir à expressão “comida de branco”, não é de se estranhar que se esteja falando também numa comida associada a grupos dominantes ou a classes mais abastardas

Comida de casa. Originária no universo doméstico, a alimentação, enquanto prática está envolta no convívio familiar e social, vinculada mais especificamente à figura da mãe e da mulher e, portanto, atrelada a uma referência afetiva. Configurada no espaço doméstico e sob responsabilidade da mulher, a alimentação era compartilhada essencialmente na intimidade do lar. (Garcia, 1997, p.458). A expressão *comida caseira*, por exemplo, reporta a figuras femininas do lar. A comida de casa identificaria melhor o sujeito, à medida que a ela se associam uma série de valores subjetivos: cultura, fatores econômicos, gostos, disponibilidade de matéria-prima.

Comida de feira. A comida da feira é o lanche ou a refeição que são produzidas pelos estabelecimentos dentro da feira.

Comida de festa. Comida que adquire características particulares durante as celebrações. Uma comida pode ser festiva, fúnebre, vinculada a datas religiosas, ou pode-se determinar o que culturalmente é consumido em ambiente doméstico e fora dele (MENASCHE, GOMENSORO, 2007). A comida de festa também evolui conforme a cultura e todos os seus aspectos, assim como também é uma das formas de saudar uma época anterior e mostrar isto às novas gerações em um ambiente de comemorações.

Comida de rua. Comercio ambulante de alimentos. Alimentação fora do lar com praticidade e preço reduzido dos alimentos. Alimentos e bebidas preparados e/ou comercializados em vias públicas, destinados ao consumo imediato ou posterior, que não necessitem de etapas adicionais de processamento.

Comida de santo. A comida votiva dedicada aos orixás. Outras expressões: “comida de obrigação”, “comida de orixá”, “comida de preceito”, “comida de terreiro”, “comida sacralizada” ou simplesmente “dieta sacrificial”.

Comida de sítio. Consumo e preparo e preparo de alimentos produzidos nas propriedades rurais, adaptados às condições ambientais.

Comida típica. Quando uma comida se torna típica em uma localidade é porque já faz parte de sua cultura. A gastronomia típica se opõe a determinados aspectos que tendem a padronização das culturas por se tratar de especificidades locais. Pode-se perceber uma valorização dos sabores pertencente aos elementos nativos da região.

REFERÊNCIAS

ARRUDA, Luzia da Silva; ABONIZIO, Juliana. “Porque é perto e por que é sábado!”: comida de feira e vida urbana. Contextos da Alimentação - Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo, v. 5, n.1, dez.2016.

BASTOS, Cláudio Sergio Pimentel. Cartilha Comida de Rua. CRMV RJ 0182. 2018. Disponível em: <https://ovigilantesanitario.files.wordpress.com/2018/10/cartilha-sobre-comida-de-rua1.pdf>

BEZERRA, Nilton Xavier. Sabores, saberes e fazeres da chapada do Apodi / Nilton Xavier Bezerra ... [et al.] -- Apodi : IFRN, 2013. 168 p

LIMA MARTINS, S. K.; HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA, M.; CRUZ PORCINO, D.. A FEIRA É LIVRE (?): ESTUDO SOBRE FENÔMENOS SOCIAIS, SÍMBOLOS E SIGNIFICADOS DO COTIDIANO DE UMA FEIRA DA BAHIA. *Hygeia - Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde*, Uberlândia, v. 17, p. 110–120, 2021. DOI: 10.14393/Hygeia17057222.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Comida de festa: o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro/PR. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, v. IX, n. 1, p. 132 - 150, junho 2012.

MULLER, SILVANA GRAUDENZ; AMARAL, FABIANA MORTIMER; REMOR, CARLOS AUGUSTO. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. SEMINTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Saberes e fazeres no Turismo: Interfaces, 2010, Caxias do Sul – RS. In: Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Saberes e fazeres no Turismo: Interfaces, 2010, Caxias do Sul – RS. v.1.

PERTILE, K. *Comida de rua: relações históricas e conceituais*. Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade, v. 5, n. 2, p. 301-310, 2013.

RAMOS, Mariana Oliveira. A "comida da roça" ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). - Porto Alegre, 2007.

ROCHA, Mónica Filipa Martins Guerra da. Paisagens alimentares urbanas – uma possibilidade de leitura das urbanidades contemporâneas. Universidade de Coimbra - Centro de Estudos Sociais. Coimbra, Portugal. 10.1590/SciELOPreprints.6729 – 2023

SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano. Comida de Santo e comida de branco. *Revista Pós Ciências Sociais*, v. 11, p. 07-248, 2014.

APÊNDICE C – RELAÇÃO DOS NOITANTES ANO 2023

29/11 - Antônio Santos, Dezinho, Chelo, Zé De Porfirio, Zé Benedito, Zé Martinho e Família, João Da Cruz, Jucileide, Arcângela, Elza Sousa, Carlos Reis, Da Guia, Pebinha, Jardel, Paulo Emilson, Jhon do Peixe, Comunidade de Itamirim.

30/11 - Elisabeth. Cotinha Leite, Lionete, Valdinho, Didi, Dico e Família.

01/12 - Zeca, Iralice, Sandra, Deza, Zé Da Luz, Risonaldo e Funcionários Da Cerâmica Aliança, Rob. Nayara e Comunidade de São Miguel e comunidade de Mato Grosso.

02/12 - Ângela Raiol e família, Cilene Raiol Cima, José Ataide, Adão, Zé Mundico, Prof. Concita.

03/12 - Simplicia, Concinha Vale e Família, José Da Conceição, Pontão, Eudimar, Santinha Lucimeire, Deyrlisson Leite e Família.

04/12 - Júlio Ribeiro, Maria Da Paz, Cabo Ribeiro, Rosangela Muniz, João de Sa Oliveira, Chico Velho e Família, Zê Branco e Valdineia Matos.

05/12 - Zé Luís e comunidade de Riacho Seco, Magno Nazar e Família, Família Gomes, Domingas de Kel Comunidade de Nambuaçu de Baixo.

06/12 - Benedito Santos, Assunção Nogueira, Júlia Rocha, Durrosa, Penha Do Itamirim, Marília Nogueira, Alain Tavares, Sandra do Conselho, Joseane, Zezinho e família, Irinez, Irany, Maria, Alex, Rosa, Suziane e Taty Ribeiro, Leonardo Martins.

07/12 - Analice Serejo e Família, Nany Ribeiro e Família, Mata-gato, Valler Costa, Emília Nazar e família, SEBRAE Rosário. Zé Raimundo, Santa Costa, Jorge Gordo, Marcos e família, Rosaria Moura, Vitorinha, Dinorá, Zeneide, Romel Pereira, Lourdes Maia, Cristina Pires, Flavinho Gouveia, Lurdes e Comunidade de Curimatá.

09/12 - Cozinheiras Da Casa Das Velhas (Resp. Julia Ribeiro, Flor de Liz, Wagner, Paixão, Lúcia, Francisca).

APÊNDICE D – BENS CULTURAIS ASSOCIADOS À FESTA DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO - LELÊ DAS VELHAS OU TERCÊ DAS VELHAS

Definição: Manifestação cultural em ocasião do Festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado de São Simão na cidade de Rosário. São mulheres que cantam e dançam acompanhadas musicalmente por quatro tambores, no qual o pequeno é chamado de mixiriqueiro. Seu primeiro toque é no dia 01 de novembro, dia de Todos os Santos e posteriormente segue acompanhando a novena em homenagem a Nossa Senhora e inúmeras etapas do festejo como o levantamento do mastro e encerrando o toque com a derrubada dele. Existem uma superstição que o lelê das velhas não deve ser tocado em período diferente ao do festejo. Os versos cantados por meio de improvisos (repente) no entanto existe uma estrutura prévia de versos que devem ser entoados na seguinte ordem: o lelê, tercê, areia, redondo sinhá, cabeça de bagre, tiquira e benção de Deus. Manifestação única em sua categoria.

MÚSICAS
Lelê
Tercê
Areia
Redondo sinhá
Cabeça de bagre
Tiquira
Benção de Deus



Foto: Instrumentos - tambores do Lelê das Velhas (2015)

APÊNDICE E – BENS CULTURAIS ASSOCIADOS À FESTA DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO – PÉLA PORCO - DANÇA DO LELÊ

Definição: O Péla Porco ou Dança do Lelê é uma manifestação cultural que costuma ser dançada em honra a determinado Santo. No povoado São Simão acontece em ocasião a Nossa Senhora da Conceição, padroeira do lugar. É considerada uma dança de salão que é geralmente acompanhada musicalmente cavaquinho, violão, rabeca, pandeiro, cabaça, tambor e castanholas. Os versos são cantados por meio de improvisos (repente) conforme as etapas da brincadeira. A dança (coreografia) é coordenada por uma pessoa conhecida como “mandante”, é dançada em pares organizados em duas filas (a dos homens e a das mulheres).

ETAPAS

Chorado

Dança

Grande

Talaveira

Cajueiro



Foto: Péla Porco - Talaveira (2023)

APÊNDICE F - BENS CULTURAIS ASSOCIADOS À FESTA DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO – DANÇA DO COCO

Definição: A dança do coco é uma dança de roda característica do nordeste brasileiro. Com cantoria executada em repentes (versos de improviso) tem sua musicalidade acompanhada pelos instrumentos: cabaça, tambor, pandeiro podendo ter ou não um banjo. Dançado em fileiras ou em roda são intercalados um homem e uma mulher na configuração da dança. Em São Simão acontece em ocasião do Festejo de Nossa Senhora da Conceição em frente a Ramada das Velhas após as ladainhas ou após a chegada do porco na rede.



Foto: Coco após chegada do Porco na rede na Casa das Velhas (2023)

APÊNDICE G – FOTOGRAFIAS – IGREJA DE NOSSA SENHORA DA
CONCEIÇÃO - SÃO SIMÃO



APÊNDICE G – CASA OU RAMADA DAS VELHAS



APÊNDICE G – MASTROS



APÊNDICE G – PORCO NA REDE



Cortejo - Saída de Rosário



Cortejo - Saída de Curimatá

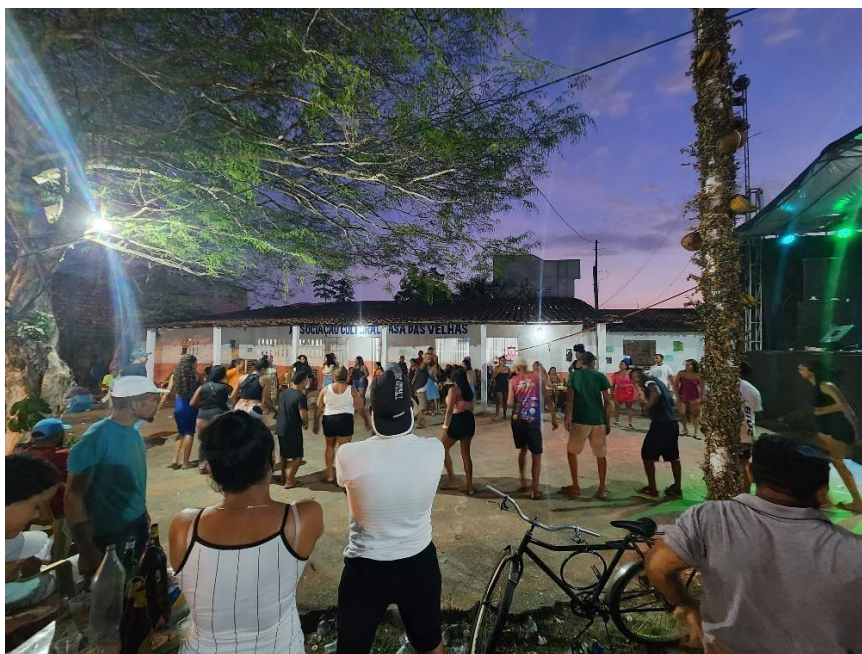


Paradas para receber a jóia



Cortejo – pelas ruas do povoado São Simão

APÊNDICE G – DANÇA DO COCO



APÊNDICE G – PÉLA PORCO (DANÇA DO LELÊ)



APÊNDICE G – PATO PELADO



APÊNDICE G – JÓIA PARA NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO



APÊNDICE G – MISSA NA IGREJA



APÊNDICE G – MISSA E BATIZADO NA RAMADA DAS VELHAS



APÊNDICE G - DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTO – ALMOÇO



APÊNDICE G – PROCISSÃO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO



APÊNDICE G – MESA DE BOLO E LEMBRANÇAS



APÊNDICE G - TERCÊLO DAS VELHAS – LELÊ DAS VELHAS



APÊNDICE G - DERRUBAMENTO DO MASTRO



APÊNDICE G – A COZINHA



APÊNDICE G – COMIDA DE FESTA



APÊNDICE G – O AMBIENTE DA COZINHA



APÊNDICE G – EQUIPE DA COZINHA – COZINHEIRA(O)S



APÊNDICE G – COMIDA DE RUA



APÊNDICE H - ROTEIRO DA ENTREVISTA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
FÁBRICA SANTA AMÉLIA

ROTEIRO DA ENTREVISTA

Entrevistado (a): _____

Data: ____/____/____

1. Sexo do entrevistado: () Masculino () Feminino

2. Idade: _____ 3. Naturalidade: _____

4. Quando foi o seu primeiro contato com a cozinha (preparo de alimentos)?

5. Quando foi o seu primeiro contato com o Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

6. Quando foi o primeiro contato com a cozinha no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual foi a motivação?

7. Você auxilia no preparo de quais comidas durante o Festejo?

8. Qual a comida mais aguardada durante o Festejo?

9. Qual o cardápio disponibilizado durante o período do Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

10. Tem alguma comida especial para Nossa Senhora da Conceição?

11. Quais são as dificuldades enfrentadas durante o Festejo no comando da cozinha?

12. Alguma bebida é servida durante o Festejo Nossa Senhora da Conceição?

13. Tem alguma comida que deixou de ser servida no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual o motivo? Você sabe a receita?

14. O que o fato de saber cozinhar representa para você?

15. O que a oportunidade de cozinhar durante o Festejo de Nossa Senhora da Conceição representa para você?

16. Você acredita que o turismo pode ajudar a tornar o festejo mais conhecido e possibilitar melhorias para o festejo, pode se tornar atrativo turístico para visita futura? Justifique.

17. Você considera o festejo uma atividade de lazer sua ou de outros moradores?

18. Na sua opinião o que poderia ser feito para melhoria das atividades e das condições de vida da comunidade que executa o festejo? (citar algumas opções)

19. Você considera que a Hospitalidade é uma característica marcante no Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

20. Qual a etapa do festejo que você mais gosta?

21. Quão satisfeito (a) você está com o Festejo?

APÊNDICE I – SÍNTESE DAS ENTEVISTAS APLICADAS COM OS FESTEIROS

Entrevistada: Arcângela Leite**Data da entrevista: 07/12/2023*****INÍCIO DA FESTA***

Era da família de Roque Diniz, já é morto, 30 anos. E o nome das Velhas donas da festa. A bisavó dele era Maria Joaquina Diniz, a avó dele era Marine Diniz. Era todas duas índias. A Maria Joaquina era a mais velha mãe da Marine. Aí uma estava com a santa de pedra e a outra com o pilão quando elas foram pegas.

O pilão era na casa da tia [...] só que quem ficou com esse pilão, ele era desse tamanho alvinho, a sapata dele era dessa grossura, eu ainda conheci. Aí elas levaram só a santa e deixaram o pilão porque não podiam sair com o pilão na casa da tia [...] e aí eles roubaram e levaram para o Pará a Santa. Foi eles levaram que era a verdadeira mesmo, a dona da festa das Velhas. E aí minha avó mais a irmã dela, o nome da minha avó mãe de meu pai, que era filha das Índias, o nome dela era Supriana e a outra era Geralda. A irmã dela, que era avó de Rita, de tia Maria do Carmo. Tia Geralda era a irmã da minha avó. E elas foram buscar coco ali no Palmeiral da Altamira para quebrar em casa. Quando elas vinham de lá, elas viram diz que aquela meninazinha pulando assim de um lado para outro, de um lado para outro. O rastrinho era desse tamaninho quando chegou quase saindo na estrada. Mas viram ela deitada assim para o outro lado. Bem mesmo no caminho. Elas arriaram o cofo de coco e juntaram ela, botaram no bolso e trouxeram. Que é essa santinha, quantos anos tem essa santinha, deste tamaninho. Existe até hoje. Aí, eu conto essas histórias porque o meu pai chamava nós tudinho, compadre Albenor, Zé, Zita, Cotinha. Conci ah papai eu não vou escutar. Eu fazendo varanda escutava tudinho, meu pai, só eu o escutava contando, que eu achava bonito ele contar as histórias. Aí quando ele morreu, antes dele morrer, ele fez um livro dessa festa para Dona Maroquinha mãe de Nestor. Ah meu filho, isso é muito antigo, só meu pai antes dele morrer, ele dizia que ela já tinha para mais de 300 anos essa festa.

Foi os primeiros, depois de Simão Boa Vinda, foi as índias. Era porque foi ele que fundou São Simão. E aí meu pai dizia, que depois que Simão Boa Vinda, antes dele morrer elas já eram gente. Ela já eram gente, as índias. Quando eles agarraram ela só a nova que era a avó de meu pai filha da Maria Joaquina estava com 25 anos, ainda pariu foi muito.

Índio é bicho danado. Pariu foi muito. Essa família de Deca. Bisavô de Deca. Porque Lipo era da família de papai, era parente de papai. Só que eles eram parentes de papai pela parte de pai. Que o avô de papai era danado para fazer filho na rua. Tudo eu sei que papai descobriu.

A SANTA DE PEDRA

Ninguém sabe. Eles levaram para o Pará.

O LIVRO DA FESTA

Ela já morreu, ela não morava aqui, ela morava em Axixá. Deu sumiço. Ela disse para papai que ela não sabe se foi gente que tirou dela, porque ela guardou, aí ela veio para o São Simão e quando ela chegou não encontrou mais o livro.

INÍCIO DA FESTA

A festa começou assim. O primeiro ano começou assim, meu pai contava que quando eles agarraram elas aí eles foram para a roça, quando eles chegaram, elas estavam uma batendo numa cuia cantando e a outra dançando. Aí eles se esconderam. Aí no outro dia eles disseram que eles vinham mais cedo. Quando chegaram elas estavam dançando. Aí eles apareceram e procuraram, aí elas disseram para eles. Só que o tambor era de Taboca bambu, elas moravam na aldeia né.

Elas sumiram da aldeia se perderam. E aí ele foi no mangue tirou quatro troncos de mangue, ele alimpou e fez o tambor e cobriu. Eles eram quatro. O pequeno, ele era desse tamaninho, o nome dele era mixiriqueiro. Aí esse tambor sumiu, que quando se perdia a gente, só ele encontrava a gente perdida no mato. Aí ele foi para o Mutum, de lá do Mutum ele desapareceu. Da terra de seu Ciridião.

Porque quando a minha avó morreu, ela queria que meu pai ficasse responsável pelo festejo. Ele disse que não. Ele foi na casa de Seu Ciridião. Aí ele levou o seu Ciridião e dona Marcolina que era mãe de Dião e dona Mundica era a mulher dele. Meu pai entregou, da minha avó, o festejo para Dião.

E aí seu Ciridião fez essa festa até em 75 em 76 ele morreu. Anilton já fazia da igreja tomou de conta. Foi lá na casa de papai. Papai mais Dona Mundica entregaram o

festejo para ele. Quando foi em 2006, Anilton morreu. Aí eles tomaram de conta do festejo. Ribinha não foi(?).

BATER TAMBOR

Eu tinha uma tia, ele conheceu, era prima do meu pai e Irmã de criação tia Gregória. Aí ela ia, mas Dona Antônia Moraes, que era comadre de minha mãe mais do meu pai. Aí elas me levavam. Aí tia Cogo mandava eu bater, tia Paulina que era mulher de tio Carlito, que era avó de Jucileide. E aí ela morava com meu tio e eu ia para lá e batia. E aí quando crescendo eu ia, tia Gregória me levava, mas papai dizia que era para mim não bater porque esses tambor eles eram respeitado, criança não batia nos tambor, e eu ainda era criança. E aí eu fui crescendo, e ia escondida mais tia Gogo e comecei a bater os tambor. E eu fiquei batendo. Morreram as tamborzeiras tudinho já tudo de idade. Tia Dodó, tia Joana de Brito, Ciana uma pução, madrinha Maga, morreram e a gente foi ficando. Aí por último morreu tia Gogo que era da família, Antônia Moraes, aí vem Dona Rosilda, tia Glorinha batendo os tambor aí morreram. Morreu Dindinha Denir. Mamãe morreu em 2012, ela morreu em 2013. Dona Denir morreu no dia 04 de janeiro em 2013. Aí as tambozeiras mais velhas já morreram.

LELÊ DAS VELHAS / TERCÔ DAS VELHAS

Ele tem seis músicas diferentes. Ela era reconhecida como o Lelê das Velhas. Eles que tiraram e o Péla, era o Péla Porco dessa festa. O Lelê das Velhas e o Péla porco. Eles tiraram, o nome da festa das Velhas "Lelê" e botaram no "Péla". O Péla era Péla Porco. A gente nem sabe. Isso foi depois que a Anilton morreu não foi?

A primeira música é o Lelê, atrás do Lelê tem o Tercô, atrás do Tercô vem a Areia, aí depois de Areia é Redondo Sinhá, aí depois de Sinhá vem cabeça de bagre, aí o derradeirinho, aí vem a Tiquira e por último vem a Benção de Deus.

É muito velha essa festa ninguém nem sabe os anos que ela tem, Só meu pai quando morreu ele já morreu com 77 anos. É a mãe dele, quando ela nasceu já existia, a festa. Ela morreu com 67 anos.

COMIDA DA FESTA

O que eles fizeram, eles fizeram só com caça do mato. Era veado, caititu, jabuti, tatu, aí bichos de penas juriti, a rolinha. Tudo meu pai dizia que eles fizeram.

As rolinhas, os [...] eles enfiaram nos espetos para eles brincarem dentro da Ramada. Que ela vem saindo assim, ela não trouxe, ela não trouxe o porco na rede, ela não trouxe o pato pelado, elas não botaram não. Isso daí quem já botou foi um tio meu, tio não, ele era meu primo, eu que chamava ele de tio porque era mais velho, titio Silvino. Depois que foi para Rosário ele que trouxe o pato pelado. O primeiro pato quem deu foi titia Esmeralda mas tio Binga, aí depois foi que Felícia deu mais Zeca. Mas ele mesmo, e ficou bonito mesmo, foi depois que titio Silvinho trouxe.

Elas fizeram foi só no ano que elas foram pegas. Porque não tinha ainda criação, mas no outro ano ela já tinham. Elas botaram foi Juçaral para criar, Santa Isabel, Gavião dos Rabelos, Tamirim, São Miguel, Nambuaçu de cima, na Nambuaçu de baixo. Tudo elas botaram. Quando entrava o mês de novembro, no dia 20, eles vinham deixar tudinho na casa das Velhas. E aí eles matavam. Era comida a semana todinha, depois do festejo ainda tinha uma história de lavar prato. Era só comida. Para poder acabar tinha essa história de lavar prato. Era só comida que elas faziam a comida. Porque nesse tempo vinha muita gente aí do interior, os que criavam porco, criavam pato, galinha para essa festa que elas botavam. Também outra coisa que meu pai dizia que a família dele fazia a roça de mandioca, a roça de milho, a roça de arroz porque não ganhava assim como ganha hoje. Eles mesmos era que compravam né. Aí depois eles passaram a não comprar pois eles fizeram a roça.

Como o papai dizia, porque nesse tempo [...]. Essa festa das Velhas quando o meu pai morreu ele dizia que ela já era rica. É o festejo mais rico não tem um festejo para ganhar ela não. Não, não existe. Porque a gente não compra nada o meu pai dizia. Naquele tempo eles compravam e hoje ninguém compra. A comida eles dão. É porco, é galinha, é pato, é arroz, é feijão, é tempero, é tudo elas ganham. E devolve tudo pronto para eles de volta. Bebida, tudo eles ganham. E naquele tempo não.

DOCE DE COCO E LARANJA DA TERRA

Tinha doce de coco e doce de laranja da terra. Elas apanhavam uma laranja. Botavam para sair aquele sumo todinho de molho. Aí quando era na entre véspera da festa descascar a laranja para poder fazer o doce. Do Coco eles faziam o doce de coco para dar no festejo. Hoje tem o café de coco.

Porque elas sabiam fazer, as que ficaram na casa de Dião tinha. Tinha o doce de coco e o doce de laranja da terra casa do finado Ciridião. Porque a minha avó, minha bisavó e a minha avó botaram muito juiz, muita juíza. A mãe de Ciridião era uma das juíza da festa, a mãe de seu Vadeco Dona Enésia, Vadeco de Zenade. Esse pessoal mais velho elas botavam de juízes. Botavam de mordomo na Festa. E aí cada um deles ajudava, dava uma ajuda.

Eu não sei. Acho que não. Eu só conheci mesmo na casa de Dico. Era bom. Quando finado Anilton tomou de conta ele não fez. Na hora que o mastro chegava, no buscamento do mastro, Dona Mundica botava, dava para todo mundo. Pra as crianças, pros adultos.

Já foi um festejo muito grande, esse festejo. Ele era muito falado que meu pai dizia. Agora hoje, a gente agradece a Deus e ela que ainda tem quem esteja fazendo ele né, esse festejo.

MISSA E LADAINHA

Esse festejo ele não foi feito no começo com missa era só a ladainha 9h do dia. Não existia missa. A missa de Nossa Senhora da Conceição era no dia 8 na igreja. A festa das Velhas era só ladainha não existia a missa.

Porque Zé de Barro fazia da igreja, na casa de Zé de Barro, assim a de Ciridião. Não tem distância da casa de Zé de Barro para a casa de Ciridião. Não tem não. E aí eles pegaram quando a Nilton recebeu essa festa, e aí ele separou. Porque quem fazia da igreja era o tio dele Zé de Barro. Aí depois que Zé de Barro morreu ele tomou de conta da festa das Velhas. Cidião morreu em 76, dia 4 de outubro, nesse ano mesmo ele tomou de conta Anilton, das Velhas. Mas aí depois separou tudo. Ele fazia da igreja, ele fazia das Velhas, tudo junto. Depois eles separaram. Tomaram de conta. Assim eu não estou criticando. No festejo porque era muito só para ele. E ele ficou fazendo a festa das Velhas. Mas só que nesse [...] ele separou da Igreja aí não se uniram mais.

O PORCO NA REDE E O PATO PELADO

O pato pelado não tinha. Tudo quem trouxe foi meu tio, que era de dentro da festa. Ele e a mulher dele, eles eram primos, aí eles casaram, foram embora para Rosário. Primeiro pato quem deu foi titia Esmeralda mais tio Dinga mas foi aqui mesmo dentro de São Simão. Mas quem trouxe mesmo o pato pelado e o porco na rede foi titio Silvino de

Rosário. Mas ele era filho daqui. Ah não já faz tempo. Ele trouxe depois que fizeram a ponte que ele trouxe de Rosário o porco e o pato. O porco de Curimatá eu também não sei dizer. Acho que foi depois que a Anilton morreu. Zé da Luz aí sabe. Meu pai dizia que era uma festa rica porque a redondeza todinha ajudava. Era São Miguel, Nambuaçu, Itamirim.

DEVOÇÃO PESSOAL

Não. Eu não sou devota dela mesmo não. Meu pai era. Ele era Neto e bisneto das Índias. A Marine era a avó dele, e a Maria Joaquina era a bisavó. Ah eu sou muito grata a ela. Eu gosto muito dela. Gosto da festa das Velhas eu gosto demais. A família todinha. É porque eles já morreram tudo. A família de meu pai.

COZINHEIRAS NA FAMÍLIA E NA FESTA

Elas sabiam cozinhar, mas elas traziam cozinheiras do Itamirim, da Boa Vista aqui de Rosário, elas traziam daqui do São Simão mesmo era homem ali do Curimatá. Daqui era homem era Seu Gatinho, Seu Chico Beque. Era meu pai, ele também sempre cozinhou e do Curimatá era seu Anastácio e compadre Zé de Castro. Daqui do Boa Vista de Rosário vinha Dona Gertrudes, vinha Dinha Macica, filha da finada Gertrudes. Vinha em quantidade. De Nambuaçu eles botavam.

APÊNDICE I – SÍNTESE DAS ENTEVISTAS APLICADAS COM OS FESTEIROS

Entrevistado (a): Francisca da Silva Cruz**Data: 07/12/2023**

1. Sexo do entrevistado: () Masculino (x) Feminino

2. Idade: **56 anos** 3. Naturalidade: Codó - Maranhão**4. Quando foi o seu primeiro contato com a cozinha (preparo de alimentos)?**

R – No Festejo de Nossa Senhora da Conceição.

5. Quando foi o seu primeiro contato com o Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R - Logo que eu cheguei eu conheci a festa de Nossa Senhora da Conceição. A minha sogra ela que batia aqueles tamborzinhos que tinha aqui. O nome dela é Gregória Ferreira, já falecida. E ela era que batia, ela tocava castanholas que ela também era do Lelê. E ela me convidou um dia, eu vim, porque tinha a dança do Lelê como ontem à noite mas só que eu não gostei. Essa dança muito feia.

6. Quando foi o primeiro contato com a cozinha no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual foi a motivação?

R - E aqui ao lado morava uma senhora por nome Denir aqui também já morreu. Um dia ela me convidou para eu vir participar da cozinha. Ah eu disse eu não sei cozinhar. Eu vou te ensinar um dia você vai trabalhar nessa festa. Não sei assim mais ou menos quanto tempo faz. Comecei cozinhando o arroz. Até hoje a minha profissão é cozinhar arroz.

7. Você auxilia no preparo de quais comidas durante o Festejo?

R - Auxilia no preparo de várias comidas, mas a especialidade é cozinhar o arroz.

8. Qual a comida mais aguardada durante o Festejo?

R – A carne de porco. Porque a carne de porco é deliciosa é assada, é frita, é cozida. Sempre é boa.

9. Qual o cardápio disponibilizado durante o período do Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R – Carne de porco, pato e galinha.

10. Tem alguma comida especial para Nossa Senhora da Conceição?

R – Não.

11. Quais são as dificuldades enfrentadas durante o Festejo no comando da cozinha?

R - O cansaço, às vezes o cansaço.

12. Alguma bebida é servida durante o Festejo Nossa Senhora da Conceição?

R – Não.

13. Tem alguma comida que deixou de ser servida no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual o motivo? Você sabe a receita?

R – Não.

14. O que o fato de saber cozinhar representa para você?

R - Nossa! Eu me sinto super bem. Até porque eu tenho uma família que também tem um festejo, festejo de Santa Luzia. Só que não é tão grande como esse aqui. Nós não trabalhamos com bebida é só comida, doces e salgados, chocolate lá em Codó. Então eu termino aqui amanhã né, domingo que vai derrubar o mastro, mas geralmente termina no dia nove. Então no dia 10 eu já viajo para lá e eu que sou a cozinheira, pois as minhas irmãs não sabem cozinhar a quantidade de arroz, carne, então eu que sou a cozinheira. Eu me sinto super feliz. A minha mãe fazia tudo isso. Eu não tenho mais ela.

15. O que a oportunidade de cozinhar durante o Festejo de Nossa Senhora da Conceição representa para você?

R - Representa a gratidão. Gratidão só. Eu sou feliz da vida. Mesmo sabendo que a gente não satisfaz todo mundo. Mas para mim é gratidão por tudo que faço.

16. Você acredita que o turismo pode ajudar a tornar o festejo mais conhecido e possibilitar melhorias para o festejo, pode se tornar atrativo turístico para visitação futura? Justifique.

R - Com certeza. Se as meninas aqui fizessem um ponto de turismo nós íamos ter muitas coisas para representar, para mostrar do nosso lugar, para mostrar para o povo lá fora, e é o que nós não temos. Aqui nós temos o nosso Rio bem aí, aqui tem avenida passa tanta gente, vamos encostar lá no São Simão para ver a beleza de São Simão, que é um lugar

tão pequeno. Assim como tem Morros, tem tanta coisa bonita. Se estivesse aqui para nós era muito bom.

17. Você considera o festejo uma atividade de lazer sua ou de outros moradores?

R - Com certeza. Quando chega o período do festejo todo mundo já espera. O porco na rede, a murta, a lenha. Eles se sentem super bem. Eu também me sinto super bem. Já fico triste quando vai acabar.

18. Na sua opinião o que poderia ser feito para melhoria das atividades e das condições de vida da comunidade que executa o festejo? (citar algumas opções)

R - Questão não respondida.

19. Você considera que a Hospitalidade é uma característica marcante no Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R - Com certeza, com certeza. Eu aqui e as minhas colegas, porque essas daqui são novas. Das mais velhas mesmo sou eu e Dona Júlia que saiu mas com certeza.

20. Qual a etapa do festejo que você mais gosta?

R - A murta é a que eu mais gosto e é a que eu acompanho.

21. Quão satisfeito (a) você está com o Festejo?

R - Com certeza. Eu tô satisfeita. Já estou triste porque vai acabar amanhã. Se continuasse, passasse mais 10 dias own era tão bom.

APÊNDICE I – SÍNTESE DAS ENTEVISTAS APLICADAS COM OS FESTEIROS

Entrevistado (a): **Lucia Aquino dos Santos**

Data: **07/12/2023**

1. Sexo do entrevistado: () Masculino (x) Feminino

2. Idade: **62 anos** 3. Naturalidade: Centro **Grande de Maria Madalena – Rosário**

4. Quando foi o seu primeiro contato com a cozinha (preparo de alimentos)?

R - Questão não respondida.

5. Quando foi o seu primeiro contato com o Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R – Foi logo quando chegou em São Simão. Já tem mais de 12 anos que estou morando no São Simão.

6. Quando foi o primeiro contato com a cozinha no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual foi a motivação?

R - Já está fazendo 5 anos que eu estou trabalhando aqui. É porque eu vim, eu vim acompanhando o pato, e daí eu fiquei aqui na cozinha, e as companheiras me convidaram para fazer parte. E até hoje...

7. Você auxilia no preparo de quais comidas durante o Festejo?

R - Eu trabalho no cortamento da comida. É isso que eu faço. Eu corto a carne de porco.

8. Qual a comida mais aguardada durante o Festejo?

R – É carne de porco.

9. Qual o cardápio disponibilizado durante o período do Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R – Galinha, pato e carne de porco.

10. Tem alguma comida especial para Nossa Senhora da Conceição?

R – Não.

11. Quais são as dificuldades enfrentadas durante o Festejo no comando da cozinha?

R - Ah é muito cansativo. Tem vez que a gente lava a louça, a gente cozinha, a gente corta a carne, repassa para as pessoas.

12. Alguma bebida é servida durante o Festejo Nossa Senhora da Conceição?

R – Não.

13. Tem alguma comida que deixou de ser servida no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual o motivo? Você sabe a receita?

R – Não.

14. O que o fato de saber cozinhar representa para você?

R – É muito importante.

15. O que a oportunidade de cozinhar durante o Festejo de Nossa Senhora da Conceição representa para você?

R – É importante.

16. Você acredita que o turismo pode ajudar a tornar o festejo mais conhecido e possibilitar melhorias para o festejo, pode se tornar atrativo turístico para visitação futura? Justifique.

R – Vai melhorar cada vez. Vai melhorar

17. Você considera o festejo uma atividade de lazer sua ou de outros moradores?

R – É.

18. Na sua opinião o que poderia ser feito para melhoria das atividades e das condições de vida da comunidade que executa o festejo? (citar algumas opções)

R - A gente quer que melhore. A gente está precisando que melhore na cozinha.

19. Você considera que a Hospitalidade é uma característica marcante no Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R – Sim.

20. Qual a etapa do festejo que você mais gosta?

R – É o porco na rede. Acompanho. Fui até no Curimatá. Nunca tinha ido no Curimatá mas este ano eu fui no Curimatá.

21. Quão satisfeito (a) você está com o Festejo?

R – Sim.

APÊNDICE I – SÍNTESE DAS ENTEVISTAS APLICADAS COM OS FESTEIROS

Entrevistado (a): **Manoel Raimundo Santos Marques**

Data: **07/12/2023**

1. Sexo do entrevistado: (x) Masculino () Feminino

2. Idade: **76 anos** 3. Naturalidade: **São Simão - Rosário - Maranhão**

4. Quando foi o seu primeiro contato com a cozinha (preparo de alimentos)?

R – Porque esse negócio de cozinhar eu aprendi em casa com a minha mãe. Ela ia embora para roça e deixava o comer para mim tomar de conta e vigiar as minhas irmãs. Aí eu fui aprendendo a cozinhar.

5. Quando foi o seu primeiro contato com o Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R - O meu primeiro contato, eu tinha uns 10 anos. Que aqui era os dois mastros como está tendo aí. Um de criança e o outro do adulto. Eu ia ajudar a buscar o mastro de criança. Era só a criança que carregava, hoje não, hoje as crianças não carregam o mastro. Só tem o nome " mastro das crianças" porque quem carrega é os adultos juntos. E aí eu fiquei, fui crescendo, e me envolvendo dentro da festa com o pessoal aí. Os que já foram que me convidaram. Aí nós íamos tirar esse mastro aqui pelo Ribeiro, na cabeceira do Ribeiro, depois não tinha mais lá vamos tirar aqui do outro lado do Rio, atravessava nadando com ele de lá para cá. Aí quando roçaram por de trás aqui do mato e acabaram com tudo. Aí ficou o pessoal do Curimatá doando para nós. Aí a gente vai buscar no Curimatá, é a maior alegria para nós. Bem aí pertinho. Aí fiquei nesse outro aí ajudando tirar, carregando. Hoje não dá para mim carregar, mas eu acompanho direto com o pessoal aqui. Chegou aqui era mais de 12 horas. E Só largo quando eu tenho que encerrar a brincadeira.

6. Quando foi o primeiro contato com a cozinha no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual foi a motivação?

R - Eu ajudo aqui eu comecei, acho que está pelo menos com uns 10 anos já. Que eu comecei a trabalhar com elas aqui dentro. Foi uma alegria para mim, foi uma coisa muito boa.

7. Você auxilia no preparo de quais comidas durante o Festejo?

R - Auxilia no preparo de todas as comidas.

8. Qual a comida mais aguardada durante o Festejo?

R – A carne de porco.

9. Qual o cardápio disponibilizado durante o período do Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R – Carne de porco, pato e galinha.

10. Tem alguma comida especial para Nossa Senhora da Conceição?

R – Não.

11. Quais são as dificuldades enfrentadas durante o Festejo no comando da cozinha?

R - A dificuldade ali para mim é o calor, que é muito abafado. Se tivesse uma casa mais alta, uma ventilação melhor era melhor para a gente. Ali sufoca a gente. Aquele calor da panela e nego lutando com o calor da telha é ruim, mas a gente acostuma com isso tudo.

12. Alguma bebida é servida durante o Festejo Nossa Senhora da Conceição?

R - Não

13. Tem alguma comida que deixou de ser servida no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual o motivo? Você sabe a receita?

R – Não.

14. O que o fato de saber cozinhar representa para você?

R - É uma coisa muito boa.

15. O que a oportunidade de cozinhar durante o Festejo de Nossa Senhora da Conceição representa para você?

R - É uma coisa muito boa. Depois que me entrosei com eles aqui.

16. Você acredita que o turismo pode ajudar a tornar o festejo mais conhecido e possibilitar melhorias para o festejo, pode se tornar atrativo turístico para visitação futura? Justifique.

R - Pode. Isso seria uma beleza. Qualquer coisa que ele trouxesse para nós seria bem-vindo.

17. Você considera o festejo uma atividade de lazer sua ou de outros moradores?

R - Eu acredito que é. Muito. O povo de São Simão gosta muito desse festejo daqui.

18. Na sua opinião o que poderia ser feito para melhoria das atividades e das condições de vida da comunidade que executa o festejo? (citar algumas opções)

R - A melhoria para mim é eles unir o sangue com nós. O que a gente pedir para ele, ele servir a gente. Eu entendo assim.

19. Você considera que a Hospitalidade é uma característica marcante no Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R - É bem recebido. Nós não escorraça ninguém não. Você viu aí na hora do comer, tem que botar em fila em ordem.

20. Qual a etapa do festejo que você mais gosta?

R – O buscamiento do mastro.

21. Quão satisfeito (a) você está com o Festejo?

R – Muito satisfeito.

APÊNDICE I – SÍNTESE DAS ENTEVISTAS APLICADAS COM OS FESTEIROS

Entrevistado (a): **Maria do Socorro Castro Rodrigues**

Data: **07/12/2023**

1. Sexo do entrevistado: () Masculino (x) Feminino
2. Idade: **58 anos** 3. Naturalidade: **Mata dos Conrados (adiante de Presidente Juscelino)**

4. Quando foi o seu primeiro contato com a cozinha (preparo de alimentos)?

R- Questão não respondida.

5. Quando foi o seu primeiro contato com o Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R- Não, não. Isso está com pouco tempo. Tá sim com os 8 anos. Eu ia limpar o fato do porco com meu marido, ali no rio. Cuidar do fato. Aí de lá elas começaram a me chamar pra cá pra cozinha. Aí que eu vim para a cozinha.

6. Quando foi o primeiro contato com a cozinha no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual foi a motivação?

R- Meu serviço mesmo era só com negócio de roça, aí foi que as mulheres andavam atrás de mim, foi que eu comecei a vir para cá. Mas eu não trabalhava aqui não.

7. Você auxilia no preparo de quais comidas durante o Festejo?

R- Eu lavo, corto, e ajudo a dividir. E dividir o arroz também.

8. Qual a comida mais aguardada durante o Festejo?

R- A carne de porco.

9. Qual o cardápio disponibilizado durante o período do Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R- Carne de porco, galinha e pato.

10. Tem alguma comida especial para Nossa Senhora da Conceição?

R- Não.

11. Quais são as dificuldades enfrentadas durante o Festejo no comando da cozinha?

R- A dificuldade é porque é um sufoco. Tem dia que a gente amanhece. Que nem ontem eu amanheci até agora. Já estou com sono. E ali é corrido. A gente tá entregando a comida e o pessoal estão atiçando a gente. É corrido.

12. Alguma bebida é servida durante o Festejo Nossa Senhora da Conceição?

R- Não.

13. Tem alguma comida que deixou de ser servida no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual o motivo? Você sabe a receita?

R- Não.

14. O que o fato de saber cozinhar representa para você?

R- Eu cozinho. Na minha casa eu cozinho. Eu gosto de cozinhar.

15. O que a oportunidade de cozinhar durante o Festejo de Nossa Senhora da Conceição representa para você?

R- Eu gosto de cozinhar.

16. Você acredita que o turismo pode ajudar a tornar o festejo mais conhecido e possibilitar melhorias para o festejo, pode se tornar atrativo turístico para visitação futura? Justifique.

R- Pode assim, porque se vier alguém que tenha mais cabeça e talvez é mais para frente. Porque se não ser, não vai. Que os mais velhos tudo estão morrendo, estão ficando só os mais novo e os mais novos não tem responsabilidade.

17. Você considera o festejo uma atividade de lazer sua ou de outros moradores?

R- É. É bom aqui.

18. Na sua opinião o que poderia ser feito para melhoria das atividades e das condições de vida da comunidade que executa o festejo? (citar algumas opções)

R- Questão não respondida.

19. Você considera que a Hospitalidade é uma característica marcante no Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R- Eu acho que são. Eu acho que eles são bem recebidos.

20. Qual a etapa do festejo que você mais gosta?

R- Se eu não vim, assim cuidar na cozinha. Aí eu nem venho no festejo. Eu só venho mesmo quando eu vou cozinhar ou quando eu vou ser madrinha. Tem ano que eu nem vinha no festejo. Logo minha mãe criou a gente assim, da gente não andar em festa. Não andar pra qui, pra acola.

21. Quão satisfeito (a) você está com o Festejo?

R- Eu estou.

APÊNDICE I – SÍNTESE DAS ENTEVISTAS APLICADAS COM OS FESTEIROS

Entrevistado (a): Maria Júlia Rocha Ribeiro

Data: 07/12/2023

1. Sexo do entrevistado: () Masculino (x) Feminino
 2. Idade: **76 anos** 3. Naturalidade: **Presidente Juscelino - MA**

4. Quando foi o seu primeiro contato com a cozinha (preparo de alimentos)?

R- Questão não respondida.

5. Quando foi o seu primeiro contato com o Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R - Meu primeiro contato foi após idade bem alta. Era a mãe, já casada aí eu comecei. Aqui tem eu derrubamento do mastro, e a Gente corta o mastro, e diz o que vai dar no próximo ano, como vocês já ouviram a cobrança né. E aí um dia eu cortei o mastro, e na hora da pergunta eu fiquei à toa sem saber o que dizer. E a mente disse: eu prometo cozinhar para Nossa Senhora enquanto vida tiver, e saúde. Quando eu não puder mais cozinhar eu venho me sentar numa cadeira lá na cozinha só para olhar. Esse é o meu compromisso com Nossa Senhora da Conceição. Eu não tenho nem ideia quando foi.

6. Quando foi o primeiro contato com a cozinha no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual foi a motivação?

R - Foi a partir desse ano. Isso faz muitos anos. Era no tempo de Anilton. Foi no tempo de Anilton que eu entrei quando ele era o diretor daqui. Muitos anos eu não tenho ideia.

7. Você auxilia no preparo de quais comidas durante o Festejo?

R- Eu auxílio em todas. É a carne, é a galinha, o pato, o arroz, o macarrão. Nós todos fazemos em grupo. Quando uma tá fazendo aí chama a outra para ajudar. Aí forma o grupo e forma a comida que está querendo.

8. Qual a comida mais aguardada durante o Festejo?

R – A carne de porco.

9. Qual o cardápio disponibilizado durante o período do Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R - A carne, a galinha e o pato.

10. Tem alguma comida especial para Nossa Senhora da Conceição?

R - Não. Nunca fizemos. Só no período a gente faz essa matança, essa comilança.

11. Quais são as dificuldades enfrentadas durante o Festejo no comando da cozinha?

R - Ah, o cansaço é muito grande, a gente veio para cá ontem, dia sete. Dorme, dia oito estamos aqui, umas vão embora cinco horas e as outras ficam, amanhecem na limpeza pois, muitas não limpam, as de longe, porque tem gente de longe, aí elas vão embora e a limpeza fica com a gente. Vai se lavar as coisas tudo no rio. Naquela maior gaiatice, todo mundo sentado na rampa lavando as panelas, que a gente pede as panelas emprestadas. Nós não temos panelas suficientes para colocar as comidas. Aí a gente lava tudo bonitinho, cozinha na lenha imagina fica tudo pretinha, mas vem de lá tudo brilhando.

12. Alguma bebida é servida durante o Festejo Nossa Senhora da Conceição?

R - Não. É só comida mesmo. Antigamente tinha tudo isso, bolo e doce, mas hoje não existe mais isso.

13. Tem alguma comida que deixou de ser servida no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual o motivo? Você sabe a receita?

R - Não, eu acho que as comidas são as mesmas de sempre é pato, porco, galinha da terra, galinha de granja, essas coisas.

14. O que o fato de saber cozinhar representa para você?

R - É muito importante. Eu me acho muito importante. Uma ótima cozinheira. Eu era zelador da escola Januário Carvalho. Está com seis meses que eu saí. Eu trabalho desde 85 como zeladora. E para mim o melhor lugar da casa é a cozinha. Quando diz que é para fazer a comida, eu que quero fazer. Eu posso até não lavar as louças. Que quando eu termino, deixo a pia cheia, as meninas brigam, mas elas não fazem a comida, eu deixo lá. Para mim a cozinha é muito importante.

15. O que a oportunidade de cozinhar durante o Festejo de Nossa Senhora da Conceição representa para você?

R- Ah para mim é tudo. Eu sinto força, eu sinto poder, eu me sinto forte. O ano passado eu me queimei três dias antes. Lavei as pernas de banha. E eu só dei um grito por ela. Eu quero cozinhar depois de amanhã! Foi na minha casa, eu derramei a panela de comida na perna por trás. Nem o coro largou, secou tudinho. E eu disse para ela: eu quero cozinhar depois de amanhã! E eu não quero umas feridas na minha perna Nossa Senhora! Eu quero estar certinha lá na cozinha. E no dia oito eu estava aqui. Não feriu só estava inchada a minha perna. Foi ano passado. Eu fui fazer uma cirurgia da vista e no caminho deu uma febre, aqui eu vim e disse que tava indo muito triste porque eu queria estar aqui, aí quando chegou no Campo de Perizes eu comecei a tossir e me deu febre, chegou lá eu não fiz a cirurgia. Porque eu não podia. Aí a minha filha disse agora a senhora não vai. Eu digo eu vou. E aí ela disse não vai. Eu digo eu vou. Ela disse a senhora vai por causa da festa. Eu digo não, quando eu me queimei eu disse, valei-me Nossa Senhora da Conceição bem que a minha filha disse que eu queria vir para a festa, foi por causa da senhora mesmo. E a outra ficou só me olhando eu toda torrada. Mas me queimou para valer.

16. Você acredita que o turismo pode ajudar a tornar o festejo mais conhecido e possibilitar melhorias para o festejo, pode se tornar atrativo turístico para visitação futura? Justifique.

R – Acredito. Pode porque tem muita gente que pode ajudar a gente. Se não for através de uma pessoa que tenha condição de ajudar a gente não vai para frente. Fica nisso aqui. Pensando que vai fazer às vezes as coisas ajeitam em cima da hora, mas Deus é maravilhoso e a gente faz. A gente já era para ser melhor aqui nessa festa. Era para ter uma casa bonita, era para ter um salão bonito para você dançar dentro do salão, que essa festa é de salão. Era para a gente ter um salão bonito para dançar e a gente não tem. Mas tem quem possa fazer. Mas no tempo que eles precisam eles vêm tudinho aqui atrás da gente. E a gente cai na deles.

17. Você considera o festejo uma atividade de lazer sua ou de outros moradores?

R - Sim. Todo mundo se diverte. Você olhou ontem como era? Pai e filho, mãe, vó, todo mundo faz parte. É de ano a ano, se divertir à beça.

18. Na sua opinião o que poderia ser feito para melhoria das atividades e das condições de vida da comunidade que executa o festejo? (citar algumas opções).

R - As pessoas mais fortes. Os mandantes mais fortes que podem ajudar a gente. O prefeito, o vereador, pessoas que tenham condição. Para ajudar a gente. Quando ajudam daqui já estão tirando do outro lado.

19. Você considera que a Hospitalidade é uma característica marcante no Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R - Porque a gente recebe direitinho. É como diz, " a gente é hospitaleiro". Todo mundo que chega aqui acha abrigo. A gente nem precisa conhecer, mas se disser que está precisando de ajuda, a gente ajuda, aí o povo vem.

20. Qual a etapa do festejo que você mais gosta?

R - Eu gosto do mastro, eu gosto da murta, da lenha e da cozinha. O buscamento do mastro.

21. Quão satisfeito (a) você está com o Festejo?

R - Tô. Não está muito bom, porque a paixão pelos meus entes queridos ainda dói.

APÊNDICE I – SÍNTESE DAS ENTEVISTAS APLICADAS COM OS FESTEIROS

Entrevistado (a): **Maria Raimunda Teixeira da Silva**

Data: 07/12/2023

1. Sexo do entrevistado: () Masculino (x) Feminino

2. Idade: **60 anos** 3. Naturalidade: **Riacho Grande – Presidente Juscelino**

4. Quando foi o seu primeiro contato com a cozinha (preparo de alimentos)?

R- Eu trabalhei em um restaurante, então eu cozinhava por lá, com o pessoal de lá.

5. Quando foi o seu primeiro contato com o Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R- Quando eu cheguei aqui, eu não saí assim para olhar não. Sempre achei bonito. Mas eu não tinha como sair, pois, eu era muito pobrezinha. Aí eu tinha vergonha de sair. Mas eu sempre gostei.

6. Quando foi o primeiro contato com a cozinha no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual foi a motivação?

R- E aí depois de 3 anos para cá, através de Dona Júlia, aí ela me trouxe para cá para a cozinha.

7. Você auxilia no preparo de quais comidas durante o Festejo?

R- Todas. Porque o porco eu gosto de temperar, de ajudar a cortar e de temperar.

8. Qual a comida mais aguardada durante o Festejo?

R- É o porco.

9. Qual o cardápio disponibilizado durante o período do Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R- Carne de porco, galinha e pato.

10. Tem alguma comida especial para Nossa Senhora da Conceição?

R- Não.

11. Quais são as dificuldades enfrentadas durante o Festejo no comando da cozinha?

R- Muitas porque a gente sofre com muito calor. Só isso, mas a gente recupera isso tudo porque tá todo mundo feliz trabalhando. Ninguém sente muito porque a gente está todo mundo alegre e feliz, satisfeito, mas cansa.

12. Alguma bebida é servida durante o Festejo Nossa Senhora da Conceição?

R- Não.

13. Tem alguma comida que deixou de ser servida no Festejo de Nossa Senhora da Conceição? Qual o motivo? Você sabe a receita?

R- Não.

14. O que o fato de saber cozinhar representa para você?

R- É importante. Gosto de cozinhar. As pessoas dizem que eu cozinho bem. É bom ser elogiada.

15. O que a oportunidade de cozinhar durante o Festejo de Nossa Senhora da Conceição representa para você?

R- É importante.

16. Você acredita que o turismo pode ajudar a tornar o festejo mais conhecido e possibilitar melhorias para o festejo, pode se tornar atrativo turístico para visitação futura? Justifique.

R- Pode sim. Eu acredito.

17. Você considera o festejo uma atividade de lazer sua ou de outros moradores?

R- É. Eu acredito que seja.

18. Na sua opinião o que poderia ser feito para melhoria das atividades e das condições de vida da comunidade que executa o festejo? (citar algumas opções)

R- Questão não respondida.

19. Você considera que a Hospitalidade é uma característica marcante no Festejo de Nossa Senhora da Conceição?

R- Sim. Todo mundo gosta quando eles vêm. A gente já espera que eles venham para participar, ter muita gente. Antigamente vinha muita gente de fora, vinha até, quando eu cheguei aqui, vim um programa que era antes da Ana Maria Braga, eu me esqueci, parece que era o Globo Repórter. Ele veio aqui. Na época aquele moço que tá naquela foto ali ó, ele chamava a atenção de tudo, aí vinha tudo. Anilton Pedroso. Quando eu cheguei aqui tava na gestão dele. Então ele chamava muita atenção das pessoas. Ele ajeitava tudo certo, fazia tudo certo, então depois que ele morreu caiu mais um pouco. Agora que tá vindo a reportagem aqui de novo, a não ser que vinha só dali do Rosário. Mas tinha muita gente de fora mesmo.

20. Qual a etapa do festejo que você mais gosta?

R- É o porco na rede, é o pato pelado, é o cajueiro. Acompanho mesmo quando eu posso.

21. Quão satisfeito (a) você está com o Festejo?

R- Sim. Esse ano deu bacana, no porco na rede, tava bom de gente. Eu não fui por causa de meu pai tá doente aí eu não posso ir.

ANEXOS

**ANEXO 01 – PROGRAMAÇÃO FESTEJO DE NOSSA SENHORA DA
CONCEIÇÃO – IGREJA – SÃO SIMÃO 2009**

Programação		
29/11/09 (Domingo) 06:00 - Alvorada 19:00 - Celebração da Palavra Tema: Maria discipula fiel de Jesus Noitantes: Legião de Maria. Responsáveis: Legionários	03/12/09 (Quinta-feira) 19:00h - Missa Tema: Com Maria devolvamos a Deus o que é de Deus. Noitantes: Dizimistas Responsáveis: Pastoral do Dízimo	07/12/09 (Segunda-feira) 19:00h - Missa Tema: Jovens caminhando lado a lado com Maria Noitantes: Benfeitores e Jovens Responsáveis: Jovens
30/11/09 (Segunda-feira) 19:00 - Missa Tema: Maria, mãe educadora Noitante: Escolas Municipais e Estaduais Responsáveis: Liturgia e Professores	04/12/09 (Sexta-feira) 19:00h - Missa Tema: Maria, presença marcante na vida das famílias. Noitantes: Pastoral Familiar e Comunidades Setor São Simão. Responsáveis: Pastoral Familiar	08/12/09 (Terça-feira) 17:00h - Procissão e Missa de encerramento. Tema: EIS AQUI A SERVA DO SENHOR Responsáveis: Liturgia
01/12/09 (Terça-feira) 19:00h - Missa Tema: Maria, serva obediente e perseverante. Noitantes: Desportistas e Barraqueiros. Responsáveis: Liturgia	05/12/09 (Sábado) 19:00h - Missa Tema: Maria, Mãe e Missionária Noitantes: Apostolado da Oração Responsáveis: Apostolado da Oração.	
02/12/09 (Quarta-feira) 19:00h - Missa Tema: Maria, modelo de vida para os cristãos e a Igreja. Noitantes: Catequese Responsáveis: Catequistas.	06/12/09 (Domingo) 09:00h - Missa Solene e logo após Batizados. 19:00h - Celebração da Palavra Tema: Maria, Insuperável exemplo de amor. Noitantes: Mães Sãosimoenses Responsáveis: Mães.	

Programação Igreja de São Simão 2009

ANEXO 02 – PROGRAMAÇÃO FESTEJO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO – SÃO SIMÃO 2018

**Associação Cultural Casa das Velhas
São Simão**

APOIO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO LEÃO DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS LTDA SÃO SIMÃO

Amém."

Nossa Senhora da Imaculada Conceição, rogai por nós.

Nos vos pedimos que nos alcancéis do vosso divino Filho o auxílio necessário para venceremos as tentações e evitarmos os pecados e, já que vos chamamos de Mãe, atendei-nos com carinho maternal e ajudai-nos a viver como dignos filhos vossos.

E por terdes evitado todos os outros pecados, o Anjo Gabriel vos saudou com as belas palavras: Ave Maria, cheia de graça.

"Virgem Santíssima, que fostes concebida sem o pecado original e por isto merecestes o título de Nossa Senhora da Imaculada Conceição.

ORAÇÃO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO

Festejo Cultural e Religioso de Nossa Senhora da Conceição
29/11 a 10/12/2018



PROGRAMAÇÃO

29/11-QUINTA-FEIRA
4:00hs- abertura do festejo com alvorada festiva
4:30hs- procissão saindo da escola Joel Duarte Santos em direção a "casa das velhas" com a imagem de nossa senhora da conceição.
6:00hs- terço das velhas
15:00hs-buscamento do mastro
19:00hs-ladainha

30/11-SEXTA-FEIRA
5:00hs-terço das velhas
7:00hs-buscamento de murta
15:00hs-hastearamento do mastro
19:00hs-ladainha em seguida o terço e o côco

01/12-SÁBADO
5:00hs-terço das velhas
19:00hs-ladainha em seguida terço e côco

02/12-DOMINGO
05:00-terço das velhas
19 e 00hs-ladainha

03/12-SEGUNDA-FEIRA
05:00 terço das velhas
19 e 00hs-ladainha

04/12 -TERÇA-FEIRA
5:00hs-terço das velhas
19 e 00hs-ladainha em seguida

05/12-QUARTA-FEIRA
05:00-terço das velhas
19:00-ladainha

06/12-QUINTA-FEIRA
05:00hs-terço
15:00hs-buscamento da lenha
19:00hs-ladainha

07/12-SEXTA-FEIRA
15:00- arco na rede de Rosário
18:00-parco na rede de São Simão e de Curimatá
19:00hs-ladainha, em seguida Lei de São Simão

08/12-SÁBADO
06:00- saudação ao redor do mastro
-o terço após o mastro percorrendo as principais ruas de São Simão
11:00-missa e batizado com o padre Alberto Pires
19:00- ladainha após seresta

09/12 - DOMINGO
05:00-terço
17:00 ladainha após seresta

10/12- SEGUNDA
Encerramento do festejo de N. senhora da Conceição, com seresta e distribuição de feijoada

NOITANTES

29/11-Francisca E Família, Antônio Santos, Dezinho, Chelo, Zé De Portirio, Zé Benedito, Zé Martinho E Família, João Da Cruz, Jucileide, Arcângela, Aparecida, Etza Sousa, Fredson, Carlos Reis, Da Guia, Comunidade De Curimatá

30/11-Elisabeth, Cotinha Leite, Lionete, Valdinho, Didi, Zé Marcos, Dico E Família, Francisca, Wagner,

01/12-Zeca, Italice, Sandra, Jardel, Deza, Zé Da Luz, Risonaldo E Funcionários Da Cerâmica Aliança, Inaldo, Rob, Ênesio, Profº Nato, Comunidade de Nambuáçu de Baixo,

02/12-Dina Raiol, Ângela Raiol e família, Cilene Raiol, Zequinha Raiol, Cilma, Maria José Cabral, José Ataíde, Adão, Zé Mundico

03/12-Simplicia, Vadeço Costa, José Da Conceição, Zenaide, Pontão, Eudimar, Santinha, Lucimeire, Dona Deite, Deynlisson Leite e Família.

04/12-Analice E Família, Júlio Ribeiro, Maria Da Paz, Nanny Ribeiro E Família, Cabo Ribeiro, Chico Velho E Família, Zé Branco E Pescadores Colonizados De São Simão E Rosângela Muniz

05/12-Ângela Nazar, Zé Luis e comunidade de Riacho Seco, Emilia Nazar, Magno Nazar e Família Raimundo, Mauricéia, Família Gomes.

06/12-Benedito Santos, Assunção Nogueira, Domingos Nogueira, Júlio Rocha, Dumosa, Penha Do Tamimim, Maria Nogueira, Alain Tavares(Sec.De Cultura).

07/12-Mata-gato, Walter, Luis Fernando, Luis Claudio, Jhon Santos, Zé Raimundo, Lucas Matos, Julinho, Santa Costa, Jorge Gordo, Marcos e família, Agla e família, Alex, Rosária Moura, Vitorinha, Raimundo, Dinorá, Zeneide Moraes, Romeu Pereira.

09/12- Socorro Sousa, Ninil, Pocina, Santa Sousa, Lourdes Maia, Cristina Pires, Maria, Iranny, Irinez, Joseane.

10/12-Cozinheiras Da Casa Das Velhas(Resp. Maria De Enéas, Fatinha, Raimunda Gaga, Paixão, Lúcia, Etza, Francisca.

ANEXO 03 – PROGRAMAÇÃO FESTEJO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO – SÃO SIMÃO 2023

Festejo Cultural e Religioso de Nossa Senhora da Conceição

29/11 a 10/12/2023



Associação Cultural Casa das Velhas São Simão

ORAÇÃO MARIA PASSA NA FRENTE

Maria passa na frente e vai abrindo estradas e caminhos. Abrindo portas e portões. Abrindo casas e corações. A mãe vai na frente, e os filhos protegidos seguem seus passos. Maria, passa na frente e resolve tudo aquilo que não podemos resolver. Mãe, cuida de tudo o que não está ao nosso alcance. Tu tens poder para isso! Mãe, vai acalmando, serenando e tranquilizando os corações. Termina com o ódio, os rancores, as mágoas e as maldições. Tira teus filhos da perdição! Maria, tu és mãe e também a porteira. Vai abrindo o coração das pessoas e as portas pelo caminho. Maria, eu te peço: passa na frente! Vai conduzindo, ajudando e curando os filhos que necessitam de ti. Ninguém foi decepcionado por ti depois de haver te invocado e pedido a tua proteção. Só tu, com o poder de teu Filho, podes resolver as coisas difíceis e impossíveis. Amém.

PROGRAMAÇÃO

29/11 - QUARTA-FEIRA 4:00hs- abertura do festejo com alvorada festiva 4:30hs- procissão saindo da casa de Emilia Nazar em direção a "casa das velhas" com a imagem de nossa senhora da conceição. 6:00hs- tererê das velhas 15:00hs-buscamento do mastro 19:00hs-ladainha 30/11 - QUINTA-FEIRA 5:00hs-tererê das velhas 7:00hs-buscamento de murta 15:00hs-hasteamento do mastro 19:00hs-ladainha em seguida o tererê e o côco 01/12- SEXTA-FEIRA 5:00hs-tererê das velhas 19:00hs-ladainha em seguida tererê e côco 02/12 - SÁBADO 05:00-tererê das velhas 19 e:00hs-ladainha 03/12 - DOMINGO 05:00 tererê das velhas 19 e:00hs-ladainha	04/12 - SEGUNDA-FEIRA 5:00hs-tererê das velhas 19 e:00hs-ladainha em seguida 05/12 - TERÇA-FEIRA 05:00-tererê das velhas 19:00-ladainha 06/12 - QUARTA-FEIRA 05:00hs-tererê 15:00hs-buscamento da lenha 19:00hs-ladainha 07/12 - QUINTA-FEIRA 15:00-porco na rede de São Simão e de Curimatã 16:30-Porco na rede de Rosário 19:00hs- Ladainha, em seguida Leilê de São Simão 08/12 - SEXTA - FEIRA 06:00-dança o cajueiro ao redor do mastro -o grande pato pelado percorrendo as principais ruas de São Simão 11:00-missa e batizado 19:00- ladainha 09/12 - SÁBADO 05:00- tererê das velhas 19:00 - Ladainha 10/12 - DOMINGO 17:00- Derrubamento do Mastro Encerramento do festejo da N. senhora da Conceição, com seresta e distribuição de feijoada	NOITANTES 29/11- Antônio Santos, Dezinho, Chelo, Zé De Porfírio, Zé Benedito, Zé Martinho E Família, João Da Cruz, Jucileide, Arcângela, Elza Sousa, Carlos Reis, Da Guia, Pebinha, Jardel, Paulo Emilson, Jhon do Peixe, Comunidade de Itamirim. 30/11- Elisabeth, Cotinha Leite, Lionete, Valdirinho, Didi, Dico E Família, 01/12- Zeca, Iralice, Sandra, Deza, Zé Da Luz, Risonaldo e Funcionários Da Cerâmica Aliança, Rob. Nayara e Comunidade de São Miguel e comunidade de Mato Grosso. 02/12- Ângela Raiol e família, Cilene Raiol, Cilma, José Ataíde, Adão, Zé Mundico, Profª. Concita. 03/12- Simplicia, Concinha Vale e Família, José Da Conceição, Pontão, Eudimar, Santinha, Lucimeire, Deyrlisson Leite e Família. 04/12- Júlio Ribeiro, Maria Da Paz, Cabo Ribeiro, Rosângela Muniz, João de Sá Oliveira, Chico Velho e Família, Zé Branco e Valdeineia Matos. 05/12- Zé Luis e comunidade de Riacho Seco, Magnó Nazar e Família, Família Gomes, Domingas de Kel, Comunidade de Nambuaçu de Baixo. 06/12- Benedito Santos, Assunção Nogueira, Júlia Rocha, Durrosa, Penha Do Itamirim, Marília Nogueira, Alain Tavares, Sandra do Conselho, Joseane, Zezinho e família, Iriney, Irany, Maria, Alex, Rosa, Suziane e Taty Ribeiro, Leonardo Martins. 07/12- Analice Serejo e Família, Nany Ribeiro e Família, Matagato, Valter Costa, Emilia Nazar e família, SEBRAE Rosário, Ze Raimundo, Santa Costa, Jorge Gordo, Marcos e família, Rosária Moura, Vitorinha, Dinorá, Zeneide, Romei Pereira, Lourdes Maia, Cristina Pires, Flavinho Gouveia, Lurdes e Comunidade de Curimatã. 09/12- Cozinheiras Da Casa Das Velhas(Resp. Julia Ribeiro, Flor de Liz, Wagner, Paixão, Lúcia, Francisca.
---	---	--

**De já agradece
Os organizadores**

ANEXO 04 – VENTAROLA 2023



ANEXO 05 – MATÉRIA – FESTEJO DO POVOADO SÃO SIMÃO INICIA NO FINAL DO MÊS DE NOVEMBRO





[Home](#) » [DESTAQUE](#) » [Festejo do povoado São Simão inicia no final do mês de novembro](#)

Festejo do povoado São Simão inicia no final do mês de novembro

17 de novembro de 2019, 10:52h ~ Atualizado em 17 de novembro de 2019, 15:10h









O povoado São Simão, no município de Rosário, realiza durante os dias 29/11 à 09/12 o tradicional festejo que celebra a padroeira do povoado Nossa Senhora da Conceição. Durante os 11 dias de festa e celebração, acontece a alvorada festiva, procissão pelas ruas do povoado, buscamento e o hasteamento do mastro, anunciaram a abertura do festejo do padroeira Nossa Senhora da Conceição.

O festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão, chama a atenção pelas tradicionais culturas, ainda preservada e deixada pelos pais e avós, que iniciaram a tradição.

29/11
 04h Abertura com Alvorada Festiva
 04h30 Procissão saindo da casa de Emilia Nazar
 07h Buscamento do Mastro Grande em Itamirim
 08h00 Buscamento do Mastro pequeno no Curimatá
 12h Encontro dos Mastros
 15h o Mastro percorre as principais ruas de S. Simão
 19h Missa e em seguida Ladainha na Casa das Velhas

30/11
 5h Alvorada e Terecô das Velhas
 7h Buscamenta da Murta
 16h Levantamento do Mastro
 19h Missa e Ladainha na Casa das Velhas

01 à 05/12
 Missas todas as noites
 Ladainha e Dança do Coco todas as noites na casa das velhas.

06/12
 5h Terecô das Velhas
 15h Buscamento da Lenha

07/12
 05h Terecô das Velhas
 15h Porco na Rede de Rosário
 16h Porco na Rede de Curimatá
 16h30 Porco na Rede de São Simão
 21h Lele de São Simão

08/12
 6h Dança do Cajueiro em seguida Pato Pelado
 Missas
 17h Procissão

09/12
 Encerramento do Festejo com o Derrubamento do Mastro e entregar de feijoada.

VEJA TAMBÉM

Fonte: <https://ma-mais.com.br/index.php/2019/11/17/festejo-do-povoado-sao-simao-inicia-no-final-do-mes-de-novembro/>

ANEXO 06 – MATÉRIA – SÃO SIMÃO INICIA FESTEJO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, NESTA QUINTA (29)

Home » Geral » São Simão inicia festejo de Nossa Senhora da Conceição, nesta quinta (29)

São Simão inicia festejo de Nossa Senhora da Conceição, nesta quinta (29)

29 de novembro de 2018, 09:13h

WhatsApp Facebook Twitter Pinterest LinkedIn Tumblr



Mostro para o festejo / Foto: MA+

portal MA+

Organizadores da Igreja Católica e da Casa das Velhas, no povoado São Simão, em Rosário, realiza entre os dias 29/11 à 10/12 o tradicional e maior festejo da região que celebra, Nossa Senhora da Conceição.

A festa inicia com uma procissão ao amanhecer pelas ruas da localidade. Durante a quinta, 29, acontece o buscamento do mastro.

Durante os 12 dias de festa acontece a celebração com: alvorada festiva, procissão, buscamento e o hasteamento do mastro, que anunciaram a abertura do festejo do padroeira Nossa Senhora da Conceição na comunidade.

O festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão, chama a atenção pela tradição cultural e religiosa, que permanecem ativas, proporcionando alegria e diversão a moradores e visitantes que escolhem a data para desfrutar do tradicional festejo.

Confira programação religiosa:

29/11
 4h - Abertura com alvorada festiva em seguida procissão saindo da casa de Emilia Nazar
 6h - Terecô das Velhas
 15h - Buscamento do Mastro
 19h - Ladainha

30/11
 5h - Terecô das Velhas
 7h - Buscamento da Murta
 15h - Hasteamento do Mastro
 19h - Ladainha e logo após terecô e dança do côco

01/12 à 05/12
 Tem ladainha, terecô e dança do côco todas as noite

06/12
 05h - Terecô das Velhas
 15h - Buscamento da Lenha
 19h - Ladainha

07/12
 15h - Porco na Rede de Rosário
 16h - Porco na Rede de São Simão e de Curimatã
 19h - Ladainha
 21h - Lelê de São Simão

08/12
 6h - Dança do Cajueiro ao redor de mastro em seguida o grande pato pelado e logo após missa
 17h - Procissão
 19h - Ladainha e logo após Seresta

09/12
 17h - Ladainha e logo após Seresta

10/12
 16h - Derrubamento do Mastro e distribuição de feijoada

VEJA TAMBÉM

Fonte: <https://ma-mais.com.br/index.php/2018/11/29/sao-simao-inicia-preparativos-para-festa-de-nossa-senhora-da-conceicao/>



ANEXO 08 – MATÉRIA – TRADICIONAL FESTEJO DE SÃO SIMÃO INICIA NESTA TERÇA-FEIRA, 29

← Tradicional Festejo de São Simão inicia nesta terça-feira, 29 – MA+ O Melhor da I...
ma-mais.com.br

ma+
O melhor da informação

Home » DESTAQUE PRINCIPAL » Tradicional Festejo de São Simão inicia nesta terça-feira, 29

Tradicional Festejo de São Simão inicia nesta terça-feira, 29

27 de novembro de 2022, 19:48h

WhatsApp Facebook Twitter Pinterest LinkedIn Tumblr



O povoado São Simão, no município de Rosário, realiza durante os dias 29/11 à 10/12 o tradicional festejo que celebra a padroeira do povoado Nossa Senhora da Conceição.

Durante os 12 dias de festa e celebração, acontece a alvorada festiva, procissão pelas ruas do povoado, buscamto e o hasteamento do mastro, anunciaram a abertura do festejo do padroeira Nossa Senhora da Conceição.

O festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão, chama a atenção pelas tradicionais culturas, ainda preservada e deixada pelos pais e avós, que iniciaram a tradição.

Início dia 29

04h00 – Abertura

04h30 – Procissão

06h00 – alvorada

07h00 – Buscamto do mastro grande em São Miguel, com saída de lancha da rampa de São Simão

08h00 Buscamto do mastro pequeno em Curimatá

15h00 – Continuação do buscamto do mastro nas ruas de São Simão

Fonte: <https://ma-mais.com.br/index.php/2022/11/27/tradicional-festejo-de-sao-simao-inicia-nesta-terca-feira-29/>

ANEXO 09 – MATÉRIA - A COMUNIDADE DE SÃO SIMÃO CELEBRA A FESTA DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO



Fonte: <https://www.rosarionoticias.net/2010/12/comunidade-de-sao-simao-celebra-festa.html>

ANEXO 10 – MATÉRIA – FESTEJO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO EM SÃO SIMÃO

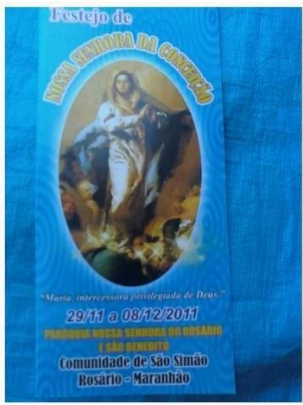
← Diário de Rosário: Festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão
diarioderosario.blogspot.com

Diário de Rosário
(98) 99137-8382 5 Anos no ar diarioderosario@hotmail.com

quarta-feira, 30 de novembro de 2011

Festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão

Final de novembro e começo de dezembro chegou e com ele, aproxima-se o momento que muitos fiéis aguardam: o Festejo de Nossa Senhora da Conceição, como o tema: Maria, intercessora privilegiada de Deus, no povoado São Simão. Festejo, de 29 de novembro a 08 de dezembro, a paróquia estará de portas abertas para receber aos fiéis e convidados.



Porém, para quem estará trabalhando na organização, o Festejo já começou. Domingo, 26 de novembro, barracas estão sendo montadas no local de maior movimento dos fiéis.

Durante todos os dias do festejo sempre há uma tradição a seguir como: buscamento do mastro, mutã (galões de melão, beija, pão pelado, porco na rede, festa dançante, missas, derrubamento do mastro e outros.




quarta-feira, 30 de novembro de 2011

Nenhum comentário:

Postar um comentário

Postagem mais recente Página inicial Postagem mais antiga

FACULDADE CESBA



CESBA
CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE BACABENA

FACEBOOK

Este site não é uma URL válida de uma Página do Facebook.

BLOGS PARCEROS

Quem sou eu

Diário de Rosário

Ver meu perfil completo

REVISTA

- O FIDELIO
- ECHOE
- Cien e Matem
- Lito E
- Vêja
- Oneligo

IMPRESSÃO NACIONAL

- Badi
- O Globo
- Estrada
- R7
- Ocorrio Benciditor
- Folha
- G1

ARQUIVOS DO BLOG

- 2010 (1086)
- 2015 (1971)
- 2014 (1304)
- 2013 (1542)
- 2012 (676)
- 2011 (339)
 - dezembro (30)
 - novembro (45)

MMA acusa Prefeitura de Rosário para corrigir L...

Festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão

Festejo de Nossa Senhora da Conceição em São Simão

Estudantes pedem a saída de Roseana do governo

Resultados colados: município levou até 2012 para p...

TVE deve pagar pedido de custeio de Roraima até...

Prefeitura acusa TAC como 'Mancuso para a rua'...

Programa Formação Profissional: Técnico e Porto...

Cerca de mil e cem homens da força nacional já est...

Reformas do Bacabena cerca 75% de Maranhão

Jorge Kajuru diz que Dilma é séria

Sem política, São Paulo pode ficar também sem f...

Sociedade civil consegue embargar o 'Isar' de R...

Vírus resiste contra a força vital do espaga

Castro quer pagar 100 vezes mais por um do do...

Vírus de ex-governador Jair Saldanha, morte aos 73...

Machado e desastre na TV Globo

Operação Indígena prende traficantes em Rosário...

BR 115 registra mais acidentes

CTR de Rosário, proibido em Brasília

Profissão Regente: muitos esboços em tr...

Bacabena - São Luís

Fonte: https://diarioderosarioma.blogspot.com/2011/11/festejo-de-nossa-senhora-da-conceicao_30.html

ANEXO 11 – MATÉRIA – Tradicional Porco na Rede acontece hoje, 07 em São Simão

← Rosário: Tradicional Porco na Rede acontece hoje, 07 em São Simão – MA+ O M...
ma-mais.com.br

ma+
O melhor da informação

Home » Geral » Rosário: Tradicional Porco na Rede acontece hoje, 07 em São Simão

Rosário: Tradicional Porco na Rede acontece hoje, 07 em São Simão

7 de dezembro de 2019, 08:15h - Atualizado em 7 de dezembro de 2019, 19:59h

WhatsApp Facebook Twitter Pinterest LinkedIn Tumblr



Acontece na tarde deste sábado, 07, o tradicional Porco na Rede, um dos mais tradicionais evento do município de Rosário, que acontece no povoado São Simão, durante o festejo de Nossa Senhora da Conceição, na comunidade.

O festejo na comunidade iniciou dia 29/11 e encerra dia 09, segunda-feira, com o derrubamento do mastro.

Na ocasião, participantes da brincadeira dividem-se em três grupo em três pontos distintos da cidade: na praça do Coqueiro em Rosário, povoado Curimatá e povoado São Simão, sede do festejo. O ponto de encontro para saída simultânea será realizada na praça da mangueira, as margens da BR 402.

Fonte: <https://ma-mais.com.br/index.php/2019/12/07/tradicional-porco-na-rede-acontece-hoje-em-sao-simao-rosario/>

ANEXO 12 – MATÉRIA – CENTENAS DE PESSOAS PRESTIGIAM O PORCO NA REDE DE SÃO SIMÃO

Centenas de pessoas prestigiam o Porco na Rede de São Simão – MA+ O Melhor...
ma-mais.com.br

Home > Notícias > Centenas de pessoas prestigiam o Porco na Rede de São Simão

Centenas de pessoas prestigiam o Porco na Rede de São Simão

8 de dezembro de 2018, 14:19h - Atualizado em: 8 de dezembro de 2018, 14:30h

WhatsApp Facebook Twitter Print Print LinkedIn Tumblr



Porco na Rede de São Simão / Foto: porai/MA+

Centenas de pessoas acompanharam na tarde de ontem, 07, o Porco na Rede, um dos mais tradicionais eventos do município de Rosário, que acontece no povoado São Simão, durante o festejo de Nossa Senhora da Conceição, na comunidade.

Na ocasião, participantes da brincadeira dividem-se em três grupos em três pontos distintos da cidade: no centro da cidade de Rosário, povoado Curimatá e povoado São Simão, sede do festejo. O ponto de encontro para saída simultânea foi realizado na praça da mangueira, às margens da BR 402.

Confira galeria de imagens:



Foto: Carlos Wesley / MA+ *Foto: Carlos Wesley / MA+* *Foto: Carlos Wesley / MA+*
Foto: Carlos Wesley / MA+ *Foto: Carlos Wesley / MA+* *Foto: Carlos Wesley / MA+*
Foto: Carlos Wesley / MA+ *Foto: Carlos Wesley / MA+*

O Porco na Rede é o marco de uma história viva de uma tradição que dura mais quatro décadas. O festejo de Nossa Senhora da Conceição encerra neste final de semana no povoado.

Acompanhe o vídeo:
<https://www.facebook.com/redacaoma/videos/322754208547068/>

Últimos três dias:

08/12
6h – Dança do Cajueiro ao redor de mastro em seguida o grande pato pelado e logo após missa
17h – Procissão
19h – Ladainha e logo após Seresta
09/12
17h – Ladainha e logo após Seresta
10/12
16h – Derubamento do Mastro e distribuição de feijoada

VEJA TAMBÉM

Fonte: <https://ma-mais.com.br/index.php/2018/12/08/centenas-de-pessoas-prestigiam-o-porco-na-rede-de-sao-simao/>

ANEXO 13 – MATÉRIA – FESTA DO PELA PORCO E PORCO NA REDE –
LELÊ/FESTEJO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO (É TRADIÇÃO EM SÃO
SIMÃO)



Fonte: <https://www.rosarionoticias.net/2007/12/so-simo-se-prepara-para-as-comemoraes.html>

ANEXO 14 – MATÉRIA - DE ROSÁRIO AO MUNIM: SÃO JOÃO DE OPORTUNIDADES RESSALTA POTENCIAL PARA NOVO ROTEIRO TURÍSTICO INTEGRADO NO MARANHÃO

De Rosário ao Munim: São João de Oportunidades ressalta potencial para novo roteiro turístico integrado no Maranhão

Os municípios de Rosário, Morros, Icatu e Axixá apresentaram o que há de melhor em seus territórios

Publicado em
29/11/2023 às 10:48

Os municípios de Rosário, Morros, Icatu e Axixá apresentaram o que há de melhor em seus territórios, aproveitando festas juninas como geradoras de oportunidades para os pequenos negócios do turismo, durante o projeto São João de Oportunidades. Mais que uma simples ação de mercado ou uma excursão, a iniciativa proporcionou uma imersão na história, gastronomia e cultura da região, com experiências únicas e como forma de articular um novo roteiro turístico integrado.

Idealizado com a proposta de impulsionar o turismo na região, com base na perspectiva de integração, a ação gerou um saldo bastante positivo. O projeto está sendo realizado pela Unidade de Negócios do Sebrae na região de Lençóis-Munim, em parceria com as prefeituras municipais de Rosário, Morros, Icatu e Axixá (localizadas no norte do Maranhão).



Um deles é justamente a proposta de um novo roteiro integrado, envolvendo atrativos dos quatro municípios, que foi a espinha dorsal da programação do São João de Oportunidades, iniciada em 12 de junho. A ação gerou a qualificação dos atrativos dos destinos, abrangendo comunidades quilombolas e tradicionais, meios de hospedagem, artesanato, culinárias e todo um conjunto de atividades econômicas da região do Munim. E, além disso, proporcionou aprofundamento na história e cultura de cada território e a validação do potencial turístico desta nova rota, por meio do "Famtoir de Rosário ao Munim", que teve a presença de grupo formado por agentes do turismo, jornalistas, influenciadores e pesquisadores.



"Nós, do Quilombo de Boa Vista, ficamos muito felizes de receber os turistas. Foi uma oportunidade para mostrar o nosso trabalho e vivências exequente comunidade quilombola. Somos um quilombo de 402 anos e vimos que as pessoas valorizam nosso território e a nossa gente. O Sebrae está nos ajudando muito a aprender a nos valorizar e mostrar nossa riqueza, como aconteceu agora no curso de qualificação fruto do projeto São João de Oportunidades", pontuou Rosa Gaspar, diretora do grupo Saker e Aine, do Quilombo Boa Vista de Rosário.

Atrativos diversificados

Durante o Famtoir, em Rosário, além da quilomba Boa Vista, ainda foram visitadas a comunidade quilombola São Simão, a Olaria Adonai e o Museu da Ferraria. Em Morros, a hospedagem foi na Pousada Imperial, onde aconteceu um jantar de vivências gastronômicas. Já em Icatu, um city tour histórico e a visita à Lagoa Boca da Mata foram destaques de uma programação que teve ainda a apresentação de Tambor de Crioula e, ainda, ao Forte de Guaxenduba – sócio da batalha que expulsou os franceses do Maranhão, no século XVII – foram destaques. Na última etapa, o grupo acompanhou o Batizado do Boi de Axixá, no município do mesmo nome, com direito a visita à exposições culturais e experiências gastronômicas.

Cristina Compães, de 42 anos, é quituteira da comunidade quilombola de Boca da Mata, em Icatu. Ela conta sobre a importância de aperfeiçoar a produção por meio dos cursos oferecidos pelo Sebrae: "Fazer o doce de leite é um legado deixado por minha mãe e durante o curso, com as orientações recebidas, pude melhorar a minha prática. Ouvi a professora me fazer aprender muito. Como trabalhava só com o doce de leite e a broa, pude vislumbrar possibilidades para expandir o negócio para a área dos salgados. Foi muito bom também aprender sobre armazenamento, precificação e aperfeiçoar as práticas de higienização do produto", explica ela.

Capacitação

Importante para fortalecimento dos pequenos negócios, uma etapa de capacitação agregada à programação do Famtoir e do São João de Oportunidades fez a diferença na prática. O profeta de Icatu, Wallace Azevedo, destacou esse aspecto: "Para nós, foi uma oportunidade muito grande estarmos em parceria com Sebrae, mostrando o que há de melhor em Icatu, como por exemplo a Lagoa da Boca da Mata. Estamos vivenciando um momento ímpar, certos de que, daqui pra frente, a comunidade de buscará mais qualificações, visando desenvolver e turismo na nossa cidade", pontuou o prefeito.

Reconhecendo o trabalho do Sebrae na região, o prefeito de Rosário, Calves Filho, agradeceu pela parceria: "Agradecemos ao Sebrae pela chance de mostrar nossas riquezas culturais, acervo histórico e culinária para o Maranhão, por meio do projeto São João de Oportunidades e de criar condições para fomentar a economia com base nos pequenos negócios", ratificou o prefeito de Rosário, Calves Filho.



Mais oportunidades

O projeto São João de Oportunidades também identificou fortes potenciais de investimentos e colaboração entre os agentes governamentais, assim como, algumas melhorias que devem acontecer nas locais visitadas para adequação estrutural na recepção aos próximos grupos de turistas.

O próximo passo será a comercialização desse roteiro, concedido com visão integrada, proposta para agências de turismo, segundo informa o gerente da Unidade de Negócios Lençóis-Munim, David Almeida: "Vamos continuar os treinamentos e consultorias nos territórios já pensando em novas edições do Famtoir e, também, nos próximos eventos que vão acontecer. Também haverá a entrega da roteirização desse novo produto, com todos os custos envolvidos, necessidades de qualificação e detalhamento de cada destino aos operadores. A validação do roteiro, com o Famtoir, serviu de base para a integralização do mesmo já pensando na comercialização", pontuou o gerente.




Em alta

Arquivo
Tribuna de Liberdade encerra ações de empreendedorismo feminino na região amazônica em 2023

Arquivo
Turbinando vendas impulsiona pequenos negócios no ambiente digital em Acauã

Arquivo
Sebrae promoveu primeiro Ideathon exclusivo para professores universitários no Maranhão

Arquivo
Sala do Empreendedor é inaugurada em Igarapé do Meio

Arquivo
Empreendedorismo: estudo do Sebrae aponta maioria de empreendedores negros no Maranhão

Ficou com alguma dúvida? Acesse nossos canais de atendimento. Se você é um profissional da imprensa, entre em contato pelo imprensa@sebrae.com.br ou fale com o ASN em cada UF.

Fonte: <https://ma.agenciasebrae.com.br/arquivo/de-rosario-ao-munim-sao-joao-de-oportunidades-ressalta-potencial-para-novo-roteiro-turistico-integrado-no-maranhao/>

ANEXO 15 - TERMO DE CONSENTIMENTO E LIVRE ESCLARECIMENTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
FÁBRICA SANTA AMÉLIA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Este instrumento tem a intenção de obter o seu consentimento por escrito para participar do estudo “COMIDA E A FESTA NA CULTURA POPULAR COMO ELEMENTOS CONTRIBUINTES DA HOSPITALIDADE MARANHENSE”, durante o período de 06 a 08 de dezembro de 2023, com o intuito de contribuir para o levantamento de dados para a elaboração do referido trabalho. O estudo tem como objetivo geral analisar a alimentação e a hospitalidade como elementos marcantes no festejo. Ao propormos a presente pesquisa esperamos contribuir com a produção de conhecimentos e saberes sobre o Festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão na cidade de Rosário no estado do Maranhão. Os relatos obtidos serão confidenciais e, portanto, não será utilizado o nome dos participantes em nenhum momento, garantindo sempre o sigilo da pesquisa e os preceitos éticos da profissão. Os depoimentos serão referenciados pelo apelido a ser escolhido pelo próprio entrevistado. Certa de sua colaboração, agradeço sua disponibilidade em participar do estudo.

Eu Jonácia Aquino dos Santos,
consinto em participar desta pesquisa, desde que respeitadas as respectivas proposições contidas neste termo. Rosário - MA, 07 de dezembro de 2023

Jonácia Aquino dos Santos
Assinatura do entrevistado

ANEXO 16 - TERMO DE CONSENTIMENTO E LIVRE ESCLARECIMENTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
FÁBRICA SANTA AMÉLIA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Este instrumento tem a intenção de obter o seu consentimento por escrito para participar do estudo “COMIDA E A FESTA NA CULTURA POPULAR COMO ELEMENTOS CONTRIBUINTES DA HOSPITALIDADE MARANHENSE”, durante o período de 06 a 08 de dezembro de 2023, com o intuito de contribuir para o levantamento de dados para a elaboração do referido trabalho. O estudo tem como objetivo geral analisar a alimentação e a hospitalidade como elementos marcantes no festejo. Ao propormos a presente pesquisa esperamos contribuir com a produção de conhecimentos e saberes sobre o Festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão na cidade de Rosário no estado do Maranhão. Os relatos obtidos serão confidenciais e, portanto, não será utilizado o nome dos participantes em nenhum momento, garantindo sempre o sigilo da pesquisa e os preceitos éticos da profissão. Os depoimentos serão referenciados pelo apelido a ser escolhido pelo próprio entrevistado. Certa de sua colaboração, agradeço sua disponibilidade em participar do estudo.

Eu Francisca da Silva Cruz,
consinto em participar desta pesquisa, desde que respeitadas as respectivas proposições contidas neste termo. Rosário - MA, 07 de dezembro de 2023

Francisca da Silva Cruz
Assinatura do entrevistado

ANEXO 17 - TERMO DE CONSENTIMENTO E LIVRE ESCLARECIMENTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
FÁBRICA SANTA AMÉLIA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Este instrumento tem a intenção de obter o seu consentimento por escrito para participar do estudo “COMIDA E A FESTA NA CULTURA POPULAR COMO ELEMENTOS CONTRIBUINTES DA HOSPITALIDADE MARANHENSE”, durante o período de 06 a 08 de dezembro de 2023, com o intuito de contribuir para o levantamento de dados para a elaboração do referido trabalho. O estudo tem como objetivo geral analisar a alimentação e a hospitalidade como elementos marcantes no festejo. Ao propormos a presente pesquisa esperamos contribuir com a produção de conhecimentos e saberes sobre o Festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão na cidade de Rosário no estado do Maranhão. Os relatos obtidos serão confidenciais e, portanto, não será utilizado o nome dos participantes em nenhum momento, garantindo sempre o sigilo da pesquisa e os preceitos éticos da profissão. Os depoimentos serão referenciados pelo apelido a ser escolhido pelo próprio entrevistado. Certa de sua colaboração, agradeço sua disponibilidade em participar do estudo.

Eu Manoel Raimundo Santos Marques,
consinto em participar desta pesquisa, desde que respeitadas as respectivas proposições contidas neste termo. Rosário - MA, 07 de dezembro de 2023

Manoel Raimundo Santos Marques

Assinatura do entrevistado

ANEXO 18 - TERMO DE CONSENTIMENTO E LIVRE ESCLARECIMENTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
FÁBRICA SANTA AMÉLIA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Este instrumento tem a intenção de obter o seu consentimento por escrito para participar do estudo “COMIDA E A FESTA NA CULTURA POPULAR COMO ELEMENTOS CONTRIBUINTES DA HOSPITALIDADE MARANHENSE”, durante o período de 06 a 08 de dezembro de 2023, com o intuito de contribuir para o levantamento de dados para a elaboração do referido trabalho. O estudo tem como objetivo geral analisar a alimentação e a hospitalidade como elementos marcantes no festejo. Ao propormos a presente pesquisa esperamos contribuir com a produção de conhecimentos e saberes sobre o Festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão na cidade de Rosário no estado do Maranhão. Os relatos obtidos serão confidenciais e, portanto, não será utilizado o nome dos participantes em nenhum momento, garantindo sempre o sigilo da pesquisa e os preceitos éticos da profissão. Os depoimentos serão referenciados pelo apelido a ser escolhido pelo próprio entrevistado. Certa de sua colaboração, agradeço sua disponibilidade em participar do estudo.

Eu Maria do Socorro Castro Rodrigues,
consinto em participar desta pesquisa, desde que respeitadas as respectivas proposições
contidas neste termo. Rosário - MA, 07 de dezembro de 2023

Assinatura do entrevistado



ANEXO 19 - TERMO DE CONSENTIMENTO E LIVRE ESCLARECIMENTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
FÁBRICA SANTA AMÉLIA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Este instrumento tem a intenção de obter o seu consentimento por escrito para participar do estudo “COMIDA E A FESTA NA CULTURA POPULAR COMO ELEMENTOS CONTRIBUENTES DA HOSPITALIDADE MARANHENSE”, durante o período de 06 a 08 de dezembro de 2023, com o intuito de contribuir para o levantamento de dados para a elaboração do referido trabalho. O estudo tem como objetivo geral analisar a alimentação e a hospitalidade como elementos marcantes no festejo. Ao propormos a presente pesquisa esperamos contribuir com a produção de conhecimentos e saberes sobre o Festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão na cidade de Rosário no estado do Maranhão. Os relatos obtidos serão confidenciais e, portanto, não será utilizado o nome dos participantes em nenhum momento, garantindo sempre o sigilo da pesquisa e os preceitos éticos da profissão. Os depoimentos serão referenciados pelo apelido a ser escolhido pelo próprio entrevistado. Certa de sua colaboração, agradeço sua disponibilidade em participar do estudo.

Eu Maria Júlia Rocha Ribeiro,
consinto em participar desta pesquisa, desde que respeitadas as respectivas proposições contidas neste termo. Rosário - MA, 07 de dezembro de 2023

Maria Júlia Rocha Ribeiro

Assinatura do entrevistado

ANEXO 20 - TERMO DE CONSENTIMENTO E LIVRE ESCLARECIMENTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
FÁBRICA SANTA AMÉLIA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Este instrumento tem a intenção de obter o seu consentimento por escrito para participar do estudo “COMIDA E A FESTA NA CULTURA POPULAR COMO ELEMENTOS CONTRIBUINTES DA HOSPITALIDADE MARANHENSE”, durante o período de 06 a 08 de dezembro de 2023, com o intuito de contribuir para o levantamento de dados para a elaboração do referido trabalho. O estudo tem como objetivo geral analisar a alimentação e a hospitalidade como elementos marcantes no festejo. Ao propormos a presente pesquisa esperamos contribuir com a produção de conhecimentos e saberes sobre o Festejo de Nossa Senhora da Conceição no povoado São Simão na cidade de Rosário no estado do Maranhão. Os relatos obtidos serão confidenciais e, portanto, não será utilizado o nome dos participantes em nenhum momento, garantindo sempre o sigilo da pesquisa e os preceitos éticos da profissão. Os depoimentos serão referenciados pelo apelido a ser escolhido pelo próprio entrevistado. Certa de sua colaboração, agradeço sua disponibilidade em participar do estudo.

Eu Maria Raimunda Teixeira da Silva,
consinto em participar desta pesquisa, desde que respeitadas as respectivas proposições contidas neste termo. Rosário - MA, 07 de dezembro de 2023

Maria Raimunda Teixeira da Silva
Assinatura do entrevistado