

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO – UFMA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS – CCSO
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA – DETUH

MAYANE PEREIRA SILVA

O MUSEU DA GASTRONOMIA MARANHENSE:
Perspectivas, Implementação e desafios no século XXI

SÃO LUÍS
2022

MAYANE PEREIRA SILVA

O MUSEU DA GASTRONOMIA MARANHENSE:
Perspectivas, Implementação e desafios no século XXI

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Maranhão - UFMA, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof.^a Marilene Sabino Bezerra

SÃO LUÍS
2022

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

Silva, Mayane Pereira.

O MUSEU DA GASTRONOMIA MARANHENSE: Perspectivas,
Implementação e desafios no século XXI / Mayane Pereira
Silva. - 2022.
185 p.

Orientador(a): Marilene Sabino Bezerra.

Monografia (Graduação) - Curso de Turismo,
Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2022.

1. Culinária. 2. Gastronomia. 3. Museu de
Gastronomia Maranhense. 4. Museus. I. Bezerra,
Marilene Sabino. II. Título.

MAYANE PEREIRA SILVA

**O MUSEU DA GASTRONOMIA MARANHENSE: PERSPECTIVAS,
IMPLEMENTAÇÃO E DESAFIOS NO SÉCULO XXI**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Maranhão- UFMA, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof.^a Marilene Sabino Bezerra

Aprovado em: 21 / 12 / 2022

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Marilene Sabino Bezerra (Orientadora)
UFMA – Universidade Federal do Maranhão

Prof.^a Klautenys Dellene Guedes Cutrim
UFMA – Universidade Federal do Maranhão

Prof.^a Linda Maria Rodrigues
UFMA – Universidade Federal do Maranhão

Dedico este trabalho à minha avó materna, Maria da Conceição Silva Pereira, que faleceu antes do meu ingresso na Universidade, mas do qual eu sempre conversava que iria conseguir uma graduação no futuro. Dedico também aos meus pais por todo o incentivo nos estudos desde criança e a minha irmã Dayane que me inspirou a conseguir ser a segunda da família em uma Instituição pública e Federal.

AGRADECIMENTOS

De início, quero agradecer a Deus e nossa senhora de Fátima, por toda a intercessão, direcionamento e fortalecimento da minha fé durante toda a minha permanência na Universidade Federal e durante a produção deste trabalho. Em todos os momentos que pensei que não conseguiria, Deus era meu porto seguro para não fraquejar.

Ao meu núcleo familiar: minha mãe Sonia Maria Silva e meu pai João da Luz Oliveira que apesar de não conseguirem ter um ensino superior em suas épocas, me incentivaram todos os dias a lutar pelos meus estudos e conseguir ingressar em uma universidade, o pouco que tenho para expressar em palavras é pequeno perto do amor que sinto por vocês. A minha irmã Dayane Silva, grande historiadora, primeira da família a ter um curso superior, me inspirou na vida acadêmica, a ter uma dedicação à profissão tão perseverante e disciplinada, tal como ela.

À minha Orientadora Marilene Sabino Bezerra, que me presenteou lá em 2019 quando apresentou a possibilidade da temática do trabalho e eu considerei produzir. Agradeço por ter me guiado com toda a paciência, liberdade para pesquisar, escrever e a enorme contribuição e maestria em todo esse processo de formação acadêmica como professora e orientadora. Agradeço também aos meus professores que tive contato mais próximo ao longo dessa trajetória e que contribuíram para toda a construção do meu conhecimento: Klautenys Guedes e Conceição Belfort do qual fui bolsista de projetos de extensão e pesquisa; Marize Campos como todo o amor pela História; e a professora Thays Pinho, com uma excelente administração a frente da coordenação do curso de Turismo.

Agradeço também a todas as pessoas que me ajudaram de alguma forma em todo esse processo acadêmico, não citarei o nome de todos para não esquecer de algum, mas agradecerei pessoalmente a cada um de vocês. Em especial quero registrar a Juliana Borges de Lima, que voluntariamente se ofereceu para me ajudar com a aplicação do formulário da pesquisa de campo; a Ricardo Costa Corrêa, que me socorreu várias vezes quando tive problemas com meu notebook e não podia deixar a produção parada, e a Pamella Paiva, que me ajudou com questões de pesquisa.

Por fim, agradeço às instituições que contribuíram para minha pesquisa como:

o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional do Maranhão- IPHAN/MA; Secretaria Municipal de Turismo (SETUR), Departamento de Patrimônio Histórico Artístico e Paisagístico do Maranhão (DPHAP); Museu Lauro Berreto Martins do Tribunal de Justiça do Maranhão; Biblioteca Pública Benedito Leite e o Teatro Arthur Azevedo que disponibilizou a câmera fotográfica para que realizasse a captura de fotos. E gratidão a Universidade Federal do Maranhão, com todo o seu suporte e estrutura para melhor colaborar com minha formação acadêmica, do qual eu tenho um imenso orgulho.

"Gastronomia não se discute, se sente. "

(Rafael C.Ferro)

RESUMO

O presente trabalho tem como tema Museu de Gastronomia Maranhense: Perspectivas, Implementação e Desafios No Século XXI, cujo objetivo principal é analisar o Museu de Gastronomia Maranhense, entre características, idealização e desafios na área do centro histórico de São Luís do Maranhão, assim como realizar um levantamento da infraestrutura e dos profissionais que atuam no museu de gastronomia e verificar as principais características que o museu aborda sobre a culinária maranhense. A metodologia utilizada refere-se a uma pesquisa exploratória-descritiva, bibliográfica e de campo, com o uso de instrumentos específicos como roteiros para as entrevistas previamente encaminhadas aos profissionais e formulários para captação de dados sobre a participação da comunidade do entorno e perfil dos visitantes do museu. Quanto às análises das entrevistas, foram realizadas por meio da transcrição de áudios gravados e dos formulários com perguntas abertas e fechadas através do sistema de gráficos gerados pela plataforma Google Forms. Os demais resultados indicaram os primeiros proprietários do casarão 82 antes de se tornar museu de gastronomia; que o museu é o único administrado pela gestão municipal; que a comunidade do entorno não conhece a instituição museal, apesar dos três anos de funcionamento do mesmo e que o seu acervo expográfico é baseado na correlação das festas tradicionais com a gastronomia maranhense.

Palavras-chave: Gastronomia; Museu; culinária; Museu de Gastronomia Maranhense

ABSTRACT

This present work has as its theme Museum of Maranhão Gastronomy: Perspectives, Implementation and Challenges in the 21st Century, whose main objective is to analyze the Museum of Maranhão Gastronomy, among characteristics, idealization and challenges in the area of the historic center of São Luís do Maranhão, as well as carry out a survey of the infrastructure and professionals who work in the gastronomy museum and verify the main characteristics that the museum addresses about Maranhão cuisine. The methodology used refers to an exploratory-descriptive, bibliographical and field research, with the use of specific methods, such as scripts for semi-structured interviews previously sent to tourism equipment professionals and forms for capturing data on the participation of the community and profile of visitors. As for the analyzes of the interviews, they were carried out through the transcription of recorded audios and forms with open and closed questions through the system of graphics generated by the Google Forms platform. The other results indicated the first owners of the colonial house 82 before becoming a gastronomy museum; that the museum is the only one managed by the municipal management; that the surrounding local community does not know about the museum institution despite its three years of operation and that its exhibition collection is based on the correlation of traditional festivals with Maranhão gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Museum; cooking; Museum of Maranhão Gastronomy

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Ashmolean Museum.....	44
Figura 2- Metropolitan Museum.....	46
Figura 3 - Creusot Montceau.....	50
Figura 4 - Museu da Maré- RJ.....	50
Figura 5 - Banquete Roma Antiga.....	56
Figura 6 - Festa da Juçara.....	67
Figura 7 - Museu da Gastronomia Baiana.....	68
Figura 8 - Descritivo de Caetano José.....	72
Figura 9 - Evandro Bessa de Lima.....	73
Figura 10 - Casarão 82- Reforma emergencial 2006.....	75
Figura 11 - Fachada da Rua Estrela.....	77
Figura 12 - Planta Baixa Fachada.....	77
Figura 13 - Fachada Rua Nazaré.....	78
Figura 14 - Planta Rua Nazaré.....	78
Figura 15 - Planta baixa térreo.....	79
Figura 16 - Planta baixa primeiro pavimento.....	80
Figura 17 - Planta baixa segundo pavimento.....	80
Figura 18 - Planta baixa terceiro pavimento.....	81
Figura 19 - Logomarca do Museu de gastronomia.....	82
Figura 20 - Casinha da Roça.....	84
Figura 21 - Casinha da roça: frutos.....	85
Figura 22 - Estação Mangues Natureza Viva.....	86
Figura 23 - Estação Mangue e natureza viva: Embarcação e alimentos.....	86
Figura 24 - Estação Casa das Tulhas.....	87
Figura 25 - Estação Festivais Gastronômicos.....	88
Figura 26 - Estação Festejos populares.....	89
Figura 27 - Estação festejos populares: comidas Divino.....	90
Figura 28 - Estação Pregoeiros.....	91
Figura 29 - Estação Pregoeiro: comida.....	91
Figura 30 - Estação Banquete das Etnias.....	93
Figura 31 - Banquete das Etnias: mise en place.....	93
Figura 32 - Diversidade de produtos.....	94

Figura 33 - Utensílio doméstico: bateria.....	95
Figura 34 - Entrada principal.....	96
Figura 35 - CAT: Centro de Atendimento Turístico.....	98
Figura 36 - CAT interno.....	99
Figura 37 - Férias no Museu.....	101
Figura 38 - City Tour Gastronômico.....	102
Figura 39 - Oficina Mão na Massa: sabores da Terra.....	103
Figura 40 - Espaço Exposição Temporária.....	104
Figura 41 - Visitações.....	105
Figura 42 - Gráfico 1 - Faixa Etária.....	107
Figura 43 - Gráfico 2 - frequentadores do museu.....	109
Figura 44 - Gráfico 3 - Opinião sobre o espaço museal.....	110
Figura 45 - Gráfico 4 - Participação em atividades do museu.....	110
Figura 46 - Sugestão de melhorias.....	111
Figura 47 - Perfil Gênero e faixa etária.....	112
Figura 48 - Gráfico como os visitantes conheceram o museu.....	114

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Distribuição do uso por pavimentos(Projeto).....	78
Tabela 2 - Atividades Desenvolvidas no Museu.....	100
Tabela 3 - Identificação da comunidade.....	109
Tabela 4 - Localidade.....	114
Tabela 5 - Fluxo de visitas.....	115

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABM- Associação Brasileira de Museologia

BNH- Banco Nacional da Habitação

CAT- Central de Atendimento Turístico

DPHAP- Departamento de Patrimônio Histórico Artístico e Paisagístico do Maranhão

FUNAI- Fundação Nacional do Índio

FNPM- Fundação Nacional Pró Memória

FUMPH- Fundação Municipal de Patrimônio Histórico

GPL- Gás de Petróleo Liquefeito

IBRAM- Instituto Brasileiro de Museus

ICOM- Conselho Internacional de Museus

IPHAN- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MDPP- Standing Committee for Museum Definition, Prospects and Potentials

MHN- Museu Histórico Nacional

MGM- Museu de Gastronomia Maranhense

SETUR- Secretaria Municipal de Turismo

SECMA- Secretaria Estadual de Cultura

SENAC- Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SECOM- Secretaria Municipal de comunicação

SPHAN- Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

UFMA- Universidade Federal do Maranhão

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

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	17
2 METODOLOGIA	20
3 CULTURA	25
3. 1 Abordagem conceitual.....	25
3. 2 Identidade Cultural.....	32
4 MUSEUS	39
4. 1 Abordagem Conceitual.....	39
4. 2 Contexto Histórico.....	44
4.3 Tipologias.....	50
5 GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO	55
5.1 O que é gastronomia?.....	55
5. 2 A importância da Gastronomia como Produto turístico.....	61
5. 3 Turismo Gastronômico.....	63
6 MUSEU DE GASTRONOMIA MARANHENSE	71
6.1 Aspectos históricos e conceituais: Como tudo começou.....	71
6. 2 Museu da Gastronomia Maranhense: Infraestrutura.....	75
6. 3 Museu da Gastronomia Maranhense: Acervo e Profissionais envolvidos.....	84
6. 4 Museu da Gastronomia Maranhense: Atividades e ações desenvolvidas.....	99
7. ANÁLISE DOS RESULTADOS OBTIDOS	107
7. 1 Análise dos Resultados da participação da comunidade no Museu de Gastronomia.....	106
7. 2 Análise dos Resultados do perfil de visitantes que frequentam o Museu de Gastronomia maranhense.....	113
8 CONCLUSÃO	116
REFERÊNCIAS	122
APÊNDICE	133
APÊNDICE I - Roteiro das Perguntas do formulário com a comunidade do entorno.....	134
ANEXOS	135
ANEXO I - Registros no Arquivo Histórico Ultramarino Sobre Caetano José Teixeira.....	136
ANEXO II - Registro geral de imóveis em nome de Evandro Bessa de Lima.....	140

ANEXO III - Entrevista transcrita.....	141
ANEXO IV- Entrevista transcrita.....	157
ANEXO V- Entrevista transcrita.....	161
ANEXO VI- Entrevista transcrita.....	171
ANEXO VII- Fotos extras do Casarão 82, antes da reforma em Museu de Gastronomia Maranhense.....	177
ANEXO VIII - Fotos extras do acervo do Museu de Gastronomia Maranhense.....	180

1 INTRODUÇÃO

Os museus são considerados espaços que contribuem para a preservação da identidade cultural e histórica da sociedade, sendo responsáveis pela construção e transmissão da memória, baseada nos aspectos materiais e imateriais que contribuem para essa formação identitária. Padilha (2014) afirma que a representação social que os museus, como espaços, possuem, estimula tanto o conhecimento individual quanto o coletivo. Por essa razão, os museus acabam evoluindo e adquirindo novas definições, influenciadas também pela nova museologia no século XX, que rompeu com os conceitos tradicionais e apresentou outras tipologias museais.

Uma dessas tipologias são os museus dedicados à gastronomia, que começaram a surgir devido à atratividade que a gastronomia assume enquanto percepção da historicidade de uma região e seus habitantes. Em conjunto com o turismo gastronômico, aumenta a potencialidade da demanda em vivenciar esse tipo de experiência, colaborando para que os museus destinados à gastronomia tenham uma maior visibilidade. No Brasil só existem dois museus que trabalham diretamente com a gastronomia: o Museu de Gastronomia Baiana, inaugurado em 2006 no Largo do Pelourinho, Salvador- Bahia e o atual Museu de Gastronomia Maranhense, inaugurado em 2019 no Centro Histórico de São Luís, Maranhão.

Em vista disso, o presente trabalho tem por tema o Museu da Gastronomia Maranhense e suas perspectivas, implementação e desafios no século XXI. Inicialmente os questionamentos que motivaram a investigação foram: o que suscitou a idealização do museu de gastronomia maranhense? Como surgiram as ideias iniciais do projeto? Quais são as atividades desenvolvidas e como é a relação da comunidade do entorno com o museu? Como o museu consegue influenciar o desenvolvimento da atividade turística? Tendo assim como problemática central quais os desafios e as concepções da inserção do museu de gastronomia maranhense no centro histórico.

O objetivo geral, visando alcançar os resultados da pesquisa, foi analisar o museu de gastronomia maranhense, suas características, seu projeto idealizador e seus desafios na área do centro histórico de São Luís do Maranhão. Para esse propósito, foi elaborado como objetivos específicos: conhecer os aspectos da criação e concepção do museu; realizar um levantamento da infraestrutura e dos profissionais

que atuam no museu de gastronomia; verificar as principais características que o museu aborda sobre a culinária maranhense; verificar quais são as atividades disponibilizadas pelo museu e como é a forma de participação da comunidade do entorno e identificar o perfil de visitantes.

A presente pesquisa justifica-se pela potencialidade que o destino São Luís do Maranhão apresenta sob as perspectivas das influências portuguesas, francesas, indígenas, africanas e árabes que contribuíram para a formação da cultura, arquitetura e bem como a culinária. As influências que se solidificaram na capital estão desde o modo de preparo das comidas, cozimento, composição da mesa, quanto aos empreendimentos, como, por exemplo, o Mercado das Tulhas, que comercializa produtos regionais e locais e que foi erguido em meados do século XVIII (FONSECA; FILHO, 2017). Por esse motivo, da diversificação da gastronomia maranhense através das influências étnicas, e que atualmente tem um equipamento turístico que aborda esse tema, a pesquisa se torna relevante.

Acerca da metodologia utilizada, quanto à natureza do estudo, a pesquisa é classificada como pesquisa básica ou fundamental, cujo objetivo principal é produzir conhecimentos novos e úteis para o avanço científico. Realizou-se uma pesquisa bibliográfica, de campo, exploratória- descritiva, baseada na concepção de busca de dados por meio de revisão de literatura em fontes primárias e secundárias, sobre os temas gastronomia, cultura e museus, assim como, documental, referente aos processos e projetos para a concepção e criação do museu, com acesso a documentos históricos disponíveis no arquivo público e Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional do Maranhão- IPHAN- MA.

Do ponto de vista da forma de abordagem, a pesquisa é do tipo qualitativa e quantitativa, considerando o espaço pesquisado; os recursos e técnicas estatísticas que visaram quantificar os dados coletados através das entrevistas com os profissionais envolvidos, em especial, na análise da participação da comunidade local. Para a pesquisa de campo, utilizou-se instrumentos específicos de investigação, sendo o questionário misto, com questões abertas e fechadas, aplicado com a comunidade do entorno do equipamento e formulários com roteiro pré-definido aplicados junto aos profissionais que são responsáveis pela gestão e funcionamento do museu. Vale ressaltar que foi utilizado o recurso do uso da história oral como complementação e fundamentação da investigação.

Quanto ao referencial teórico, devido à amplitude e complexidade do tema, o

trabalho foi dividido em capítulos para melhor compreensão dos conteúdos apresentados, sendo que o primeiro trata sobre a cultura e identidade cultural e suas abordagens conceituais, baseada nas perspectivas dos antropólogos Edward Tylor (1871), Roque de Barros Laraia (2001), Alfred Kroeber (1950), dos sociólogos Manuel Castells (2018), Denys Cuhe (1999) e Zygmunt Bauman (2012), e do Filósofo Terry Eagleton (2011).

O segundo capítulo refere-se a abordagem conceitual dos Museus, identificando características e sua função social, numa contextualização histórica e cultural nas sociedades, desde a origem etimológica da palavra museu na antiguidade clássica até a atualidade, onde se apresentou as principais tipologias, sob o ponto de vista de conceituados historiadores como Dominique Poulot (2013), Camilo de Mello Vasconcellos (2006), a socióloga Lúcia Oliveira (2008) e o autor Bruno Brulon (2015).

Por fim, o terceiro capítulo refere-se gastronomia, nele apresenta-se aspectos da evolução histórica da alimentação e da comensalidade, enfocando a importância da gastronomia como produto turístico, até o surgimento do segmento do turismo gastronômico, dentro das perspectivas dos autores Ariovaldo Franco (2001), Câmara Cascudo (1967), Renata Braune (2007), José Manoel Gândara (2008) a Turismóloga Gabriela Fagliari (2005) e o gastrólogo Rafael Cunha Ferro (2017).

Quanto ao desenvolvimento da pesquisa, tivemos como foco o Museu de Gastronomia Maranhense, seus aspectos históricos e conceituais, infraestrutura, identificação do acervo, análise da sua forma de exposição, profissionais envolvidos, atividades e ações desenvolvidas. A análise dos resultados parte do ponto do perfil de visitantes e participação da comunidade do entorno na instituição museal.

Espera-se que este trabalho possa contribuir para o desenvolvimento de outros estudos e pesquisas, sobre as temáticas da cultura, museologia e gastronomia, servindo como fonte de pesquisas futuras, considerando que se tratou de um estudo detalhado e um levantamento de dados pioneiros em relação ao Museu de Gastronomia Maranhense.

2 METODOLOGIA

Este capítulo abordará pontos relacionados ao processo metodológico da pesquisa, enfatizando o tipo de pesquisa e a natureza desta, definindo universo e amostra, bem como apontar as formas e instrumentos de coleta, de análise e interpretação de dados e as limitações do método em questão.

A pesquisa proposta neste trabalho é dividida em quatro etapas distintas: a primeira delas é bibliográfica, com uma vasta revisão de literatura para compreender e conceituar temas como turismo, cultura, identidade, museu e gastronomia, por meio de literatura especializada na área em livros, periódicos, artigos e trabalhos científicos como monografias, dissertações e teses, além de referencial teórico disponível em sites governamentais voltados para o objeto da investigação.

A técnica bibliográfica busca encontrar as fontes primárias e secundárias e os materiais científicos e tecnológicos necessários para a realização do trabalho científico ou técnico-científico. Pode realizar-se em bibliotecas públicas, faculdades, universidades e, atualmente, nos acervos que fazem parte de catálogo coletivo e das bibliotecas virtuais. (OLIVEIRA, p.5, 2002).

A segunda etapa é a análise documental de processos, realizada por meio de documentos oficiais, reportagens de jornais, legislação institucional, publicações em diários oficiais, fotografias, coleta de plantas arquitetônicas, projetos, relatórios técnicos e solicitações referente ao objeto investigado que se encontram disponíveis nas organizações governamentais, como órgãos públicos, e não governamentais, como as empresas privadas.

Pesquisa Documental: elaborada a partir de materiais que não receberam tratamento analítico, documentos de primeira mão, como documentos oficiais, reportagens de jornal, cartas, contratos, diários, filmes, fotografias, gravações etc., ou, ainda, documentos de segunda mão que, de alguma forma, já foram analisados, tais como: relatórios de pesquisa, relatórios de empresas, tabelas estatísticas etc. (GIL, p.7, 1999).

A terceira etapa refere-se ao emprego da História oral como método compreensivo e de interpretações sobre fontes de um dos proprietários do casarão 82, antes do prédio se tornar museu de gastronomia maranhense. A história oral é uma importante ferramenta para fazer o levantamento de dados através dos testemunhos, quando a investigação precisa ir além dos métodos documentais. O historiador Marc Bloch (2001, p. 79-80), dialoga sobre a relevância dos testemunhos da história oral.

A diversidade dos testemunhos históricos é quase infinita. Tudo o que o homem diz ou escreve, tudo que toca pode e deve informar sobre ele. É curioso constatar o quão imperfeitamente as pessoas alheias ao nosso trabalho avaliam a extensão dessas possibilidades. É que continuam a se aferrar a uma ideia obsoleta de nossa ciência: a do tempo em que não se sabia ler senão os testemunhos voluntários[...] Seria uma grande ilusão imaginar que cada problema histórico corresponde um tipo único de documentos, específicos para tal emprego. Quanto mais a pesquisa, ao contrário se esforça por atingir os fatos profundos, menos lhe é permitido esperar a luz a não ser dos raios convergentes de testemunhos muitos diversos em sua natureza.

A quarta etapa é a pesquisa de campo propriamente dita, com a aplicação de instrumentos específicos de pesquisa, como formulários contendo questões abertas e fechadas (apêndice I) e aplicados junto à comunidade local próxima ao entorno do equipamento para verificar a sua participação nas ações e atividades que o Museu de Gastronomia Maranhense oferta; a verificação do perfil de visitantes por meio dos registros de visitação do próprio museu e entrevistas roteirizadas, previamente encaminhadas e posteriormente transcritas (ANEXO III-V) com as autoridades, técnicos e profissionais envolvidos na administra o do museu da gastronomia.

Quanto   natureza do estudo, a pesquisa   classificada como pesquisa básica ou fundamental, cujo objetivo principal   produzir conhecimentos novos e úteis para o avanço científico. Em rela o aos objetivos,   do tipo exploratória descritiva que segundo Koche (2011, p. 126):

[...] o tipo de pesquisa que tem grande utiliza o, principalmente nas ciências sociais,   exploratória. Na pesquisa exploratória não se trabalha com a rela o entre variáveis, mas com o levantamento da presença das variáveis e da sua caracteriza o quantitativa ou qualitativa. O objetivo fundamental de uma pesquisa exploratória   o de descrever ou caracterizar a natureza das variáveis que se quer conhecer.

Sob a perspectiva do levantamento de todas as características do objeto de estudo em questão, foi utilizada a técnica da observa o direta no Museu da Gastronomia Maranhense, considerando que a observa o constitui elemento fundamental para a pesquisa, podendo ser utilizada de forma exclusiva ou conjugada a outras técnicas com vistas a adquirir conhecimentos do cotidiano. (GIL, 1999).

Do ponto de vista da forma de abordagem, a pesquisa   do tipo qualitativa e quantitativa, considerando o espaço pesquisado; os recursos e técnicas estatísticas que visaram quantificar os dados coletados através das entrevistas com os profissionais envolvidos, e também análise da participa o da comunidade local aplicados por intermédio de formulários com perguntas abertas e fechadas e do perfil de frequentadores da institui o Museal. De acordo com Severino (2006, p. 221):

Na abordagem qualitativa, a pesquisa tem o ambiente como fonte direta dos dados. O pesquisador mantém contato direto com o ambiente e objeto de estudo em questão necessitando um trabalho mais intensivo de campo. Neste caso as questões são estudadas no ambiente em que eles se apresentam sem qualquer manipulação intencional do pesquisador.

A escolha dos mecanismos utilizados foi baseada no objetivo final da pesquisa, haja vista, que a entrevista, por exemplo, contribui como relevância para analisar as concepções que os profissionais têm com o ambiente, como um todo. Através das entrevistas foi possível verificar como começou toda a concepção da expografia, atividades e ações; conquistas significativas; captação de recursos; logomarca e desafios que o Museu de Gastronomia Maranhense apresenta. Baseado em Yin (2001, p. 112):

As entrevistas podem assumir formas diversas. Essa natureza das entrevistas permite que você tanto indague respondentes chave sobre os fatos de uma maneira quanto peça a opinião deles sobre determinados eventos. Em algumas situações, você pode até mesmo pedir que o respondente apresente suas próprias interpretações de certos acontecimentos e pode usar essas proposições como base para uma nova pesquisa. [...] essas pessoas não apenas fornecem ao pesquisador do estudo percepções e interpretações sob um assunto, como também podem sugerir fontes nas quais pode-se buscar evidências corroborativa

Os procedimentos técnicos utilizados para a primeira etapa bibliográfica sucederam com a pesquisa de fontes primárias e secundárias nos materiais científicos e livros físicos presentes na Biblioteca Pública Benedito Leite e nas bibliotecas institucionais das Universidades Estadual e Federal do Estado do Maranhão, assim como a pesquisa dos artigos e teses nos acervos virtuais. Com isso, teve-se o objetivo de estruturar a fundamentação do tema cultura, museu e gastronomia para a composição da compreensão do tema central do objeto de estudo.

A análise documental foi feita através da coleta de dados no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional do Maranhão (IPHAN/MA), localizado na Rua do Giz de nº235 no Centro, São Luís, Maranhão, com o objetivo de verificar todo material e informações que estivessem disponíveis referente a idealização do projeto arquitetônico do casarão, como a planta baixa, reformas e processos de aquisição para a construção do museu de Gastronomia Maranhense.

A etapa final de coleta foi o estudo de campo com a investigação direta no Museu da Gastronomia, assim como em outros órgãos públicos como o Arquivo Público, Secretaria Municipal de Turismo, Instituto Histórico e Geográfico, Departamento de Patrimônio Histórico Artístico e Paisagístico do Maranhão (DPHAP);

Museu Lauro Berreto Martins do Tribunal de Justiça do Maranhão, a fim de captar informações que fossem importantes para comprovação da pesquisa e investigação.

A pesquisa de campo também se desenvolveu através da aplicação de entrevistas roteirizadas, previamente encaminhadas por e-mail aos profissionais que atuam na Secretaria Municipal de Turismo e no Museu de Gastronomia Maranhense, sendo entrevistados: o turismólogo e artista visual Enoque Silva no dia 19 de outubro; a Turismóloga e coordenadora de receptivo Sílvia Romana, no dia 14 de outubro de 2022 e o atual Secretário Municipal de Turismo, o professor e turismólogo Saulo Ribeiro no dia 07 de novembro de 2022. O Roteiro das entrevistas direcionava perguntas sobre as perspectivas de criação do acervo e desenvolvimento do espaço museal, bem como suas ações, desafios e parcerias.

No caso do uso do método da História Oral, entrevistou-se o professor Evandro Bessa de Lima Filho por meio de uma reunião pela plataforma google meet, durante a manhã do dia 19 de outubro de 2022, com algumas perguntas (Anexo VI) que norteiam as questões sobre o primeiro proprietário. Dessa forma, o entrevistado relatou e apontou todas as características sobre o casarão de número 82, enquanto o seu pai Evandro Bessa de Lima, era proprietário. Nesse mesmo período surgiu a oportunidade de conversar brevemente com a professora Socorro Araújo — que foi Secretária Municipal de Turismo — sobre os recursos que foram destinados à construção do museu de gastronomia na época; o relato foi de forma informal e breve, por meio de uma rede social.

Quanto a aplicação do formulário com a comunidade do entorno, aplicada na manhã do dia 31 de outubro de 2022, foi com o objetivo de saber como os empreendimentos e moradores próximos participavam das atividades desenvolvidas no museu, assim como identificar se conheciam o espaço, a faixa etária do grupo e sua profissão. O quantitativo selecionado foi de 50 entrevistados, dentro da perspectiva da delimitação do espaço para pesquisa que seria nas ruas do entorno do equipamento turístico e a parcela de pessoas que habitam e trabalham nas proximidades.

Os dados coletados na pesquisa foram analisados e expostos de maneira objetiva, com apresentação por meio de gráficos e figuras, visando facilitar a compreensão dos resultados alcançados, para assim identificarmos com clareza quais foram as principais características da criação do Museu da Gastronomia, como ele se desenvolve no setor turístico e como a mesma pode trazer benefícios à comunidade

maranhense, assim como quem são o público frequentador do espaço de uma maneira geral.

A escolha do tema é original, haja vista que não existem pesquisas realizadas dentre a mesma temática escolhida como o segmento de estudo. As poucas que possuem estão mais voltadas para um estudo amplo relacionado a museus e gastronomia especificamente. Dessa forma, a pesquisa visa contribuir para fundamentar novos estudos voltados para a temática em questão, considerando que a cultura local é uma importante ferramenta de atração turística de um determinado destino, pois a gastronomia é de fundamental importância como produto turístico de um Estado.

3 CULTURA

Neste capítulo serão abordadas as diferentes conjunturas sobre a definição de cultura, destacando sua etimologia; e o desenvolvimento do conceito ao longo dos séculos pela perspectiva de antropólogos, sociólogos, filósofos, professores e pesquisadores do tema. Neste capítulo também discute sobre a formação conceitual da identidade cultural e suas divisões, sob o aspecto da globalização.

3.1 Abordagem conceitual

O termo Cultura, em sua concepção genérica, refere-se a todos os aspectos de uma dada realidade social, como ideias, conhecimentos, modos de vida e manifestações populares expressadas no cotidiano, o que torna complexa a sua conceituação. Por esse motivo, teóricos buscaram, ao longo dos anos, uma definição, que não fosse ampla demais ou escassa demais. Essas pesquisas transcorreram por um grande número de obras que abordam esse tema, tendo distintos enfoques nos mais diversos campos do conhecimento, como a antropologia, a sociologia, a filosofia etc. Porém, nenhuma definição conseguiu resumir o que é a cultura de fato, sendo, pois, esse conceito continuamente objeto de debates, ideias e pesquisas (OLIVEIRA; ALVES, 2015).

É relevante destacar a origem da palavra cultura para saber como sua evolução etimológica formou o conceito científico que se tenta definir na atualidade. Para o filósofo Terry Eagleton (2011), o conceito de cultura é derivado da palavra “natureza” em seus significados ingleses originais, “*lavoura*” ou “*cultivo agrícola*”. Nesse sentido ela aparece no final do século XIII para designar uma parcela de terra cultivada, mas, já no início do século XVI o termo não significa mais um estado da coisa cultivada, mas uma ação, ou seja, o fato de cultivar a terra de uma maneira geral (CUCHE, 1999). Para Oliveira e Alves (2015) a conceituação de cultura começou a aparecer desde que se intensificaram os primeiros contatos entre povos e nações no início do século XVI.

A raiz da palavra cultura vem do latim “*colere*” que pode significar desde cultivar e habitar até adorar e proteger (EAGLETON, 2011). Com o passar dos anos, a palavra

começou a mudar seu desdobramento semântico de acordo com a evolução da sociedade em razão da imigração da existência rural para a urbana e outros determinismos.

Nesse contexto, o seu sentido abstrato começou a aparecer no século XVII, entrando com definições em dicionários franceses a partir do século XVIII; entretanto o termo era seguido de complementos como “cultura das telas” e “cultura de letras”. Progressivamente o termo “cultura” se liberta de seus complementos de palavras e passa a designar a formação e educação do espírito, indo de cultura ação para a cultura como estado do espírito cultivado pela instrução erudita (CUCHE, 1999). Ou seja, o termo “cultura” era um processo completamente material inicialmente e só depois foi transferido para questões de espírito (EAGLETON, 2011).

Canedo (2009) relata que, no vocabulário francês da época, a palavra Cultura também estava associada às ideias de progresso, de evolução, de educação e de razão. Que os termos Cultura e civilização se relacionam devido ao fato de que a primeira evocava os progressos individuais e a segunda, os progressos coletivos. No século XVIII o termo cultura sempre era utilizado no singular, além disso, entendia-se que a cultura era própria do homem e revelava a sua distinção entre povos ou classes (SANTOS, 2021).

Essas transformações que o conceito de cultura vem sofrendo podem ser vistas como um processo natural e evolutivo, sob o contexto de uma evolução constante de identidade e memórias, que depois de transformadas não serão sempre as mesmas (ANGELINE; MARTINS; SILVA NETO, 2017, p. 5). Uma das primeiras preocupações dos estudiosos com relação à cultura refere-se à sua origem, quando o homem adquiriu, ou melhor, produziu cultura a partir do momento em que seu cérebro foi capaz de proceder à inteligência. Laraia (2009) também aborda que Claude Lévi-Strauss, o mais destacado antropólogo francês, considera que a cultura surgiu no momento em que o homem convencionou a primeira regra, a primeira norma.

Gonçalves (2010) diz que o conceito de cultura começou a ser formulado somente no final do século XIX por antropólogos norte-americanos que o tornaram estudo central da disciplina. De fato, o primeiro conceito do qual se tem conhecimento foi elaborado pelo antropólogo Edward Tylor (1871), o qual o também antropólogo Laraia (2001) aborda em seus vários exemplares o do conceito antropológico de cultura.

Tomado em seu amplo sentido etnográfico é este todo complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade (TYLOR apud LARAIA, 2001, p.26).

Mas muito antes de Tylor vir com uma definição pronta, outros estudiosos podem já ter reformulado um conceito de cultura. Para Laraia (2009), o filósofo francês Jacques Turgot (1734) escreveu em *seu Plano para dois discursos sobre a história universal* um trecho que, com alguma breve adaptação da palavra “erudita”, poderia ser considerado uma definição aceitável do conceito de cultura “[...] o homem é capaz de assegurar a retenção de suas ideias eruditas, comunicá-las para outros homens e transmiti-las para os seus descendentes como uma herança sempre crescente” (TURGOT apud LARAIA, 2009, p. 26-27).

Essa interpretação faz sentido quando se considera que a cultura pode ser apreendida através do convívio. Laraia (2009) aborda exatamente esse contexto quando cita o antropólogo Felix Keesing (1961), que diz que qualquer pessoa pode se relacionar com a cultura a partir do momento que for inserida no convívio da situação cultural: “Qualquer criança humana normal pode ser educada em qualquer cultura, se for colocada desde o início em situação conveniente de aprendizado” (LARAIA, 2009, p.9).

Esse comportamento proveniente de um aprendizado, para Laraia (2009), se chama Endoculturação, ou seja, uma transmissão de aprendizagem através de experiências corriqueiras da mesma cultura. Para Mello (2011), a primeira pessoa a usar o termo Endoculturação, foi o antropólogo americano Melville Herskovits, que designava o processo de ajustamento de respostas individuais aos padrões da cultura de uma sociedade. Assim como citado por Herskovits (apud MELLO, 2011, p. 56), “[...] a endoculturação do indivíduo nos primeiros anos de vida é o mecanismo dominante para a formação de sua estabilidade cultural”.

Mello (2011) ainda acrescenta que a endoculturação é importante para tornar o indivíduo um membro ajustado à sociedade, pois o faz atingir uma padronização motivada pela aceitação dos valores de sua cultura desde os primeiros anos de vida. Porém, caso não tenha ficado claro o método de endoculturação usado na antropologia, é o mesmo processo social que se inicia na infância mediado pela família e que perpassa todos os outros grupos sociais sistematicamente através do conhecimento e da vivência (NEPOMUCENO; ASSIS, 2008).

Retomando a conceituação de cultura, aquele criado por Edward Tylor dominou até o primeiro quartel do século XX, a partir daí, começaram as reformulações advindas por outros autores que o questionaram. O antropólogo Alfred Kroeber (apud LARAIA, 2009) em 1950, disse que a maior realização da antropologia no século XX foi ampliação do conceito de cultura. Tylor, definiu cultura como sendo todo o comportamento aprendido, tudo aquilo que independe de uma transmissão genética, e Alfred Kroeber acabou rompendo, em 1917, todos os laços entre o cultural e o biológico, postulando a supremacia do primeiro em detrimento do segundo (LARAIA, 2009).

Entretanto, todas essas reformulações fizeram com que o conceito de cultura se tornasse muito amplo, por isso os questionamentos de antropólogos sobre condensar o conceito em um mecanismo mais fechado e teórico era essencial para a concepção antropológica. Alfred Kroeber (1917) cita em seu principal artigo intitulado *Superorgânico* como a cultura atua sobre o homem. Para ele, a cultura, mais do que a herança genética, determina o comportamento humano e justifica as suas realizações; adquirindo a cultura o homem passou a depender muito mais do aprendizado e a agir menos através de atitudes geneticamente determinadas (LARAIA, 2009).

As autoras Nepomuceno e Assis (2008) abordam, que uma das definições de com Kluckhohn (1952) sobre cultura é a seguinte:

Consiste em padrões, explícitos e implícitos, de comportamento e para comportamento, adquiridos e transmitidos por símbolos, que constituem as realizações distintivas dos grupos humanos; o núcleo essencial da cultura consiste nas ideias tradicionais (isto é, recebidas e selecionadas historicamente) e especialmente nos valores que se lhes atribuem [...] (KLUCKHOHN, 1952, p. 05).

Para Kroeber (1917), foi a cultura que permitiu ao homem se distanciar do mundo animal. Nepomuceno e Assis (2008), também relacionam outros conceitos que foram surgindo em prol da definição de cultura, como o do antropólogo Leslie White (1959, p.06) que dizia: “Por cultura queremos dizer o conjunto de ferramentas, utensílios, língua, hábito, instituições, rituais, objetos para vários fins, sentimentos, atitudes, etc. que todos os povos possuem.” E do antropólogo Clifford Geertz (1973), que se pautava de maneira diferente: “[...] cultura deve ser vista como um conjunto de mecanismos de controle planos, receitas, regras, instruções para governar o comportamento” (Nepomuceno e Assis, 2008, p. 06).

Laraia (2009) destaca que para Ward Goodenough, antropólogo americano, “[...] a cultura é um sistema de conhecimento, consiste em tudo aquilo que alguém tem de conhecer ou acreditar para operar de maneira aceitável dentro de sua sociedade.” E além desse autor, outros antropólogos americanos como Roy Rappaport (1968), Andrew Vayda (1968), Marshall Sahlins (1976), Marvin Harris (1968), concordam que culturas são sistemas que servem para adaptar as comunidades humanas aos seus embasamentos biológicos. Esse sistema inclui tecnologias e modos de organização econômica, padrões de estabelecimento, de agrupamento social e organização política, crenças e práticas religiosas e assim por diante (LARAIA, 2009, p.64).

Para a sociologia, o conceito de cultura refere-se a aspectos das sociedades humanas que são aprendidos e não herdados. Giddens (2006) diz que a cultura de uma sociedade engloba tanto os aspectos intangíveis, que são as crenças, ideias e os valores que constituem a cultura, quanto os aspectos tangíveis, que são os objetos, símbolos ou a tecnologia que representam esse conteúdo (GIDDENS, 2006 p.38).

Na visão do também sociólogo Zygmunt Bauman (2012), a cultura pode ser discutida através de três perspectivas. A primeira delas é a da cultura como uma ideia hierárquica, no sentido de seleção entre aqueles indivíduos que são tidos como cultos (pessoas refinadas, cortês) e os não cultos (sem cultura). A segunda é a da cultura como diferencial, referindo-se às diferenciações que existem em grupos, comunidades, costumes, ações e entre países ou regiões, é aquilo que é responsável por distinguir as diversas culturas. E por fim a terceira perspectiva é chamada de genérica, no sentido da atribuição da cultura como característica do homem que o difere dos demais (BAUMAN, 2012).

Mello aborda em seu livro *Antropologia cultural* (2011) que embora a cultura tenha sua origem na capacidade mental do homem, não é um processo individual, mas coletivo. Para o autor, a cultura é dinâmica, permanece em movimento, sempre em modo coletivo, em cada um dos membros da sociedade estão presentes os valores culturais (MELLO, 2011 p. 80).

Mello (2011) também divide a cultura sob algumas perspectivas: chamando de cultura objetiva a todo o conjunto da obra humana de todos os tempos, referindo ao conceito definido por Tylor (1871). E de cultura subjetiva quando se refere ao conjunto de valores, conhecimentos, crença, aptidões, qualidades, e experiências presentes no indivíduo. Cultura material e cultural não material; cultura real e cultura ideal, sendo cultura real aquilo que concretamente fazem as pessoas na sua vida cotidiana e social,

e a cultura ideal o conjunto de comportamento que as pessoas dizem e acreditam que deveriam ter.

Para Laraia (2009), a comunicação é um processo cultural, pois a linguagem humana é um produto da cultura. No seu ponto de vista, não existiria cultura se o homem não tivesse tido a possibilidade de desenvolver um sistema articulado de comunicação oral. Para Mello (2011), tudo isso se deu através da conquista e acúmulo de experiências humanas de centenas de séculos.

Terry Eagleton (2011), por sua vez, questiona os conceitos antropológicos de cultura em seu livro *A ideia de cultura* por entender que a antropologia abrange tudo, menos a ficção científica que, segundo ele, pertence à cultura popular, ou de massa, uma categoria que é ambígua entre o antropológico e o estético (EAGLETON, 2011, p. 51).

Segundo Eagleton (2011, p.46), para o iluminismo, a cultura significava, de modo geral, apegos regressivos que impediam de ingressar em uma cidadania no mundo. Para ele, a cultura chega intelectualmente a uma posição de destaque quando ela passa a ser uma força politicamente relevante. Desta forma Eagleton (2011, p. 184) chega à seguinte conclusão:

A cultura não é unicamente aquilo de que vivemos. Ela também é, em grande medida, aquilo para o que vivemos. Afeto, relacionamento, memória, parentesco, lugar, comunidade, satisfação emocional, prazer intelectual, um sentido de significado último.

Nesse contexto, a cultura deve ser apreendida como um sistema simbólico, composto por valores, crenças e estilos de vida compartilhados pelos diferentes grupos sociais, que contribui para a formação de laços afetivos no cerne de uma comunidade e para o sentimento de territorialização.

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil, pelo menos aparentemente, do que decodificar sua língua (MONTANARI, 2008, p. 183).

Observa, depois dessas considerações sobre o desenvolvimento da ideia de cultura, que cada pesquisador vai elaborar um conceito do qual acredita. Talvez por essas visões diferentes, pensadas por intelectuais, indivíduos ou órgãos diferentes, uma definição seja tão difícil de ser encontrada ou aceita. Entretanto, alguns dos

autores podem concordar quando, por exemplo, Laraia (2009, p.34) enfatiza que “[...]uma compreensão exata do conceito de cultura significa a compreensão da própria natureza humana, tema perene da incansável reflexão humana” e quando Eagleton (2011, p.11) afirma que “A cultura é considerada uma das duas ou três palavras mais complexas da língua”.

Corroborando essa complexidade da cultura, a UNESCO, através da 33ª conferência geral, em Paris, França, elaborou a declaração Universal sobre a Diversidade Cultural, que coloca a cultura como centro dos debates contemporâneos sobre a identidade, a coesão social e o seu desenvolvimento, afirmando que:

A cultura adquire formas diversas através do tempo e do espaço. Essa diversidade se manifesta na originalidade e na pluralidade de identidades que caracterizam os grupos e as sociedades que compõem a humanidade. Fonte de intercâmbios, de inovação e de criatividade, a diversidade cultural é, para o gênero humano, tão necessária como a diversidade biológica para a natureza. Nesse sentido, constitui o patrimônio comum da humanidade e deve ser reconhecida e consolidada em benefício das gerações presentes e futuras (UNESCO, Art. 1, 2002).

Portanto, essa citação da Unesco, além de reafirmar a complexidade da cultura, elencando com o que já foi mencionado por estudiosos anteriormente, também demonstra sua importância para a sociedade e construção de identidades das gerações presentes e futuras.

No Brasil, a formação da cultura não foi tão discrepante como o que dizem os conceitos anteriormente citados. Fernando de Azevedo, crítico e sociólogo brasileiro, estuda o assunto e seu desenvolvimento no país em seu livro *A cultura brasileira* (1963). Azevedo (1963) aborda que algumas das influências da cultura no Brasil se dão através do meio físico e geográfico, do meio econômico social e político e, por fim, dos pensamentos individuais do povo.

Além disso, Azevedo (1963) caracteriza a posição geográfica e a variedade de recursos e regiões como fator de criação da multiplicidade de culturas e gêneros distintos entre a população. Para ele, depois da expansão marítima e da tomada portuguesa do território brasileiro, que foi responsável pela miscigenação entre raças, foi que se originou a formação dos povos brasileiros.

As origens brasileiras estão claramente determinadas na mistura das três raças ou na assimilação progressiva, nos primeiros séculos, das raças vermelha e negra, pela raça branca europeia que canalizaram para o Brasil seus respectivos caracteres antropológicos (AZEVEDO, 1963, p. 70).

Baseado nesse ponto de vista de Azevedo (1963), é preciso notar que essas características da conquista do Brasil colaboraram para a fusão de culturas e povos distintos não só no que diz respeito à mestiçagem entre raças do descobrimento, mas também no processo dos movimentos migratórios que se deram posteriormente nos séculos XVII e XVIII. Para Azevedo (1963, p. 40), um dos fatores que mais contribuíram para o desenvolvimento da cultura no Brasil foram as cidades.

O desenvolvimento das cidades é um dos mais importantes, na sua função de intensificar as energias coletivas e de levar ao mais alto grau de desenvolvimento possível as capacidades latentes e dispersas na população.

Partindo desse mesmo pensamento de Azevedo (1963), Francisco Alambert (2005) historiador, diz que a cultura presente em uma determinada área delimitada faz com que ela se fortifique e exerça um papel coletivo mais rapidamente. Porém, ele também acrescenta que antes da chegada dos portugueses, já se tinha uma cultura prevalente por aqui, que era a cultura dos indígenas que viviam no Brasil muito antes dos colonizadores portugueses chegarem com suas vilas e cidades (ALAMBERT, 2005).

Azevedo (1963) afirma que a ascensão do ensino superior e clérigo formou a cultura intelectual no país por meio dos estudantes que retornavam com novos ideais e costumes que marcavam a sociedade politicamente e culturalmente, o que influenciou posteriormente o surgimento das primeiras faculdades em território brasileiro. Fato que se evidencia neste trecho: “[...] é com essas faculdades, as primeiras instituídas no Brasil, que a cultura se emancipa da de Portugal, rompendo com a universidade de Coimbra, berço trissecular da Cultura brasileira” (AZEVEDO, 1963, p. 286).

Advindo desse rompimento que surge a cultura Literária brasileira, com grandes autores se destacando no cenário nacional com suas obras literárias, como Castro Alves e José de Alencar, por exemplo; é também assim que surge a cultura científica com os estímulos de pesquisas e criações de museus e bibliotecas, bem como a Cultura artística (AZEVEDO, 1963).

Alambert (2005) acrescenta que foi já no século XX, propriamente depois da ditadura militar, que se obteve um crescente nos meios de comunicação de massa, com as emissoras de tv e rádios tornando- se influenciadores diretos da cultura.

A indústria cultural se tornou hegemônica, são as rádios, emissoras de tvs e grandes gravadoras que decidem o que se deve entender como cultura,

especialmente como cultura brasileira e impõe esse padrão contra a diversidade cultural e urbana do país (Alambert, 2005, p.211).

Isso mostra a influência dos meios de comunicação no processo de identificação cultural. Trazendo para a atualidade, poderíamos citar a influência da internet como um desses meios que crescem e atuam como uma ferramenta de incentivo de opiniões culturais. Assim como a professora e doutora em comunicação Vera Lucia Raddatz (2004, p. 2) discute: “Pelo uso da tecnologia as sociedades se desenvolvem, descobrem suas potencialidades e imprimem os traços de sua cultura. Na fronteira, os elementos culturais passam e se difundem também pela mídia.”

A citação acima exprime com clareza o fato de que na atualidade é muito mais fácil a identificação das culturas e até promoções de possíveis potenciais culturais por meio da tecnologia do que na era não tecnológica e não globalizada. Isso proporciona também a construção da identidade cultural, que pode ser inspirada pela difusão da mídia ou através de contatos ou de pertencer a uma cultura por se identificar com ela.

3. 2 Identidade Cultural

Assim como visto anteriormente, conceituar o termo identidade cultural também requer uma complexidade, pois, é um termo mutável que se transformou ao longo da evolução da sociedade. A identidade é um processo de construção do sujeito que ocorre em um determinado contexto social e cultural (MONTEIRO, RIBEIRO; TANNURI, 2019, p. 1).

Corroborando com os autores acima, Hall (2005, p. 38), enfatiza que o conceito de identidade é profundamente complexo e implica em um contexto amplo e social diretamente associado à formação de grupos sociais onde o indivíduo está inserido, além de ser construído ao longo dos tempos, de acordo com os preceitos de determinados universos culturais.

A identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe sempre algo “imaginário” ou fantasiado sobre sua unidade. Ela permanece sempre incompleta, está “em processo” sempre “sendo formada”.

Do mesmo modo, o escritor e professor Antonio Miranda (2000) aborda que o indivíduo pós-moderno não tem uma identidade fixa por justamente estar nessa formação contínua em relação aos sistemas culturais que o condicionam. Para

Miranda (2000, p. 82), a sociedade em que vive o sujeito não é toda unificada e monolítica, pois a mesma está também constantemente sendo descentrada ou deslocada por forças externas:

O sujeito pós-moderno é definido historicamente, e não mais biologicamente (como preferem os que defendem identidades raciais originais, mas sem bases científicas), porquanto o sujeito assume identidades diferentes em diferentes momentos, afetadas tanto pelos processos de socialização quanto de globalização dos meios de comunicação e informação.

Miranda (2000) também ressalta que a identidade muda conforme o sujeito é representado na sociedade e que sua identificação nem sempre é imediata, precisando ser conquistada e podendo ser influenciada por outras questões, como, por exemplo, questões políticas. Segundo ele as pessoas podem participar de várias identidades simultaneamente, como ser mulher, pobre, homossexual e negra, ao mesmo tempo. Nesse sentido, as identidades culturais são internalizadas através de significados, valores e sentimentos com os lugares do mundo social e cultural, fazendo com que a pessoa se divida e participe de várias identidades (MIRANDA, 2000, p.82).

Corroborando com Miranda (2000), Manuel Castells (2018) também acha que um determinado indivíduo (ator coletivo) pode possuir identidades múltiplas, porém, para a sociologia, isso tem que ficar bem evidente, a ponto de diferenciar identidade dos papéis sociais.

No dicionário português, o termo identidade define-se como “Conjunto das qualidades e das características particulares de uma pessoa que torna possível sua identificação ou reconhecimento” (IDENTIDADE, 2022). Semelhante ao conceito do dicionário, Monteiro, Ribeiro e Tannuri (2019, p. 1) afirmam que:

Poderíamos estabelecer como identidade um conjunto de particularidades pelas quais alguém pode ser reconhecido na perspectiva sociológica, identidade pode ser definida como: características específicas do caráter de um grupo que se relaciona com o que eles são e como que tem sentido para eles.

Além dessa definição, Monteiro, Ribeiro e Tannuri, (2019) argumentam que a identidade possui uma dimensão individual, que, porém, é construída coletivamente, assim como os papéis sociais que se desempenham em cada grupo do qual se pertence, seja ele familiar, profissional, escolar, religioso, etc (MONTEIRO; RIBEIRO; TANNURI, 2019, p.02).

Para Denys Miranda (2012), o conceito de identidade surge da relação entre indivíduo e sociedade e serve para descrever algo que é diferente dos demais, porém

idêntico a si mesmo, sendo em conjunto uma identificação própria e uma identificação que é reconhecida por outros. Miranda (2012) ainda acrescenta que a formação da identidade passa por uma gama de sentimentos e decisões racionais e irracionais na escolha dos investimentos pessoais que o sujeito faz para sua identificação (MIRANDA, 2012, p.14-15).

Manuel Castells (2018, p.54), sociólogo, já conceitua identidade como “[...] a fonte de significado e experiência de um povo”. Castells (2018, p.54) entende que identidade é o processo de construção de significado com base em um atributo cultural, ou ainda um conjunto de atributos culturais inter-relacionados os quais prevalecem sobre outras fontes de significado. Do ponto de vista de Castells (2018) também as identidades são formadas a partir de instituições dominantes, mas somente assumem essa condição quando os indivíduos as internalizam (CASTELLS, 2018, p.55).

De mesmo modo, o sociólogo Anthony Giddens (2006), coloca o conceito de identidade como multifacetado, por ser abordado de muitas maneiras, relacionando a identidade com os entendimentos que as pessoas têm acerca de quem são e do que é importante para elas, à exemplo do gênero, da orientação sexual, da classe social, da nacionalidade ou a etnicidade, que são algumas das principais fontes de identidade (GIDDENS, 2006, p.29).

As subdivisões de identidade começaram a abrir espaços para discussões entre os autores que abordam esse assunto. O primeiro deles é Stuart Hall (2006, p. 10-12), teórico cultural, que aponta a identidade sob o ponto de vista de 3 concepções: a do sujeito do Iluminismo, do sujeito sociológico e do sujeito pós-moderno.

Referindo-se, o do sujeito do iluminismo como aquilo que se baseia em uma concepção da pessoa humana como um indivíduo totalmente centrado, unificado, dotado das capacidades de razão, de consciência e de ação, que emerge pela primeira vez quando o sujeito nascia e com ele se desenvolvia, ainda que permanecendo essencialmente o mesmo. Depois vem o do sujeito sociológico que é aquele em que suas relações não são autônomas e autossuficiente, mas formadas na troca com outras pessoas importantes, que o mediam os valores, sentidos e símbolos, dentro de uma cultura projetada de identidades culturais internalizadas. E por fim o Sujeito pós-moderno que tem a identidade mutável, formada e transformada continuamente em relação às formas pelas quais é apresentado aos sistemas culturais que os rodeiam, assumindo identidades diferentes em diferentes momentos (HALL, 2006, p. 10-12).

O segundo autor é, novamente, Castells (2006, p. 56), que aborda a construção da identidade de três formas: a identidade Legitimadora, que é aquela introduzida

pelas instituições dominantes da sociedade no intuito de expandir e racionalizar sua dominação em relação aos indivíduos; a Identidade de resistência, que aquela onde os indivíduos se encontram em condições desvalorizadas pela lógica da dominação e, finalizando, a identidade de projeto, que se refere a quando os indivíduos utilizam-se de qualquer tipo de material cultural ao seu alcance, para construir uma nova identidade capaz de redefinir sua posição na sociedade.

Outro autor que também subdividiu o conceito de identidade é Antonio Miranda (2000), que a separou em dois tipos: a identidade primária, que é aquela representada pela língua nativa em vigor no país (uma língua una e unificadora) que se dá em lugares onde existem diferentes modos de falar, mas cujas diferenças não constituem barreiras de entendimento entre as populações regionais. E a segunda é identidade secundária própria, que é aquela que parte de grupos que são denominados instituintes, e que confirma o indivíduo e a sociedade do qual ele pertence (MIRANDA, 2000, p.83).

Miranda (2000) ainda acrescenta que em vez de se falar de identidade como uma coisa acabada, deveria se falar de uma identificação, de um processo. E por fim temos Giddens (2006) referindo-se a dois tipos de identidade: a identidade social e a identidade pessoal. Sendo identidade social as características que os outros atribuem a um indivíduo, as formas semelhantes que posicionam essa pessoa em relação a outros indivíduos com quem partilha os mesmos atributos. Enquanto a identidade pessoal distingue os indivíduos em relação aos outros, por meio de seu desenvolvimento pessoal (GIDDENS, 2006, p.30).

Procedendo ainda nesse contexto de identidade, partimos para o ponto da identidade cultural sob a óptica do escritor Moacyr Scliar (2008, p.440), que diz que “A identidade Cultural e outras identidades são absolutamente fundamentais para a existência humana”. E de fato todo esse desenvolvimento discutido nas ciências sociais em busca da definição de cultura mostra como é importante identificar suas características para compreendê-la no dia-a-dia. Para Sousa (2021, p. 98), jornalista e mestre em educação, identidade cultural é: “[...] a forma como um indivíduo vê o mundo e como se posiciona em relação a ele, tendo que ver com a formação da identidade do sujeito em relação ao seu contexto cultural”.

Seu conceito mostra que ao mesmo tempo em que há fatores internos no indivíduo, como os seus desejos e vontades, também há interiorizada a sua dimensão

exterior, que abrange, por exemplo, valores como as normas e a língua (SOUSA, 2021).

A globalização também entra em questão quando se trata de identidade cultural, pois influencia em seu desenvolvimento e construção. Para Giddens (2008), o termo globalização na sociologia se refere a processos que intensificam a interdependência e relações sociais a nível mundial. Hall (2006), por sua vez, diz que a globalização impacta sobre a identidade cultural através das mudanças constantes, rápidas e permanentes. Oliveira e Nascimento (2018) afirmam que o fenômeno da globalização atenua as fronteiras existentes entre diversos países, possibilitando a circulação de mercadorias, pessoas e o conhecimento de outras culturas, por meio da interação entre as pessoas e o mundo externo (OLIVEIRA; NASCIMENTO, 2018, p.1).

Na concepção de Santos (2011), a globalização tem levado a crise das identidades em todo o mundo. Segundo o autor, é nos momentos de crise e insegurança que, historicamente, as identidades culturais se manifestam e que surgem questionamentos sobre a identidade em si. Essa influência também pode fazer surgir movimentos de valorização, por exemplo de jovens, indigenistas etc, que ganharam visibilidade a partir da globalização (SANTOS, 2011, p.147).

Para Giddens (2006) as mudanças que o mundo passa geram diferentes culturas e sociedades muito mais interdependentes do que antigamente, pois quando a mudança acelera em determinado ponto do mundo afeta diretamente as demais regiões. Porém Sousa (2021) acrescenta que não é apenas o contexto global que faz determinar as mudanças nas sociedades, mas também os laços econômicos, sociais e políticos que estão ligados aos países que influenciam o destino das pessoas (SOUSA, 2021, p.99).

Hall (2006) argumenta que é improvável que a globalização destrua as identidades nacionais e que, ao contrário, é mais fácil ela produzir novas identificações globais e novas identificações locais. Porque a globalização, em sua concepção, é desigualmente mal distribuída ao redor do globo, e isso faz com que as regiões e países sofram dela impactos diferentes.

Sousa (2021) diz que as identidades eram mais conservadas devido à falta de contato entre culturas diferentes no passado. E que, com a globalização, isso mudou, fazendo com que as pessoas interajam mais entre si e com o mundo ao seu redor. Partindo desse mesmo enfoque, Miranda (2000, p. 82) deixa claro que a globalização permite a criação de valores culturais.

[...] a globalização vem fortalecendo a proliferação de identidades locais e, ainda que pareça utópico, a sociedade da informação que estamos ajudando a construir também pode dar espaço para culturas geograficamente isoladas.

Impulsionados pelo comportamento de um mundo globalizado, os desenvolvimentos das novas tecnologias empregadas à comunicação têm diminuído as distâncias e estreitado as relações entre os povos e suas culturas, aproximando as identidades (RADDATZ, 2004).

Observa-se, então, que a chegada das tecnologias e globalização traz pontos negativos e positivos. Positivos por romper as bolhas e facilitar as trocas de identidades culturais, pela interação e troca de experiências; e negativos pelo fato da globalização acentuar as desigualdades entre países desenvolvidos e subdesenvolvidos.

4 MUSEUS

Este segundo capítulo trata sobre museus, sua conceituação como instituições e seu contexto histórico, considerando as nomenclaturas e práticas como colecionismo até sua primeira edificação em diante; posteriormente segue a análise das tipologias museais, a explanação de como começou a nova museologia e suas influências na implementação das novas temáticas originais na atualidade.

4. 1 Abordagem Conceitual

O conceito de museu é bastante vasto, podendo ter inúmeras definições de acordo com o tipo de funcionalidade museológica. Essas características funcionais se deram ao longo dos anos, depois das transformações tradicionalistas em outras perspectivas, denominada de nova museologia. Atualmente o conceito ainda está sendo revisto e modificado, porém, apresentaremos algumas definições antes de chegar nesse processo revisionário atual.

Os estudos sobre a definição do conceito de museu, se iniciou em 1946 com a criação do Conselho Internacional de Museus (ICOM), uma organização sem fins lucrativos ligada à Organização das Nações Unidas para Ciência, Educação e Cultura (Unesco) que tem como objetivo discutir e formalizar procedimentos e práticas profissionais na área da museologia (IBRAM, 2014). Dessa forma, o Historiador Dominique Poulot (2013) relatou em seu livro o conceito que o ICOM em 1951 apresentou sobre o que seriam os museus:

[...]palavra museu designa qualquer estabelecimento permanente, administrado no interesse geral com o objetivo de conservar estudar valorizar por diversos meios e essencialmente expor para o prazer e a educação do público um conjunto de elementos de valor cultural: coleções de objetos artísticos, históricos, científicos e técnicos, jardins botânicos e zoológico, aquários (ICOM, apud POULOT, 2013, p.17).

Em 1958 houve um seminário regional da Unesco, no Rio de Janeiro, com a finalidade educativa sobre os museus. Como uma de suas conclusões, chegou-se a outra definição de museus neste período:

Um museu é um estabelecimento permanente, administrado para satisfazer o interesse geral de conservar, estudar, evidenciar através de diversos meios e essencialmente expor, para o deleite e educação do público, um conjunto de elementos de valor cultural: coleções de interesse artístico, histórico,

científico e técnico, jardins botânicos, zoológicos e aquários, etc (BRASÍLIA, 2013, p. 91).

Dando seguimento à discussão sobre a conceituação de museus, estudiosos e técnicos da área buscaram a elaboração de um conceito mais abrangente, sendo que na década de 70, o ICOM continuou reformulando as definições do que seria Museu, chegando em 1974 a seguinte denominação:

O museu é uma instituição permanente sem fins lucrativos a serviço da sociedade e de seu desenvolvimento, aberta ao público, e que faz pesquisas relacionadas com os testemunhos materiais do ser humano e de seu ambiente, tendo em vista a aquisição, conservação, transmissão e principalmente, exposição desse acervo com a finalidade de estudo, educação e deleite (ICOM, apud POULOT, 2013, p.18).

Em 2007, o ICOM, através de seus estatutos, aprovados na 22ª Assembleia geral de Viena, Áustria, em 24 de agosto, definiu museu como:

Um museu é uma instituição permanente, sem fins lucrativos, a serviço da sociedade e de seu desenvolvimento, aberta ao público, que adquire, preserva, pesquisa, divulga e expõe o patrimônio material e imaterial da humanidade e seu meio ambiente para fins de educação, estudo e lazer (ICOM, 2007, p.1).

No Brasil, a definição que foi utilizada por muitos autores e pesquisadores, se deu com a criação do Estatuto de Museus pela Lei Nº 11.904, de 14 de janeiro de 2009. Essa Lei, pautada no plano nacional de cultura e do regime de proteção e valorização do patrimônio cultural (Brasília, 2013), trouxe algumas considerações importantes para os Museus, como sua definição e os princípios fundamentais, de acordo com o Art. 1º da Lei nº 11.904, de 14 de janeiro de 2009:

Consideram-se museus, as instituições sem fins lucrativos que conservam, investigam, comunicam, interpretam e expõem, para fins de preservação, estudo, pesquisa, educação, contemplação e turismo, conjuntos e coleções de valor histórico, artístico, científico, técnico ou de qualquer outra natureza cultural, abertas ao público, a serviço da sociedade e de seu desenvolvimento.

Observa-se uma certa semelhança entre a definição do ICOM de 2007 com a do Estatuto dos Museus quando ambas afirmam que as instituições museais não possuem fins lucrativos e estão destinadas à preservação e educação. Além dos órgãos institucionais, alguns autores que trabalham a temática de museus e museologia colocam suas definições particulares sobre o que é um museu, e o que a

instituição pode oferecer. Partindo desse ponto, temos a museóloga Horta (1990, p. 51) que relaciona o Museu com o desenvolvimento cultural.

Os museus podem ser encarados como um dos modos de institucionalização do processo cultural. Eles podem representar, simbólica e concretamente, esse processo, e como tal, serem signos do próprio processo cultural, de produção, transmissão e reprodução de bens culturais (HORTA, 1990, p.51).

Corroborando com Horta (1990), Castells (2011, p. 9) também associa a preservação cultural como finalidade dos museus:

Primeiramente, museus são instituições culturais, isto é, são sistemas de armazenamento, processamento e transmissão de mensagens culturais potencialmente interativas, dentro de, e para um determinado contexto social (CASTELLS, 2011, p.9).

Castells (2011, p.20) esclarece ainda: “[...] como outras instituições culturais, os museus devem ser capazes de tornarem-se não apenas repositórios de patrimônio, mas também espaços de inovação cultural e centros de experimentação.” Já para Padilha et al (2014, p.69) “Os museus já são espaços destinados à reunião de objetos de variadas tipologias, que, ao serem identificados e contextualizados, expressam um determinado fato histórico, social e cultural”.

Vasconcellos (2006, p.37) muda um pouco o foco sobre a cultura e traz outra reflexão sobre a memória histórica e o simbolismo que a mesma pode gerar nos indivíduos que frequentam os espaços museais quando diz que:

O museu é algo mais que um mercado de tempo livre, posto que trata de preservar traços da memória da humanidade para que as gerações presentes e futuras possam deleitar-se com o gozo e o aprendizado de sua contemplação (VASCONCELLOS, 2006, p.37).

A Unesco (2015, p.2) redefiniu um novo conceito na 38ª conferência geral de 2015 em Paris, onde a proteção e promoção dos museus e coleções era o tema central da atividade. Nela o termo museu é definido como:

[...] instituição permanente, sem fins lucrativos, a serviço da sociedade e do seu desenvolvimento, aberta ao público, que adquire, conserva, pesquisa, comunica e exhibe o patrimônio material e imaterial da humanidade e de seu ambiente para os propósitos de educação, estudo e entretenimento.

Essa definição evidencia a preocupação com o patrimônio material e imaterial agora explicitamente colocado em questão, além de abordar que os espaços museais também são para o entretenimento, sem deixar o lado científico e educacional de fora.

Como mencionado no início deste capítulo, o conceito de museu está sendo reformulado atualmente. A partir de 2016 o ICOM percebeu novamente a necessidade de atualizar o conceito frente aos novos desafios do mundo contemporâneo. Entre 2016 e 2019 antes da Pandemia, o Comitê Permanente para Definição, Perspectivas e Potenciais do Museu (MDPP-Standing Committee for Museum Definition, Prospects and Potentials) promoveu encontros para essa nova definição, surgindo assim um conceito inédito que foi colocado em votação na 25ª conferência em Kyoto em 2019, a seguinte proposta era:

Os museus são espaços democratizantes, inclusivos e polifônicos que atuam para o diálogo crítico sobre os passados e os futuros. Reconhecendo e abordando os conflitos e desafios do presente, mantêm artefatos e espécimes de forma confiável para a sociedade, salvaguardam memórias diversas para as gerações futuras e garantem a igualdade de direitos e a igualdade de acesso ao patrimônio para todos os povos (ICOM, 2022, p.2).

Contudo houve a necessidade de uma prorrogação desses debates acerca do conceito neste período. Estabeleceu-se que o novo conceito de museu fosse definido na 26ª conferência Geral realizada entre os dias 20 a 28 de agosto deste ano em Praga, na República Tcheca. Sendo aprovada no dia 24 de agosto o novo conceito:

Um museu é uma instituição permanente, sem fins lucrativos, ao serviço da sociedade, que pesquisa, coleciona, conserva, interpreta e expõe o patrimônio material e imaterial. Os museus, abertos ao público, acessíveis e inclusivos, fomentam a diversidade e a sustentabilidade. Os museus funcionam e comunicam ética, profissionalmente e, com a participação das comunidades, proporcionam experiências diversas para educação, fruição, reflexão e partilha de conhecimento (ICOM, 2022,p.1).

Por consequência, depois de apresentarmos algumas evoluções das inúmeras definições que os museus podem ter, partimos para os seus princípios fundamentais. Segundo o Estatuto de Museus de 2007, Art. 2º como princípios fundamentais que todos os museus devem possuir, temos: a valorização da dignidade humana; promoção da cidadania; o cumprimento da função social; a valorização e preservação do Patrimônio cultural e ambiental; a universalidade do acesso; o respeito e a valorização da diversidade e, por fim, o Intercâmbio institucional (BRASÍLIA, 2013, p. 28).

Seguindo os princípios, Vasconcellos (2006) aborda pontos importantes sobre os museus, como a questão da pesquisa que o museu realiza com base em acervos e tipologias; o papel social do museu a fim de contribuir para a melhoria da qualidade de vida; O papel educativo que o museu desempenha para despertar a

conscientização em relação ao patrimônio e o Caráter da instituição aberta ao público (VASCONCELLOS, 2006, p.36).

Na 38ª conferência geral da Unesco de 2015 foram apresentadas outras funções primárias do museu sob o ponto de vista da:

- **Preservação:** tomar responsabilidade das atividades de conservação do patrimônio relacionadas à aquisição, gestão de coleções, planos de emergência, análise de riscos, conservação preventiva e curativa, restauração dentre outras partes técnicas referentes a objetos musealizados. Isso tudo para garantir a integridade das coleções quando usadas ou armazenadas.
- **Pesquisa:** Oferecer oportunidades de reflexão sobre a história, interpretação e representação das coleções, em conjunto ou não, com outras instituições museais
- **Comunicação:** Fazer com que os museus disseminem seus conhecimentos sobre coleções e sobre suas áreas específicas desempenhando um papel importante e ativo na sociedade.
- **Educação:** Atuar na educação formal e informal por meio do desenvolvimento e da transmissão do conhecimento, promover programas educacionais e pedagógicos em parceria com outras instituições, especialmente escolas. Esses programas educacionais em museus devem contribuir para educar diversos públicos acerca dos tópicos de suas coleções, bem como desenvolver consciência sobre a importância de se preservar o patrimônio e impulsionar a criatividade (UNESCO, 2015, p. 3-4).

Para Menezes (2002), entre as funções prioritárias do museu estão o deleite afetivo, as relações de subjetividade que se estabelecem entre os indivíduos e as coleções e que contribuem para memórias identitárias, assim como a busca de informação, que constitui conhecimentos, seja de natureza substantiva, seja metodológica. O autor ainda acrescenta que o museu é um lugar de oportunidade e devaneio, de sonho, de evasão, do imaginário, que são funções psíquicas extremamente importantes (MENEZES, 2002, p.19).

Sob esses pontos de vista, considera que as bases das funcionalidades dos museus são a pesquisa, comunicação e preservação. De maneira que a educação esteja englobada entre essas três funções, no aspecto que a interpretação, concepção

e conscientização se deem pelos estudos comunicativos, prevencionistas e investigativos que os museus oferecem a comunidade.

4. 2 Contexto Histórico

O termo Museu origina-se da palavra grega *mouseion*, segundo a etimologia da antiguidade clássica, que pode significar “casa das musas”. Esse significado se deu em um lugar dedicado ao saber dos estudos literários, artísticos e filosóficos, e que, de acordo com a mitologia grega, era onde ficavam as nove musas, filhas de Mnemósine, a divindade da memória, e Zeus (IBRAM, 2014, p.21). Em vista disso, entende-se que as obras de arte expostas no *mouseion* eram mais direcionadas para agradar as divindades mitológicas, do que para apreciação de visitantes (VASCONCELLOS, 2006).

O museu era, assim, a casa ou o templo das musas, partindo desse ponto, o professor Vasconcellos (2006) também relata que o primeiro grande museu que se tem conhecimento situava-se em Alexandria, no Egito, por volta do século II antes de Cristo. Entretanto, esse *mouseion* tinha como objetivo principal o saber enciclopédico e guardava obras publicadas na segunda metade do século XVIII (OLIVEIRA, 2008). Assim como na Grécia, ele possuía obras de arte expostas, mas também contemplava biblioteca, anfiteatro, jardim botânico e observatório (IBRAM, 2014 p.21).

Prosseguindo nessa linha evolutiva, chegamos ao colecionismo, prática de colecionar coisas antigas, e que já existia antes mesmo do Renascimento (OLIVEIRA, 2008). Por exemplo, a construção do império Romano se desenvolveu através de guerras de dominação de outros territórios e culturas, que contribuíram para a formação de várias coleções, guardadas em templos e em casas particulares, que serviam como demonstração de poder e triunfo de suas conquistas (IBRAM, 2014, p.21). Na Idade Média, esse poder de colecionar era dedicado à igreja católica, que era receptora de doações, que recebiam como libertação dos pecados e de objetos trazidos de outras cidades, através das cruzadas. Por ser influente politicamente na época, seus espaços religiosos ficavam cheios de relíquias, formando verdadeiros tesouros que eram usados para financiar guerras contra os inimigos papais e estabelecer alianças convenientes para a igreja (VASCONCELLOS, 2006, p.16).

A partir do século XV eram muito comuns os gabinetes de curiosidades na Europa. Inicialmente, essa prática de colecionar objetos cresceu ainda mais após o

fim da Idade Média, quando pessoas da elite começaram a deter peças como poderes econômicos.

O enfraquecimento do poder da igreja, após os movimentos de reforma e contrarreforma fez com que os reinados se fortalecessem e assim as coleções. Os grandes reinados compravam muitos objetos antigos, financiavam os artistas da época e ficavam com a sua produção (IBRAM, 2014, p.22).

Nessas circunstâncias, surgiram gabinetes de curiosidades onde se reuniam objetos de diversas origens e tamanhos: peças antigas, fósseis, objetos exóticos etc. dos quais o acesso só era permitido diante de uma autorização por parte de seus proprietários (IBRAM, 2014). Um dos dois mais famosos gabinetes de curiosidade da época eram os dos germânicos Schatzkammers e o de Francisco I em Fontainebleau, reunindo objetos de história natural, quadros e esculturas (VASCONCELLOS, 2006, p.17).

A socióloga Lúcia Oliveira (2008) acrescenta que o interesse das famílias ricas e aristocráticas por objetos fazia com que elas competissem entre si. Nesse contexto de colecionismo, as estátuas eram os artigos mais buscados, assim como esculturas antigas, por serem tidas como modelo de belo. Esse padrão foi celebrado pela produção de réplicas de bronze que foram sendo espalhadas pelos espaços internos e externos de palácios e castelos. Assim, posteriormente teríamos o surgimento de algumas nomenclaturas museais.

[...] as galerias de artes encomendadas pelos monarcas, príncipes e papas para suas residências acabaram dando origem aos museus de belas-artes, enquanto os gabinetes de curiosidades originariam os museus de história natural, e os gabinetes de antiguidade, os museus de arqueologia (VASCONCELLOS, 2006, p.17).

O primeiro Museu público surgiu na Inglaterra, no século XVII, em 1683, o Ashmolean Museum de Oxford. Ele foi fundado por conta de uma doação da coleção de John Tradescin a Elias Ashmole, sob a condição de fazer desse acervo um museu da Universidade de Oxford. Porém, apesar de ser intitulado como público, seu acesso era restrito somente a especialistas e estudantes universitários (VASCONCELLOS, 2006, p.18).

Figura 1 - Ashmolean Museum



Fonte: ashmolean.org, 2022

Assim como o Ashmolean Museum, os de Paris, Prússia e Rússia que disponibilizavam parte das coleções para visitas abertas ao público, tinham suas visitas restritas. Seu acesso livre veio somente através do advento da Revolução Francesa e seus ideais (IBRAM, 2014 p.22).

Com a Revolução Francesa, todos os bens da realeza, da nobreza e da igreja, eram considerados bens nacionais (Oliveira, 2008). Além disso, os museus passaram a exercer também o papel de ensino, pautado na filosofia iluminista, fazendo com que, em 1792, assembleias francesas propusessem a criação de quatro museus a serviço da classe. O primeiro deles foi o Museu do Louvre que surgiu em 1793 com o objetivo de educar a nação francesa acerca dos valores classicistas; o segundo foi o Museu dos Monumentos, destinado a reconstruir o passado da França; o terceiro foi Museu de História Natural e o último, o Museu de Artes e Ofícios (VASCONCELLOS, 2006, p.20). Cabe observar então que no século XVIII a perspectiva da criação dos museus era nacionalista, pelo menos na Europa.

Nos Estados Unidos, surge também no século XVIII, os primeiros museus onde qualquer pessoa podia ter acesso, mediante somente a uma taxa de pagamento. Dessa forma nasceram o Museu de Charleston na Carolina do Sul em 1748, o Museu Peale, na Filadélfia em 1782 e o Museu de Salem em 1799, que posteriormente foi transformado em Museu Peabody, da Universidade de Harvard, no século XIX. Já em 1872 foi inaugurado uma das principais instituições museológicas do mundo contemporâneo, o museu Metropolitano de Nova York, mais conhecido como Metropolitan Museum, que reúne mais de cinco mil anos de história da arte (VASCONCELLOS, 2006).

Figura 2- Metropolitan Museum



Fonte: metmuseum.org, 2022

A chegada dos museus na América Latina ocorreu durante o século XIX, com diversos museus nacionais sendo criados, como o Museu de História Natural de Buenos Aires, o Museu Nacional de Bogotá e o Museu Nacional Mexicano fundado em 1825 (VASCONCELLOS, 2006, p.22).

Já no Brasil comenta-se algumas experiências museológicas no século XVII, no período da dominação holandesa em Olinda, Pernambuco, quando Maurício de Nassau construiu o Palácio de Vrijburg (ou Palácio das Torres), onde ficavam expostas amostras da fauna e flora da região, além de pinturas dos holandeses Frans Post e Albert Eckhout (IBRAM, 2014 p. 22). O Instituto brasileiro de Museus (2014) ainda menciona que no século XVIII, Dom Luiz Vasconcellos, vice Rei do Brasil, criou a Casa de História Natural, popularmente conhecida como *casa Xavier dos pássaros*, no Rio de Janeiro, na antiga rua da Lampadosa. Essa instituição era responsável pela coleta e envio da fauna brasileira para os museus portugueses (IBRAM, 2014, p. 23).

Portanto, mesmo que essas duas experiências museológicas não tenham se perpetuado como de fato primeiros museus brasileiros, elas são notáveis evidências de que, pela via dos museus, ações de aspecto preservacionista foram levadas e realizadas durante o período colonial (BRASIL, 2007).

Porém, as primeiras instituições propriamente museológicas surgiram com a chegada da família real em 1808. Entre as iniciativas culturais de D. João VI ressalta-se a criação do Museu Real em 1818 no Rio de Janeiro, posteriormente passando a se chamar Museu Nacional (Julião, 2006). Segundo o Ibram (2014) o Museu Nacional surgiu do desejo da coroa portuguesa de construir uma instituição destinada ao

cientificismo, influência dos moldes europeus. Seu acervo era composto por exemplares de objetos trazidos por naturalistas, instrumentos e coleções para estudos, artefatos indígenas e objetos doados pela Família Real (IBRAM, 2014, p. 23). Entretanto, em 2018, após um grande incêndio nas instalações do prédio, acabou se perdendo boa parte do acervo original. Atualmente, depois de três anos após o incêndio, o Museu está em processo de reconstrução (Rio de Janeiro, 2022).

Assim como o Museu Real, foi criado também o da Escola Nacional de Belas-Artes do Rio de Janeiro, em 1815, com coleções trazidas por D. João VI de Portugal e doadas para compor os acervos. (VASCONCELLOS, p.22). Além dos pioneiros, outros museus foram criados ainda no século XIX com o apoio de sociedades particulares, como o Museu paraense Emílio Goeldi em Belém (1866), o Museu do Exército (1864), Museu da Marinha (1868), o Museu Paulista (1892), atualmente conhecido como Museu do Ipiranga, e o Museu do Instituto Histórico e Geográfico da Bahia (1894) (VASCONCELLOS, 2006, p.23).

Os museus Emílio Goeldi e Nacional tinham características específicas entre os anos 1870 e 1930. Eram museus dedicados à pesquisa, estudo e exposições de coleções naturais e arqueológicas, e, com isso exerceram um importante papel de preservação das riquezas locais, produções intelectuais e a prática das ciências naturais no Brasil (JULIÃO, 2006), logo mesmo antes do surgimento das universidades e dos institutos públicos de preservação do patrimônio cultural, os museus já exerciam as funções de pesquisa, preservação, comunicação patrimonial, formação e capacitação profissional (BRASIL, 2007).

A maioria dos museus brasileiros foram criados a partir do século XX, sempre com iniciativas oficiais ligadas a movimentos, principalmente a partir dos anos 1930 e 1940 e com as transformações políticas, sociais e culturais da época. A Semana de Arte Moderna de 1922 foi exemplo dessa valorização da cultura nacional, ao mesmo tempo em que aconteciam movimentos políticos intensos, tais como a Revolta dos 18 do Forte de Copacabana e a fundação do Partido Comunista do Brasil. É nesse contexto que nasce o Museu Histórico Nacional em 1922 (IBRAM, 2014 p.23). Além disso, o grande desafio para o mundo museológico, de uma maneira geral, foi tornar suas coleções e suas propostas cada vez mais acessíveis para os visitantes de qualquer localidade, idade e classe social a partir do século XX (VASCONCELLOS, 2006 p.24).

Com a criação do Museu Histórico Nacional (MHN) em 07 de setembro de 1922, vieram também ações produzidas por ele que são importantes para o campo museal, como a criação do curso de museus em 1932 que foi responsável pela institucionalização da museologia e dos estudos de museus no Brasil, e na criação da inspetoria de monumentos nacionais em 1934, que era o principal antecedente do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) criado em 1936 (BRASIL, 2007). Em 1940, foi criado o Museu Imperial de Petrópolis e inaugurado em 1943 durante o Estado Novo; Getúlio Vargas, assim como D. Pedro II, veraneava em Petrópolis, e, por isso, foi sugerido criar tal museu nas instalações do palácio construído pelo Império na época (OLIVEIRA, 2008).

A partir desse ponto, os museus se desenvolviam no Brasil e surgiam projetos, instituições e leis que tomavam os museus como ponto central de organização e objeto. Assim, em 1963 foi criada a Associação Brasileira de Museologistas ou Associação Brasileira de Museologia (ABM), com a responsabilidade de realizar congressos, debates e encontros que mobilizassem a regulamentação da profissão do museólogo (BRASIL, 2007).

Quase no fim da década de 70 foi criada a Fundação Nacional Pró-Memória (FNPM) que, em 1983, realizou o Programa Nacional de Museus, cujo objetivo era desenvolver projetos visando a revitalização dos museus brasileiros. E, posteriormente, em 1986, surgiria o Sistema Nacional de Museus com o objetivo de articular e apoiar financeiramente projetos museológicos (BRASIL, 2007).

Em 2004, o Decreto Federal de 31 de maio declararia a Semana dos Museus para ser comemorada e definida no mês de maio de cada ano, e no dia 18 de dezembro de cada ano em diante seria o Dia Nacional do Museólogo (BRASÍLIA, 2013, p. 68).

Somente em 20 de janeiro de 2009 que o Instituto Brasileiro de Museus (IBRAM) seria criado, por meio da Lei Nº 11. 906, com objetivo jurídico, vinculado ao Ministério da Cultura e com sede na capital federal, Brasília (BRASÍLIA, 2013). Como algumas de suas finalidades, destacamos duas do Art. 3, temos como exemplificação:

- I- Promover e assegurar a implementação de políticas públicas para o setor museológico, com vistas em contribuir para a organização, gestão e desenvolvimento de instituições museológicas e seus acervos
- III- Incentivar programas e ações que viabilizem a preservação, a promoção e a sustentabilidade do patrimônio museológico brasileiro (BRASIL, 2009, p.3).

4.3 Tipologias

O século XX traria consigo uma das mais importantes mudanças para os espaços museais, com surgimentos de variados museus com outras concepções que se tornaram a nova museologia. Tudo começou em 1968 com um grupo de profissionais de museus em Paris, que se organizou para contestar as instituições museais ditas como burguesas, ao mesmo tempo, nos Estados Unidos, artistas contestavam as artes e linguagens que os museus utilizavam (DUARTE, 2013).

Dessa forma, em 1972 aconteceu a mesa Redonda de Santiago do Chile, no período de 20 a 31 de maio, no qual discutiram, dentre inúmeras coisas, o papel do museu na América Latina, chegando a novos conceitos de museus e tipologias. Nessa declaração de Santiago, também foi decidido que os museus devem tornar suas coleções acessíveis aos pesquisadores qualificados e também às instituições públicas, religiosas e privadas (BRASÍLIA, 2013). Além disso, conceituam o museu integral como uma ampliação do conceito de patrimônio e sua função social (IBRAM, 2014). Sendo museu integral:

[...] a uma instituição que participa da formação de consciência das pessoas e grupos, situando suas atividades em quadros históricos, sociais, culturais e econômicos de forma a esclarecer os problemas atuais e contribuir para o engajamento dos indivíduos na transformação do contexto social em que vivem (IBRAM, 2014, p.23).

A partir dessa época, as renovações museológicas começam a questionar se as instituições museais cumprem as novas finalidades que são atribuídas. O conceito de museu é transformado, rompendo com o foco da museologia tradicionalista dos museus antigos e gerando outras propostas e tipologias nunca antes trabalhadas (CUNHA, 2013). Os primeiros deles são os ecomuseus que chegam no momento desse novo discurso sobre a ideia antropológica de cultura, da disseminação de uma contracultura e da emancipação da cultura popular na Europa (BRULON, 2015). Segundo Vasconcellos (2006), o museólogo Hugues de Varine Bohan definiu ecomuseus como:

O ecomuseu é uma instituição que administra, estuda, explora, com fins científicos, educativos e em geral, culturais, o patrimônio global de uma determinada comunidade, compreendendo a totalidade do ambiente natural e cultural dessa comunidade. Por essa razão, o ecomuseu é um instrumento de participação popular no planejamento do território e no desenvolvimento comunitário (BOHAN, 1976 apud VASCONCELLOS, 2006, p.25).

Nesse contexto, os ecomuseus nascem da participação da comunidade como protetora de seus interesses e de seu patrimônio, sendo agentes que estão ativamente presentes naquela realidade e sabem como lidar com aquele espaço e sua preservação (VASCONCELLOS, 2006).

Um exemplo de ecomuseu que marcou seu desenvolvimento é o Ecomusée Creusot Montceau, criado na França em 1974, pensado como uma instituição de caráter convidativo às coletividades locais e vizinhas e abrindo vias para a participação da comunidade de Creusot e seu patrimônio local (BRULON, 2015). Ademais, o ecomuseu francês fez essa ligação do projeto da ecomuseologia e do museu integral, como abordado na conferência de Santiago (DUARTE, 2013).

Figura 3 - Creusot Montceau



Fonte: CREUSOT MONTCEAU, 2022

Semelhante ao museu francês, temos os museus de vizinhança ou de bairro (neighborhood museums) nos Estados Unidos como uma importante experiência com a comunidade. E os museus comunitários mexicanos, que são modelos para outros países latino-americanos por conta de suas metodologias e exposições empregadas em prol do desenvolvimento das comunidades (VASCONCELLOS, 2006). No Brasil, outra referência de museu comunitário seria o Museu da Maré, inaugurado em 2006, com o objetivo de criar uma ideia de pertencimento dos moradores e fortalecer a imagem positiva das comunidades do Rio de Janeiro.

Figura 4 - Museu da Maré- RJ



Fonte: CNB, globoradio, 2020

Com a sociedade aceitando essa nova museologia, a partir da década de 70 as tipologias museais foram crescendo e contando outras histórias, trazendo um novo olhar sobre as exposições e coleções. Conseqüentemente, foram criadas leis que deram suporte a essas tipologias, como a Lei Brasileira de Nº 7.287, elaborada em 18 de dezembro de 1984, que tratava da regulamentação da profissão de museólogo, assim como do mestrado e doutorado em museologia. Nessa lei, ficaram claras as atribuições da profissão do museólogo e a criação de conselhos regionais e federais sobre a museologia (BRASIL, 2013).

Dando seqüência, por toda essa multiplicidade das instituições, principalmente depois da Declaração de Quebec em 1984, onde foram reconhecidas internacionalmente todas as novas tipologias existentes de museus, partimos para alguns exemplos de museus que adotaram essas novas características, como o Museu da Tortura (Torture Museum), em Amsterdã, que possui como acervo objetos de tortura dentro do contexto histórico europeu; o Museu dos Esgotos (Musée des Égouts), em Paris; o museu de cera Madame Tussauds, em Nova York e o Museu do Relógio, em São Paulo.

Uma iniciativa do IBRAM (2022), em decorrência da semana de museus no Brasil, sob o ponto de vista do Museu de Municipal de Uberlândia, destacou que os museus podem ser categorizados nas seguintes tipologias de acervo: Antropologia e Etnografia; Arqueologia; Arquivologia; Artes Visuais, Ciência e Tecnologia; Ciências Naturais e História Natural; História; Imagem e Som; Virtual etc. e em diversas temáticas que podem ir desde meios de comunicação até esporte e lazer, dependendo da instituição.

As tipologias não permanecem somente no nome das instituições, mas também em suas particularidades de termos técnicos. Destacando as mais utilizadas no diálogo entre o museu e a sociedade, temos: o acervo, que nada mais é que os bens culturais (materiais ou imateriais, móveis ou imóveis) que compõem o campo/espço de um determinado museu; a coleção, que diz respeito a um conjunto de objetos naturais e artificiais que perderam seu valor de uso e que são mantidos fora do circuito econômico, por pessoas ou instituições, sujeitos a proteção especial em local reservado para este fim; a curadoria, que é o processo de organização e montagem de uma exposição; a musealização, que é uma das formas de preservação do patrimônio cultural com a ação, orientada por determinados critérios e valores, de recolhimento e conservação (IBRAM, 2014).

Por fim, temos a exposição, que diz respeito a comunicação do museu e norteia o discurso temático, contribuindo para uma reflexão do visitante sobre as formas de interpretação das informações. As exposições podem ser divididas dentre: exposições de longa duração, exposições de curta duração ou temporária e exposições itinerantes e extramuros, que são aquelas que saem dos museus e alcançam o público em outras localidades, tendo por objetivo divulgar o trabalho da instituição, estimular a curiosidade do público e promover discussões sobre temáticas específicas (IBRAM, 2014, p.27-28).

Nessa perspectiva, conclui-se que os museus são espaços públicos vitais que devem abordar o conjunto da sociedade e desempenhar um importante papel no desenvolvimento de laços sociais e de coesão social na construção da cidadania e na reflexão sobre identidades coletivas (UNESCO, 2015, p.06). Os museus podem propor novas perspectivas e sair desse conceito arcaico de que são espaços onde só se deixam coisas velhas e sem uso. Esses espaços museológicos conquistaram a notoriedade cultural e social através de suas transformações e evoluções.

Os museus passaram a ser percebidos como ambientes sociais complexos sob um novo olhar museológico para escolas, cemitérios, fábricas, estradas, etc. (BRASIL, 2007), o que os torna acessíveis a públicos diversos, pois acaba contribuindo para a identificação pessoal gerada pelas memórias que podem surgir de uma visita a um acervo ou coleção.

Um dos grandes desafios da atualidade diz respeito a como as instituições devem realizar a gestão sustentável dos museus — do ponto de vista administrativo, econômico e social — visando a democratização do acesso aos bens culturais e a

inclusão da pauta social, fortalecendo as questões relacionadas à cidadania e a aspectos socioambientais. E um plano museológico bem elaborado, como previsto no art. 44 do estatuto dos museus, contribui para que se norteie os objetivos e direcionamentos sustentáveis nas instituições museais. Sobre a sustentabilidade econômica dos museus, Francisco e Morigi (2013, p.15) abordam:

[...] Nesse sentido, uma gestão pautada em princípios éticos, através de escolhas bem feitas, planejamento cuidadoso e atenção ambiental podem garantir seu crescimento e mais importante: manter-se no tempo. Simples ações de gestão que vão desde a escolha de matérias economicamente eficientes até a implantação de sistemas de monitoramento contra desperdícios podem ajudar na sustentabilidade econômica do Museu (FRANCISCO e MORIGI 2013, p.15).

Dessa forma, alinhando os recursos destinados aos espaços museais com a gestão administrativa das organizações pautadas e mediadas em um plano museológico, o processo de sustentabilidade social, econômica, cultural e ambiental pode ser fortalecido e implementado.

5 GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO

Neste capítulo serão discutidos aspectos da gastronomia, e suas bases conceituais, seu contexto histórico (como o desenvolvimento da alimentação até a criação do termo), além de sua importância como produto turístico dentro do segmento da atividade do turismo gastronômico.

5.1 O que é gastronomia?

Para compreender a gastronomia, é necessário um breve contexto histórico sobre alimentação e sua evolução até o termo gastronômico. Em seus estudos sobre alimentação, Franco (2001, p. 17) aponta a invenção dos utensílios de pedra e barro e a invenção do fogo na sociedade pré-histórica como alguns dos processos introdutórios para o início da evolução da alimentação, porque através deles o homem pôde começar a compreender as noções alimentares.

Quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos, surgiu uma profunda diferença entre ele e os demais animais. Cozinhando, descobriu que podia restaurar o calor natural da caça, acrescentar-lhe sabores e deixá-la mais digerível. Verificou também que as temperaturas elevadas liberam sabores e odores, ao contrário do frio, que os sintetiza ou anula (FRANCO, 2001, p.17).

Franco (2001, p.19) acrescenta ainda que a evolução do homem em caçador e, posteriormente, em agricultura, possibilitou que ele armazenasse os produtos das suas colheitas. Isso possibilitou também, o surgimento de outras funções, quando o homem passou a se dedicar a outras atividades posteriormente. Reforçando esse pensamento de evolução, Cascudo (1967, p. 11) afirma que: “[...] da idade dos metais em diante, com ampliação agrícola, o homem liberta da unidade alimentar o seu cardápio”.

A alimentação é objeto de estudo desde a antiguidade até os dias atuais, existem sobre ela estudos do ponto de vista social, histórico, geográfico, educacional e de saúde. Para Meneses e Carneiro (1997, p. 10), esses estudos sempre existiram:

Desde a antiguidade pode-se dizer que a alimentação vem sendo objeto de atenção e conhecimento. De um lado, a necessidade inescapável de ingerir alimentos para manter a vida e, de outro, a enorme variedade de escolha neste processo permite, sem dúvidas, perceber um conjunto de fenômenos preñes de implicações (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 10).

A palavra comensalidade é um termo muito utilizado por pesquisadores dentro dos estudos da alimentação e gastronomia. De acordo com Franco (2001), depois que

o homem deixou de comer raízes e frutas, e passou a ter uma alimentação mais vasta, e feita com outras técnicas, foi que novas palavras derivadas da alimentação passaram a surgir. Sobre isso, Franco (2001, p. 22) diz:

A comensalidade tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Os seres humanos atribuem grande função social à refeição e à comensalidade (FRANCO, 2001, p. 22).

A citação acima, evidencia que através do momento da refeição os indivíduos fortalecem elos, pois a comensalidade é uma das maneiras de comunicação que ligam os homens. Segundo Carneiro (2005), a comensalidade é a origem da socialização humana: verificada desde a pré-história, quando a busca pelo alimento era realizada de forma coletiva, onde o uso do fogo trouxe um elemento constituidor da produção social do alimento por meio da atribuição de sentimentos à partilha dos alimentos.

A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem são tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam. A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Para Fagliari (2005), no começo da civilização, a alimentação consistia apenas em satisfazer uma necessidade biológica, e somente depois de um tempo a comida passou ter seu significado ligado a elementos como religiosidade, festejos e outras características. Alguns alimentos específicos passaram a ser consumidos em determinados rituais religiosos ou por classes sociais diferenciadas como forma de oferenda e de status social. Franco (2001, p. 28-29) reafirma essa colocação de Fagliari (2005) quando aborda o alimento como:

O alimento sempre esteve associado de maneira íntima a comemorações e é muitas vezes parte essencial de seus ritos. O cacau era bebida cerimonial asteca usada para comemorar nascimentos, ritos da puberdade, casamento e funerais, e na China, o arroz é como em quase todas as culturas que o produzem, símbolo de vida e fertilidade (FRANCO, 2001, p. 28-29).

Porém, apesar da mudança de significado pela qual a alimentação passou, não é possível precisar com datas o momento exato em que o alimento deixou de ser uma simples necessidade humana para adquirir outras conotações. Tais alterações podem ser verificadas apenas por meio de passagens históricas e da análise de costumes

dos povos, mas de maneira indireta (FAGLIARI, 2005 p. 2). As mais antigas receitas de cozinha das quais se tem conhecimento, por exemplo, foram talhadas em argila, em símbolos cuneiformes por volta de 1500 a.C na região da Mesopotâmia, segundo Franco (2001).

Os grandes banquetes já na Idade Antiga surgiram no Egito, Grécia e Roma. Grande parte desses banquetes eram exclusivos para homens, pois enquanto se alimentavam, faziam reuniões sobre diversos temas. Os alimentos servidos nos banquetes se modificavam dependendo da região em que eram oferecidos; neles também poderia haver apresentações de dança, música e poesias (SANTOS, 2018). Segundo Franco (2001, p.61), os egípcios comiam vários tipos de pão, e o forno e o processo de fermentação da massa de trigo foram inventados no vale do Nilo. Além disso, eles apreciavam muito a cerveja, talvez a mais antiga das bebidas alcoólicas (mas não há uma precisão datada da origem de sua existência).

Figura 5 - Banquete Roma Antiga



Fonte: MUSÉE DU CHÂTEAU DE BOUDRY, 2017

Uma curiosidade sobre esse período dos banquetes greco-romanos é que, segundo Braune (2007), a disposição que os convidados deveriam assumir à mesa do anfitrião era definida pelo grau de importância que cada um deles possuía. Essas reuniões que eram feitas nos banquetes contribuíram para a crença do dialeto popular de que, ao beber e comer, as pessoas acabam se revelando e “baixando a guarda”, mostrando o lado não comum do cotidiano (BRAUNE, 2007 p.17).

Braune (2007) também afirma que a culinária desse período usava a lareira como principal preparador de alimentos, pois o uso do forno se perdeu entre os anos, vindo a ser redescoberto somente no final do século XIII (BRAUNE, 2007, p.26). No renascimento, os costumes à mesa de abastados mercadores se pautavam na elegância e delicadeza. Esses costumes refinados foram introduzidos na França por Catarina de Médici, nascida em Florença, Itália, e futura noiva de Henrique II em 1533. Ela introduziu uma nova elegância e refinamento à mesa francesa com o garfo, o prato individual e a multiplicação de copos e taças de cristal (BRAUNE, 2007 p.29).

Da Idade Média até o século XVI, as escolhas dos alimentos das elites eram orientadas por médicos que indicavam a maneira de prepará-los. Por exemplo, as carnes bovinas e de porco eram consumidas entre o povo, enquanto as elites comiam aves, peixes e pão de trigo (FRANCO, 2001 p.168). O desenvolvimento da significação da alimentação de necessidade para prazer — e até negócio — proporcionou o aparecimento de termos como gastronomia e culinária. Havia certa diferenciação entre o comer para satisfazer uma necessidade biológica e o comer como forma de prazer, entretanto, só a partir do momento em que essa distinção ficou clara é que foi possível avançar nas definições até se chegar ao conceito gastronomia como se tem hoje (FAGLIARI, 2005 p.2).

Dentro desse aspecto, o contemporâneo de Aristóteles, o escritor Arquêstrato, autor de '*Hedypatheia*', que denominou pela primeira vez o termo gastronomia, foi um dos mais notáveis escritores de culinária que se tem conhecimento. Dessa forma, o vocábulo grego *gaster*, que significa ventre ou estômago, *nomo/nome*, que significa lei, e o sufixo *ia*, formam o substantivo. Assim, *gastronomia* significa etimologicamente: estudo ou observância das leis do estômago. Posteriormente, por volta de 1623, surgiu a versão francesa *gastronomie*, evolução do conceito grego para o significado de comer e beber bem, além da arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação (FRANCO, 2001 p.37).

Outro autor que dava uma grande importância para o prazer e satisfação na alimentação era o filósofo gourmet Brillat-Savarin, que no seu livro *A fisiologia do Gosto* (1995) definiu o termo como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta (BRILLAT-SAVARI, 1989, *apud* FERRO, 2017, p.22).

Fagliari (2007, p.03) afirma que a gastronomia e a culinária passaram a existir justamente através da existência de um apetite que levava as pessoas a se

alimentarem por outro motivo que não fosse somente a fome. Nesse sentido, grande parte dos estudiosos considera relacionar a gastronomia à arte culinária ou ao prazer de apreciar alimentos. Braune (2007), portanto, reforça a complexa função social dos alimentos quando define que:

A gastronomia desenvolveu-se também graças à função social das refeições, que são momentos de troca, de prazer e de socialização e a comensalidade, que é a existência de vínculos e obrigações mútuas entre os que comem e bebem juntos. Portanto, gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem executa e formação do paladar de quem aprecia (BRAUNE 2007, p.16).

Do mesmo modo, outros estudiosos construíram suas definições do que seria a gastronomia baseando-se em percursos teóricos distintos, como Antonini (2003), que classifica a gastronomia dentro do patrimônio cultural: “Pois como patrimônio cultural, a gastronomia é certamente muito mais do que simples arte culinária. Assume-se também como um importante veículo da cultura popular, ao mesmo tempo em que possibilita uma percepção acerca da forma como vivem os habitantes de cada região, numa dada época” (ANTONINI, 2003 p. 28).

Para Santos (2018), o conceito já seria um pouco mais amplo quando relaciona-se o estudo da gastronomia à cultura de uma localidade e, conseqüentemente, sua influência no desenvolvimento da alimentação. Para a autora, a gastronomia está correlacionada a todas as principais técnicas de preparo, englobando também outros setores alimentícios e seu contexto histórico:

A gastronomia estuda a alimentação e a cultura, com foco especial na comida de boa qualidade. Trata-se de uma arte que busca examinar os alimentos em todo seu contexto, produção, aspecto, sazonalidade, métodos de preparo, forma de consumo e ainda a história. O fato é que a gastronomia compreende todo o universo do setor de alimentos e bebidas, ela vai além dos métodos, técnicas e procedimentos de produzir e preparar os alimentos, pois, além disso, engloba todos os aspectos relacionados a esse ramo (SANTOS, 2018, p.32).

Conforme observado, alguns autores compreendem a definição de gastronomia em conjunto com a alimentação, cozinha e culinária, já que o avanço evolutivo da gastronomia se deu após o desenvolvimento da alimentação, como citado anteriormente. Há autores, entretanto, que defendem o lado da desvinculação entre os termos. Um desses estudiosos é Jean François Revel (1994), que entende que a gastronomia está para além da cozinha, como um aperfeiçoamento da alimentação que passou pelo estágio da cozinha e alcançou um nível de especialização até então jamais visto (REVEL, 1994 *apud* COLLAÇO, 2013).

Outro estudioso é o professor Rafael Ferro (2017), que propõe novas atualizações sobre os conceitos de gastronomia. Segundo o autor, a alimentação e a gastronomia possuem um mesmo direcionamento estruturante, que é o ato de comer. Além disso, a culinária também entraria nos dois campos, como ponte para as descobertas acerca dos alimentos, fazendo com que a gastronomia e a cozinha necessitassem uma da outra, porque a cozinha organizada produziria os componentes em comida, com o auxílio da culinária, o que posteriormente iria ser sentido pela gastronomia através de experiências estéticas do gosto (FERRO, 2017, p.24).

Neste mesmo sentido, Ferro (2017) reflete sobre a padronização e a diversificação dos gostos e sabores sobre o prisma social, ético, estético e cultural de cada indivíduo, considerando que:

A gastronomia não busca em nenhum momento a padronização do gosto em todos os indivíduos. É ela que permite a arte e a interpretação individual na reprodução de uma ética do gosto. Se toda a cozinha possui sua própria ética do gosto – o gosto social –, a gastronomia é a salvaguarda do enrijecimento das cozinhas, pois é concebida por todos os gostos individuais, independentemente da sua origem (FERRO, 2017, p.24).

Ferro (2017) ainda acrescenta que a gastronomia é composta pelas experiências dos indivíduos com novas cozinhas, de forma que o sabor dos alimentos jamais serão os mesmos por onde ele percorre, todos terão gostos únicos e preparos diferentes. A alimentação, então, seria uma materialidade da gastronomia que advém do gosto adquirido.

Ela é o campo onde o gosto é processado pelo indivíduo e retransmitido para a respectiva cozinha que o originou, mas este gosto nunca retorna o mesmo, pois foi mergulhado em uma composição de outros gostos previamente experimentados que configuram este campo, mas, que ao mesmo tempo, foram disponibilizados por outros gostos sociais e individuais, de outras cozinhas, sendo muito possível, então, considerar que a cozinha do indivíduo será influenciada por este novo gosto. Pela natureza do gosto ser individual, a gastronomia também o é. Gastronomia não se discute, se sente (FERRO, 2017 p.24).

Dessa forma, pode-se ter inúmeras interpretações sobre o que seria a gastronomia, como os conceitos mais clássicos baseados na relação entre as refeições, comensalidade e alimentação, e as definições mais atuais que buscam permitir uma nova reflexão sobre as perspectivas da gastronomia dentro do que ela se tornou e vem se tornando. São as interações que podem ser dialogadas com as

técnicas culinárias e sensações que permitiram que a gastronomia se tornasse esse campo de estudo importante na contemporaneidade.

5. 2 A importância da Gastronomia como Produto turístico

Após tudo isso, a gastronomia estabelece relação direta com o patrimônio cultural, como algo que se constitui hereditariamente, por intermédio da cozinha, dos costumes e dos gostos que geram um fator de comunicação no qual todo o legado dos antepassados, a memória e as identidades de um povo estão inseridos (CORNER; ANGELO, 2008). A gastronomia, então, deve ter um papel necessário em destinos turísticos que apostam na preservação gastronômica enquanto patrimônio intangível, além de contribuir para promoções e diferenciação de seus produtos locais, como características de potencialização e competitividade enquanto um produto turístico (AZEVEDO; SILVEIRA, 2016).

Desse modo, a alimentação e o turismo vêm sendo cada vez mais utilizados como parte de uma atratividade, criando tanto experiências turísticas, quanto suprindo as necessidades biológicas. (FAGLIARI, 2005). Mas o início de tudo isso como atratividade pode ter sido ocasionado pelas viagens, que, segundo FRANCO (2001 p.232) surgiram juntamente com os guias de turismo, visto que os guias favoreciam as descobertas das cozinhas regionais, e associação do turismo à gastronomia.

Quanto às viagens, Fagliari (2005) reforça a importância social e cultural dos alimentos durante os deslocamentos de pessoas, como um aspecto fundamental para a satisfação das necessidades do turista, pois acaba que interferindo diretamente no resultado das memórias sobre aquela destinação:

A alimentação também passou a ter um papel mais abrangente na sociedade contemporânea durante as viagens, o que pode ser considerado uma consequência das alterações nas funções da alimentação para cada indivíduo. Muitas vezes, a alimentação durante a viagem tem tanta importância que acaba se constituindo em um dos fatores principais para indicar o sucesso ou fracasso da jornada, ou seja, os momentos relacionados com o ato de se alimentar ficam marcados na memória dos turistas (FLAGLIARI, 2005 p. 8)

Pôr a alimentação ser um fato marcante na memória dos turistas, demonstra-se a importância que esse ato tem na construção do indivíduo e na sociedade a qual ele pertence. E surge assim a oportunidade de utilizar esses conceitos como meios de atividade econômica, ou seja, gerar renda a partir da gastronomia e do turismo com

uma visão estratégica de negócios e com o intuito de atender às possíveis necessidades supracitadas (FERRO, 2013).

Para Cunha e Oliveira (2009), é comum o uso da gastronomia como fonte de investigação da identidade de determinada região com o intuito de perpetuar os seus hábitos e costumes. Por isso, a valorização da gastronomia local previamente trabalhada em conjunto com o turismo cultural contribui para atender às produções que desenvolvem a economia. Porém Cunha e Oliveira (2009) ainda acrescentam que a gastronomia, no viés da cultura, não deve ser encarada somente como uma ferramenta turística, pois embora ela seja um atrativo, é capaz de perpetuar hábitos e modos de preparo de alimentos de várias gerações, garantindo a continuidade das tradições, bem como a sua história local (OLIVEIRA e CUNHA, 2009, p. 3).

A gastronomia também é um produto turístico importante por despertar curiosidades nas pessoas, e como o turismo é o mediador dessa atividade, faz com que a gastronomia transmita a ideia de status e reconhecimento não apenas para o turista, mas para a população da qual a atratividade se desenvolve (OLIVEIRA e CUNHA, 2009). Esse reconhecimento pode ser percebido quando a gastronomia contribui para o aumento de atividades de trabalho dos moradores da cidade destino, e também para os que chegam para praticar algum segmento do turismo.

Corner (2006) exemplifica, a cidade de São Paulo e sua influência na gastronomia e importância na alimentação, pelo contexto histórico da imigração, que pode ser uma atratividade da destinação se bem desenvolvida pela oferta da variedade culinária que foi formada na cidade por essas influências (CORNER, 2006 p.5).

São Paulo, por ter recebido muitos imigrantes, tornou-se uma das capitais gastronômicas mundiais pela variedade de cozinhas étnicas, portanto está preparada para oferecer este diferencial, o da variedade culinária, como um ponto forte na oferta turística. O Mercado Municipal de São Paulo, oferece o “pastel de bacalhau” e o “sanduíche de mortadela”, muito procurados, chegando a formar extensas filas para provar este quitute, esta iguaria típica da cidade[...] terceiro centro gastronômico do mundo, não pode prescindir de oferecer a sua cozinha étnica que está presente nas raízes e nas origens de muitos paulistanos (CORNER, 2006, p. 5).

Uma destinação que tenha a gastronomia como principal produto turístico é interessante por favorecer a escolha do turista como uma das principais motivações de sua viagem. O turista anseia por interagir com a cultura local, conhecendo aspectos geográficos, históricos, étnicos e sociais, assim como os costumes e tradições da

população por meio da experimentação dos produtos alimentícios típicos da região visitada. Zuin e Zuin (2007, p.116) abordam essa perspectiva quando mencionam:

Ainda que seja uma simples necessidade, a gastronomia pode possuir uma elevada parcela no consumo dos turistas, pois este não está preocupado com preços e, sim, com a qualidade e os sabores típicos do lugar. Estando a alimentação fortemente ligada à história e às tradições culturais de toda uma comunidade, o consumidor ou turista acaba por consumir a cultura do local, uma vez que a gastronomia de um lugar traduz toda uma herança cultural, como clima, situação geográfica, especificidades dos solos, a história, a situação político-social da região e do mundo, entre outros (ZUIN e ZUIN, 2007, p.116).

Nesse sentido, a gastronomia típica de um local torna-se um importante atrativo turístico, considerando que revela os modos de produção, as técnicas, os costumes, aspectos étnicos e as tradições de um povo:

Gastronomia típica e tudo a ela relacionado, é percebida como um marcador étnico, aquele que identifica uma localidade e é resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes e estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes (FREITAS, 1997, apud MULLER, 2010).

Além disso tudo, a gastronomia contém vários elementos que podem ser utilizados pelo turismo. Segundo FAGLIARI (2005), deve-se fazer uma análise do seu desenvolvimento na atividade turística de uma maneira holística, considerando as possibilidades que possam se relacionar com o consumo procurado pela demanda. Dessa forma, a promoção da gastronomia como atrativo turístico se desenvolve só depois de saber quais seriam os elementos trabalhados, como afirmam Nascimento e Basílio (2020, p.08):

Não é difícil ver anúncios de vários recantos do país em que são elencados seus pratos tradicionais como um dos elementos de chamamento para turistas, inclusive, há eventos especificamente gastronômicos em que são apresentadas as culinárias regionais, pratos específicos, muitas vezes com chefs renomados, colocando-os como um aspecto mobilizador da economia da localidade onde acontece. Vários pacotes turísticos já buscam incluir em seus roteiros percursos em que são apresentados restaurantes, bares, tratoras, lanchonetes, entre outros. Um repertório significativamente rico em sabores, aromas, cheiros e cores que se tornam mais um upgrade para o turismo.

Esses elementos gastronômicos começaram a se desenvolver como atrativos turísticos há um tempo. Contudo, o desenvolvimento dessa categoria de atrativos foi mais gradativo quando comparado a atrativos mais comuns ou tradicionais, como as edificações históricas (FAGLIARI, 2005, p.77). A autora exemplifica a França como o

país com maior tradição do uso de elementos gastronômicos pelo turismo em todo o mundo em função também de seu próprio contexto histórico. Ademais, foi na França onde surgiram algumas das principais escolas de culinária da história, além de muitos chefs renomados. O país é ainda considerado símbolo da alta gastronomia mundial.

Vale ressaltar que, além da França, a Itália e Suíça também são fortes na tradição do desenvolvimento de atrativos turísticos de cunho gastronômico. A culinária italiana é conhecida em todo mundo por suas massas e sabores, assim como por suas rotas gastronômicas. Já na Suíça, o reconhecimento mundial é por seus produtos típicos, como chocolates, sorvetes, queijos, fondue, dentre outros (FAGLIARI, 2005, p.84).

A gastronomia, então, com seu potencial de atratividade enquanto produto turístico, é capaz de atrair turistas se forem devidamente trabalhados seus elementos e características próprias. A gastronomia é um motivador real de fluxos turísticos e que, através do reconhecimento, organização e potencialização do legado gastronômico de um lugar, atinge um nível apropriado de diversificação do produto turístico (SILVEIRA; AZEVEDO, 2016). Assim, o segmento do Turismo Gastronômico passa a existir.

5. 3 Turismo Gastronômico

O Turismo, como uma grande e importante atividade econômica, apresenta segmentações dentro de sua área, a fim de facilitar a promoção e o desenvolvimento da atividade. Tudo isso começou com a evolução das viagens, que antes eram somente para status ou estudos, como o Grand Tour, por exemplo, que compreendia a grande turnê que os jovens, intelectuais, artistas e escritores realizavam a partir do século XVI e XVIII (CASTELLI, 2005), e que posteriormente passou a ser algo considerado como um item de prazer e lazer da sociedade contemporânea.

A necessidade de fuga do cotidiano, aliada a facilidade de viajar, a variedade de opções de destinos turísticos e ao intenso trabalho da mídia, vem levando um grande contingente de pessoas a se deslocarem pelo mundo afora. As motivações que levam alguém a viajar são fatores subjetivos, relacionados às necessidades e características pessoais de cada viajante. (FAGLIARI, 2005 p. 25)

Como as motivações podem variar de pessoa para pessoa, acaba-se introduzindo as tipologias que o turismo oferece, como “turismo de negócios” (viagens para realizar reuniões e acordos), “Turismo religioso” (motivado pela fé e

espiritualidade) e o “turismo gastronômico” (estimulado pela atividade gastronômica). Estudiosos sobre essa temática abordam suas considerações do que seria de fato o turismo gastronômico. Para o professor José Manoel Gândara (2008, p.181).

O turismo gastronômico é uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.

Gândara (2008) relaciona nessa citação o turismo gastronômico com o cultural, argumentando que quando o turista se desloca para ambos os segmentos, o motivo principal é vivenciar a localidade como um todo, através da cultura e gastronomia. Para a autora Gabriela Fagliari (2005), o turismo gastronômico se apresenta sob a perspectiva da demanda e da oferta como definição:

[...] para a demanda turística, consiste em toda viagem na qual a motivação principal está no prazer em degustar alimentos e bebidas e conhecer elementos gastronômicos de uma localidade. Para a oferta turística, o turismo gastronômico caracteriza-se pela oferta e promoção de elementos gastronômicos como atrativos turísticos principais do destino (FAGLIARI, 2005 p. 31).

Corroborando com os dois autores, o Departamento de Inteligência Mercadológica e Competitiva do Turismo (DIMEC) do Ministério do Turismo (MTur), em parceria com outros órgãos, através da nona edição do Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo (BIMT), define o turismo gastronômico como:

O turismo gastronômico apresenta capacidade de dinamizar não somente um destino específico, mas também toda uma região com localidades com características e ofertas complementares. Isso contribui para que o visitante se desloque até o local tendo como objetivo primordial conhecer a gastronomia, ou então como interesse complementar às atividades desenvolvidas no turismo. Assim, o Turismo Gastronômico é aquele em que a gastronomia se converte na motivação principal quando o turista está planejando sua viagem ou assume papel relevante nessa decisão. E os turistas que viajam motivados pela gastronomia anseiam conhecer produtores, seus saberes e fazeres, a origem dos ingredientes, buscando experiências únicas (BRASIL, 2022, p.5).

Nessa perspectiva, o turismo gastronômico é importante porque contribui para o desenvolvimento regional, proporciona a empregabilidade da comunidade e favorece o conhecimento sobre as culturas e hábitos de determinado povo, tudo isso através do desenvolvimento da alimentação (MARTINS; MARTINS, 2017).

Cada região e localidade têm seus próprios recursos disponíveis que podem ser tratados como potenciais para gerar o desenvolvimento do turismo gastronômico por meio da valorização de suas produções locais. Contextualmente, o primeiro guia turístico completamente voltado para elementos gastronômicos surgiu na década de 1920, escrito por Marcel Rouff e Curnonsky, denominado *Tour de France gastronomique*. Nessa obra há um inventário dos recursos culturais da França (FAGLIARI, 2005).

Posteriormente, entre 1930 e 1950, surgiram outros guias gastronômicos turísticos que proporcionaram o número de rotas, circuitos e excursões com enfoque gastronômico, principalmente na França. Porém somente no final da Segunda Guerra Mundial foi que em outros locais da Europa surgiram os guias de viagens que enfatizavam a gastronomia (FAGLIARI, 2005, p. 32).

Com a sua consolidação como um dos segmentos da atividade turística, o turismo gastronômico passou a ter elementos que permitissem ser atrativos para a demanda turística na destinação. Gândara (2008) discute que o turista contemporâneo quer viver sensações nunca antes desenvolvidas, com experiências físicas e mentais capazes de proporcionar satisfações a partir de produtos específicos. Por esse motivo, o padrão de exigência aumentou, seja através de comparativos com outros destinos, seja através do acesso a informações quanto aos recursos disponíveis.

Nesse contexto, o grande desafio das destinações seria obter recursos e elementos de atratividade dentro do turismo gastronômico (BRASIL, 2022). Os bares e restaurantes entram como equipamentos turísticos, mas podem ser desenvolvidos como espaços que trabalhem exclusivamente com a culinária local ou algum produto específico daquele destino; as bebidas das localidades podem ser exploradas nesses espaços sem descaracterizar os hábitos culturais, mas em conjunto com a população que faz o uso desse produto (FAGLIARI, 2005). Cita-se como exemplo o uso do Guaraná Jesus no Maranhão, que consegue ser bem adaptado pelos equipamentos turísticos ao mesmo tempo que continua sendo de fácil acesso para a população ludovicense.

Os pratos e produtos típicos são a chave para o turismo gastronômico. Os turistas que buscam a gastronomia querem enriquecer sua experiência turística com os sabores peculiares da região destino, seja pela semelhança ou pela diferença com a gastronomia do local de origem. Ao utilizar a culinária local, o turismo gastronômico

funciona como ponte de novas culturas através do paladar. Tendo como base as regiões brasileiras, e seus pratos típicos, ficam mais evidentes essas diferenciações. Na região Centro Oeste, no Distrito Federal e em Goiás, é comum comerem arroz com pequi, porém na região pantaneira consomem mais os peixes de água doce devido à influência indígena e dos colonizadores daquela área. A região Sudeste, por sua vez, tem a tradicional culinária mineira, com os queijos, doces de leite e pães de queijo, diferentemente dos estados do Rio de Janeiro e São Paulo, que não possuem uma culinária tradicional tão visível e arraigada. A mesma coisa acontece com a região Nordeste, onde há uma grande diferença entre o sertão e o litoral quanto ao consumo de alimentos típicos (FAGLIARI, 2005 p.128).

Fagliari (2005) elenca ainda outros elementos que podem ser trabalhados com o turismo gastronômico, como os locais de produção que incentivam as visitas dos turistas aos produtores de alimentos locais com objetivo de conhecer diretamente a mão de obra regional e o modo de preparo dos produtos e pratos típicos. Geralmente, os locais de produção são introduzidos nas rotas gastronômicas que, dependendo do roteiro, possibilita a degustação dos alimentos ali produzidos. Tais roteiros são comuns em países da Europa, como Itália, Portugal, Espanha e França.

No Brasil, boa parte dos locais de produção de alimentos se concentram nas regiões Nordeste, Sudeste e Sul. No estado de São Paulo, a cidade de Campos do Jordão possibilita a visita aos processos produtivos de cerveja e chocolate, dois produtos amplamente consumidos no local. Já em Nova Friburgo, no Rio de Janeiro, uma queijaria-escola permite que o turista acompanhe todo o processo de fabricação de queijo, por exemplo (FAGLIARI, 2005, p. 147).

Os festivais, festas e eventos populares e religiosos contribuem como elementos para o turismo gastronômico, se o foco da sua organização também for a gastronomia. Cita-se, como exemplo, a Festa da Uva na cidade de Vinhedo, São Paulo, ou a Festa da Juçara, em São Luís, Maranhão, que tradicionalmente acontece desde 1970 no período da safra do fruto (ARAÚJO, 2012). Corroborando com Araújo sobre a festa da Juçara, Shiraishi Neto et al. (2018, p. 103) explicam:

A “Festa da Juçara” realizada há mais de 50 anos no mês de outubro, pico da safra, que ocorre entre os meses de setembro e outubro, expressa a importância da “economia da juçara” para a comunidade que se envolve na sua realização. Nela, várias atividades acontecem, além da venda da juçara, comidas típicas e artesanatos, os grupos de cultura local aproveitam para fazer as suas apresentações (tais como: a dança portuguesa, o boi do maracanã, o tambor de crioula etc.

Figura 6 - Festa da Juçara



Fonte: jornalpequeno.com.br- Fotografia: Nal Reis, 2019

Ainda sobre os elementos atrativos, o turismo gastronômico também possui os elementos considerados de apoio que ajudam nesse desenvolvimento do turismo gastronômico, como, por exemplo, os eventos científicos gastronômicos, que incentivam as pesquisas e debates de estudiosos de turismo ou áreas correlatas com a temática. Advindo dos eventos, há as publicações científicas que podem servir como meios de promoção e comunicação dos destinos ou outros aspectos de contribuição, os meios tecnológicos que usam a internet para comunicação juntamente com as operadoras de turismo ou órgãos que auxiliem nesse processo do turismo gastronômico, e os museus dedicados à gastronomia (FAGLIARI, 2005, p.70).

Os museus, como atrativo do turismo gastronômico, são importantes para a contribuição da valorização do produto culinário da destinação. Os produtos promovidos vão depender do tipo de acervo ou temática gastronômica que o museu aborda. A grande maioria dos museus costuma promover um gênero específico de alimentos, geralmente voltados para área das bebidas, como vinho ou cerveja. Há também os que explicam tudo sobre a história de determinados alimentos, como o *Alimentarium Museum* em Vevey, Suíça, ou o museu dedicado ao vinagre em Roslyn, Dakota do Sul (international Vinegar Museum), que é promovido como o único museu do vinagre no mundo (FAGLIARI, 2005, p. 73).

No Brasil, o primeiro museu de gastronomia só nasceu em 2006, denominado Museu da Gastronomia Baiana, no Largo do Pelourinho, em Salvador, Bahia. Esse

museu é o pioneiro em promover os produtos culinários locais e foi idealizado pelo Senac-Bahia, tendo as exposições organizadas entre longa duração e temporária (SENAC, 2022).

Figura 7 - Museu da Gastronomia Baiana



Fonte: salvadorbahia.com - Foto: Amanda Oliveira, 's.d'

Além de ser o primeiro museu especializado na área, o Museu da Gastronomia Baiana está localizado na área do Centro Histórico, tombada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 1984, permitindo que os turistas tenham experiências baseadas na organização dos roteiros de visitação. Esses roteiros começam na parte do conjunto histórico, depois prosseguem com uma exposição de longa duração do museu e, por fim, terminam no Restaurante Escola do Senac, que fica no mesmo prédio. Como Sales (2016, p. 12) coloca:

Os diferentes circuitos de visitação compreendem a chegada ao Largo do Pelourinho; a visita ao conjunto arquitetônico externo, que engloba desde a Igreja do Rosário, as Muralhas de Santa Catarina (século XVII), o prédio que abriga a exposição de longa duração, o Restaurante Escola SENAC, o qual funciona como uma extensão onde o visitante pode experimentar variadas preparações salgadas e doces e a loja de souvenir Doces e Livros. A exposição de longa duração está organizada em temas que remetem o visitante às questões históricas, culturais e sociais formadoras dos sistemas alimentares da Bahia: Água, Fazer, Servir, Dendê, Cozinha, Comidas Sagradas do Candomblé.

Essa amplitude de elementos possíveis que o turismo gastronômico pode utilizar demonstra que o segmento é importante para o desenvolvimento da economia

do turismo e para a preservação da cultura. Assim como Mascarenhas e Gandara (2015, p.64) dizem “O turismo gastronômico é uma das formas de preservação do patrimônio imaterial à medida que se apropria da cultura se transformando em produtos para o consumo”. Esse segmento também deve ser entendido a partir da articulação da atividade turística com a oferta gastronômica, que, por sua vez, deve estabelecer uma conexão com a identidade local ao compartilhar os valores e costumes do povo (Brasil, 2022). Por esse motivo, as destinações e o próprio mercado turístico têm uma competitividade na promoção de seus lugares, uma vez que a demanda está cada vez mais buscando uma diversificação com experiências inéditas.

6 MUSEU DE GASTRONOMIA MARANHENSE

Neste capítulo será abordado todo o processo investigativo realizado pela pesquisadora sobre o objeto de estudo em questão, o Museu da Gastronomia Maranhense, contendo como enfoque, sua implementação dentro do contexto histórico do casarão; sua perspectiva inicial de inauguração, elaboração de logomarca e conquistas significativas. Parte das informações aqui apresentadas têm como base os resultados das entrevistas realizadas com o filho de um dos proprietários do casarão: o professor Evandro Bessa de Lima Filho; com a curadoria do museu, o profissional Enoque Silva, com a coordenação de receptivo do museu: Sílvia Romana e o secretário Municipal de Turismo Saulo Ribeiro.

6.1 Aspectos históricos e conceituais: Como tudo começou

Em 13 de junho de 2019, foi inaugurado o museu da gastronomia maranhense, localizado na Rua da Estrela, no casarão de número 82 no bairro da Praia Grande, Centro Histórico de São Luís, Maranhão. O sobrado do século XIX onde o Museu está inserido tem uma área de aproximadamente 1086 m², segundo o projeto de identificação realizado por uma das construtoras que participaram da execução da intervenção predial, Figueiredo Lopes.

Conforme um registro que está em uma das pedras de calcário fixada na fachada principal do casarão nº 82, onde se lê “*Caetano José Teixeira fez edificar essa propriedade em 18??*” pressupõe-se que Caetano José Teixeira foi um dos primeiros proprietários do imóvel no século XIX. Nesse período, o bairro da Praia Grande — ou freguesia de Nossa Senhora da Vitória — era um importante bairro comercial, devido ao crescimento econômico que o Maranhão tinha sofrido em razão da Companhia Geral do Grão Pará-Maranhão (LACROIX, 2020). Além do comércio na produção de algodão, açúcar, babaçu, arroz e outros produtos para o mercado externo juntamente com o transporte marítimo, o bairro da Praia Grande também fazia atividades comerciais de tráfico de escravos, como Silva (2010, p. 68) relata:

Uma das atividades comerciais diretamente, associada ao porto, nos séculos XVIII e XIX, consistiu no tráfico de escravos. A região tornou-se um dos maiores pontos de recepção de negros trazidos da África, que desempenharam papel importante para o desenvolvimento da cidade, porque eram utilizados como mão-de obra nas fazendas de algodão em benefício da aristocracia rural.

Nesse contexto que abordaremos a história de Caetano José Teixeira, um importante negociante português do século XVIII e XIX que fazia sobretudo tráfico de escravos em São Luís. Segundo registro no arquivo histórico Ultramarino (anexo I) de 1793, Caetano mandava ofícios direto para o príncipe regente Dom João por compra de lotes de terra como em Grajaú, e também pedindo passaporte para o seu filho Honório José Teixeira desembarcar em Lisboa (IPHAN, 2022). Há também registro no IPHAN de uma doação de quinhentos mil réis para resgate de cativos portugueses em Argel em nome de Caetano José Teixeira.

Sabido dessa relação direta com a corte portuguesa, evidencia sua relevância dentro do contexto maranhense da época. Ele era um dos maiores comerciantes da província do Maranhão, com negócios desenvolvidos em São Luís, Belém, Lisboa, Porto, Guiné e outras regiões da África. No Maranhão, possuía também fazendas, em Guimarães, Caxias e Viana (GOMES, 2022). Assim como mencionado, Caetano José também fazia comércio de escravos do continente africano para São Luís e tinha o costume de transcrever suas transações comerciais em livros, como relata Gomes (2022, p.87):

No trajeto do porto do Cacheu na Guiné, para o porto de São Luís. A casa comercial de Caetano José assegurava vender até dois mil escravos por ano. Cacheu e Bissau, importantes portos da Guiné, tornaram-se destinos muito frequentados na África por navios do Maranhão. O comendador registrava em seu livro manuscrito, os preços correntes da arroba do algodão, arroz e outros produtos, além do movimento do comércio de negros escravizados, desde que se estabeleceu na capital da província. Os Registros contidos no livro da casa comercial, transpostos para artigo publicado no jornal Pacotilha, de 25 de setembro de 1886.

Como negociante de escravos, Caetano José Teixeira possuiu domínio de Engrácia, escrava nascida no fim do século XVIII, no período onde milhares de negros escravizados eram trazidos da Guiné e disputados entre os portugueses, ingleses, franceses e holandeses. Engrácia é a avó da cronista Maria Firmina dos Reis, a maior romancista, poeta e ativista popular do Maranhão (GOMES, 2022). Assim como a sua avó, sua mãe, Leonor Felippa dos Reis, foi escrava de Caetano José Teixeira. Porém, quando Maria Firmina dos Reis nasceu, Caetano José Teixeira já havia falecido e sua mãe Leonor Felippa já era alforriada, como consta em um registro diocesano de batismo de Maria Firmina (GOMES, 2022).

Nos livros diocesanos e cartoriais após o registro do nome, o escrivão acrescenta a cor e o status jurídico do indivíduo, por esse motivo quando Leonor levar a sua filha Maria Firmina a igreja de Nossa senhora da Vitória para o batismo, o padre escrivão vai qualificar a mãe como 'mulata forra'. [...] uma ex escrava será sempre ex escrava nos estatutos de uma sociedade escravista. Mesmo livre da escravidão, o ex escravo continua a ser chamado de "escravo alforriado" (GOMES, 2022, p. 88)

Através dessa contextualização, a possibilidade de Caetano José Teixeira ter sido um dos proprietários do Casarão nº 82, atual museu da Gastronomia, se torna plausível, haja vista que o descritivo na fachada do prédio, que menciona como edificador da construção, está presente até o atual momento. Prosseguindo na linha de proprietários do Casarão nº 82 Rua da Estrela, temos o Evandro Bessa de Lima, que foi vereador e presidente da Câmara Municipal de São Luís.

Figura 8 - Descritivo de Caetano José



Fonte: registro da autora, 2022

Por não haver tantas fontes documentais e os dados serem primários, a técnica investigativa sobre Evandro Bessa de Lima foi feita através da história oral — isto é, tomando por fontes os relatos sobre o tema — Os relatos que esta pesquisa toma por fontes para isso foram fornecidos pelo filho de Evandro Bessa, Evandro Bessa de Lima Filho. A historiadora Verena Alberti (1990, p. 5) evidencia a importância da história oral na construção de narrativas.

[...] acreditamos que a principal característica do documento de história oral não consiste no ineditismo de alguma informação, nem tampouco no preenchimento de lacunas de que se ressentem os arquivos de documentos escritos ou iconográficos, por exemplo. Sua peculiaridade, e a da história oral como um todo, decorre de toda uma postura com relação à história e às configurações sócio-culturais, que privilegia a recuperação do vivido conforme concebido por quem viveu.

Evandro Bessa de Lima era filho de uma família tradicional portuguesa que veio para o Brasil. Nascido em São Luís, era político, exercendo por um período o mandato de vereador e presidente da Câmara Municipal de São Luís. Por ser presidente da câmara, foi prefeito interino da capital São Luís a convite do governador Oswaldo da Costa Nunes Freire, quando os governadores, de forma indireta, escolhiam quem ocuparia esses cargos civis, coisa que era comum na época da ditadura militar no Brasil (1964-1985). Além da carreira política, Evandro Bessa de Lima era contador, precisamente técnico em contabilidade e funcionário público, sendo diretor financeiro da Assembleia Legislativa do Maranhão por um determinado período também.

Figura 9 - Evandro Bessa de Lima



Fonte: câmara municipal de São Luís

Em 12 de fevereiro de 1968, segundo o registro geral de imóveis (ANEXO II), disponível no instituto do patrimônio histórico e artístico do Maranhão (IPHAN), Evandro Bessa de Lima recebe como espólio de sua mãe, Odisséia Maria Bessa de Lima, o imóvel de nº 82 na rua da Estrela. Em conjunto com o casarão 82, Evandro Bessa de Lima e sua irmã, que não morava em São Luís, receberam como herança patrimonial aproximadamente 10 imóveis, como, por exemplo, o casarão 445 na rua do Giz — que já foi um famoso “cabaré” chamado Base da Maroca — e o casarão que fica entre o antigo Hotel Central e o edifício João Goulart, na praça Dom Pedro II, que hoje é o prédio da Secretaria Estadual de Turismo, como relata o Professor Evandro Bessa de Lima Filho.

Toda essa herança patrimonial foi proveniente dos pais de Evandro Bessa à ele, sem saber como foi o processo de aquisição dos imóveis pelos seus pais. Em entrevista através do uso da história oral com o filho do proprietário, realizada no dia 19 de outubro de 2022, o professor Evandro Bessa Filho (ANEXO III), supõe que o casarão de nº 82 pode ter sido comprado, assim como os demais imóveis pertencentes à família. Haja vista, que seus avós eram de uma família abastada portuguesa que tinha negócios em Portugal e no Brasil simultaneamente, por esse motivo há uma possibilidade de terem investido em compra de imóveis em São Luís. Isso poderia justificar o fato da não relação da família Bessa de Lima com o proprietário anterior Caetano José Teixeira.

Em virtude de a atividade política ter sido uma das prioridades centrais de Evandro Bessa de Lima, e a herança ter sido patrimonial e não financeira, os imóveis históricos foram se deteriorando por não haver recursos para mantê-los ou reformá-los. Anteriormente, sua mãe, Odisséia Bessa, recebia aluguéis de parte desses imóveis, porém a mesma não tinha interesse de fazer dos imóveis um investimento na época. Então, Evandro Bessa de Lima, quando herdou os casarões, disponibilizou os imóveis para que a população ludovicense os ocupasse sem cobrança de aluguéis, deixando a manutenção por parte dos inquilinos, o que acabou contribuindo para o crescimento da deterioração de alguns casarões.

Evandro Bessa de Lima era casado com Inah de Carvalho Lima, com quem teve três filhos, porém, em 1951 os dois romperam, e ela foi morar no Rio de Janeiro, apesar de ainda estar judicialmente casada com ele. Evandro Bessa nesse período de separação teve outras companheiras do qual teve mais 12 filhos. Em 1977 Evandro Bessa de Lima faleceu devido a um infarto, na ocasião estava em São Luís Inah de Carvalho Lima junto com seu filho Evandro Bessa de Lima Filho, que veio apresentar seu filho ao avô pouco antes de seu falecimento. Por esse motivo, Inah de Carvalho era judicialmente a viúva reconhecida e representante do espólio.

Após o falecimento, a família Bessa de Lima, realizou um levantamento dos imóveis, onde Inah de Carvalho Lima ficou com 50% do espólio do inventário enquanto os 50% restantes foram divididos entre os 15 filhos de Evandro Bessa de Lima, incluindo os 12 herdeiros gerados fora da relação matrimonial. Posteriormente, em relação ao levantamento dos imóveis, observou-se a situação de degradação em que muitos estavam, e começou o processo de venda desses imóveis como repartimento

de bens entre os herdeiros. As coisas se deram desse modo porque a inventariante não tinha recursos financeiros para manter os bens e as reformas.

As vendas foram rápidas, entretanto alguns demoraram para serem vendidos, como o casarão de nº 82 da Rua da Estrela e o casarão 445 da rua do Giz, porque ambos estavam com maiores riscos de desabamento e deterioração. Os casarões eram uma espécie de “cortiço” onde viviam várias famílias em situações insalubres devido à situação estrutural dos imóveis. Contudo, a família Bessa recebeu uma proposta da esfera pública municipal, a prefeitura de São Luís, que tinha o interesse de recuperar o prédio da Rua da Estrela e o da Rua do Giz. A venda para a prefeitura se deu por um montante não identificado em 2008. Como relata o professor Evandro Bessa Filho, nesse trecho da entrevista:

Bom, o final disso é o seguinte: nós conseguimos receber uma proposta da esfera pública, da prefeitura municipal de São Luís que tinha interesse lá, de fazer, recuperar o prédio, fazer algumas coisas. Nesse caso nós acabamos vendemos os dois imóveis por valores, que diria assim, valores que realmente não condizem com a história dos prédios e com a localização dos prédios, mas nós não tínhamos outra alternativa, ou deixava os imóveis tombarem, caírem, e o ministério público em cima da minha mãe como inventariante cobrando reformas dos imóveis, porque tem algumas legislações que tratam disso, que os proprietários são obrigados a fazer, só que a minha mãe não tinha recurso, [...] então ela não tinha recurso para fazer reforma desse prédio, então a prefeitura assumiu (informação verbal).¹

Assim, como relatado, evidencia que a prefeitura de São Luís já efetivou a compra dos casarões com o intuito de reformar para algo maior. No caso do casarão de número 82, foi destinado para abrigar o futuro museu de gastronomia maranhense.

6. 2 Museu da Gastronomia Maranhense: Infraestrutura

Em 2006, enquanto ainda pertencia a família Bessa, o casarão passou por reformas estruturais realizadas pelo IPHAN, em virtude da degradação e situação de emergência que ele apresentava. Essas reformas foram feitas pela empresa Concreto Engenharia de projetos LTDA, com um valor orçamentário de aproximadamente R\$47.256,17 (valor obtido com base em notas fiscais arquivadas no IPHAN/MA, processo nº 01484.00/057/2006).

¹ Informação em áudio da entrevista com Evandro Bessa Filho, transcrita, 2022.

Figura 10 - Casarão 82- Reforma emergencial 2006



Fonte: IPHAN/MA, 2006

Em 2008, na gestão do prefeito João Castelo, a iniciativa da compra do casarão teve a finalidade de recuperar e transformar o prédio no museu da gastronomia maranhense, projeto esse que foi ajustado e aprovado em conjunto com o IPHAN/MA pelo processo de nº01494.000281/2008 fl nº11, como consta nos arquivos da instituição do Patrimônio Histórico e Artístico do Maranhão (IPHAN,2022). Segundo dados coletados por uma conversa informal realizada em 24 de outubro de 2022 com a professora e ex-secretária municipal de turismo Socorro Araújo, que atuou em algumas das administrações municipais e na última administração de Edivaldo Holanda Jr (2017- 2020), os primeiros recursos destinados para a construção do museu neste período foram captados através do Ministério do Turismo. Porém, com a troca de gestão e secretários, esses projetos acabaram não sendo realizados e os valores destinados para a construção inicial foram devolvidos em parte ao Ministério do Turismo por decorrência do vencimento do prazo. Nesse sentido os investimentos foram finalizados pela prefeitura, que realizou o projeto por etapas de acordo com as propostas de restauração do IPHAN.

A partir da aquisição da prefeitura, iniciaram as obras do projeto Museu da Gastronomia Maranhense. A principal empresa responsável foi a empresa Figueiredo imóveis LTDA, que realizou as etapas de intervenção na edificação do museu de gastronomia, baseada nos estudos de identificação e conhecimento do imóvel em abril

e outubro de 2008, e no memorial descritivo para saber o estado de conservação predial e os materiais construtivos que seriam utilizados, em maio e novembro de 2008. Os responsáveis técnicos pelo projeto arquitetônico foram os arquitetos Margareth Gomes de Figueiredo e Daniel de Figueiredo; para os projetos complementares, o responsável foi o engenheiro Civil Carlos Augusto Dias; quanto aos projetos estruturais e à parte orçamentária do museu da gastronomia maranhense, foram os engenheiros civis Francisco de Assis Gonçalves e Zacarias da Silva Júnior, respectivamente.

De acordo com o 2ª projeto de identificação do imóvel (2008), a infraestrutura do casarão de nº 82 é de pedra e cal retangular sem presença de área livre. Dividido por 4 pavimentos, o casarão tem a fachada principal voltada para a Rua da Estrela, antiga Cândido Mendes e fachada lateral voltada para a Rua de Nazaré. As partes físicas são detalhadamente apresentadas pelo projeto da empresa Figueiredo Lopes (2008, p.3) da seguinte forma:

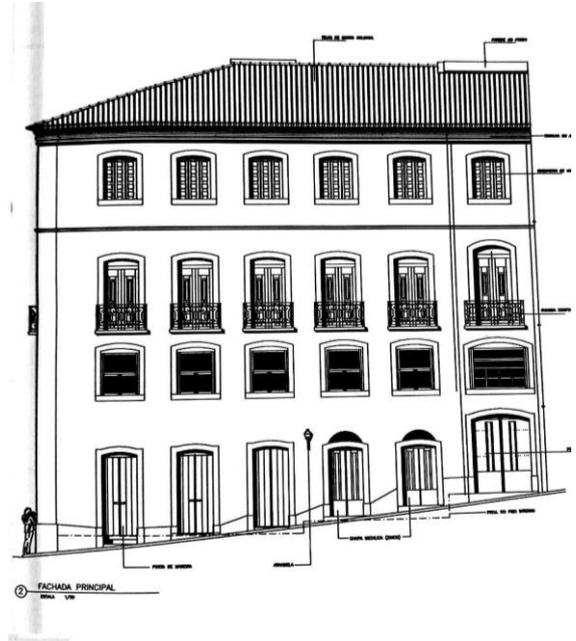
Apresenta na fachada principal vãos com vergas em arco abatido, sendo no pavimento térreo cinco vão de porta e uma portada na lateral esquerda, no primeiro e no terceiro pavimento são seis vãos de janelas de peitoril, no segundo pavimento apresenta seis janelas rasgadas com balcões sacados isolados, guarnecidos por gradis de ferro. A fachada voltada para rua de Nazaré possui também todos os vãos em arcos abatidos, sendo quatro portas no pavimento térreo, quatro janelas de peitoril no primeiro e no terceiro pavimento. Os vãos da fachada possuem ombreiras e vergas em pedra de lioz, com exceção do terceiro pavimento que são emoldurados com argamassa. Internamente o imóvel apresenta trinta e seis ambientes distribuídos em quatro pavimentos. A organização espacial das plantas baixas, é praticamente a mesma em todos os pavimentos, ou seja, quatro salas intercaladas por três corredores, sendo um na lateral esquerda, um entre as salas onde estão localizadas as escadas centrais do primeiro ao terceiro pavimento e outro na parede posterior.

Figura 11 Fachada Rua da Estrela



Fonte: registro da autora, 2022

Figura 12 - Planta Baixa Fachada



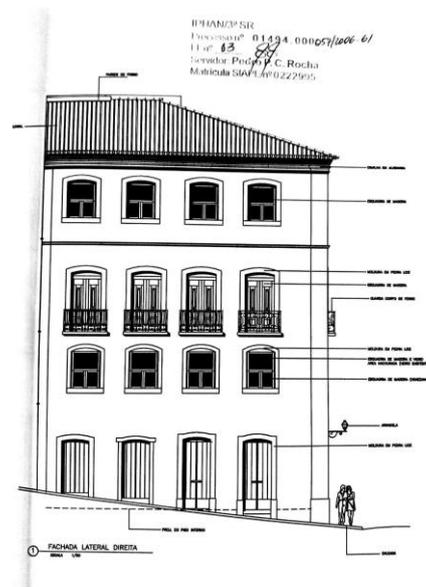
Fonte: IPHAN/MA

Figura 13 - Fachada Rua Nazaré



Fonte: registro da autora, 2022

Figura 14 - Planta Rua Nazaré



Fonte: IPHAN/MA

O casarão é distribuído em quatro pavimentos, contando com o térreo. Cada pavimento será destinado a uma possibilidade de ambiente do Museu da Gastronomia Maranhense. Conforme consta no memorial descritivo (2008), o programa do uso do museu de gastronomia se subdivide entre 03 setores, sendo o primeiro o setor destinado às exposições do acervo; o segundo destinado ao setor administrativo; e o terceiro setor destinado para o serviço (LOPES, 2008).

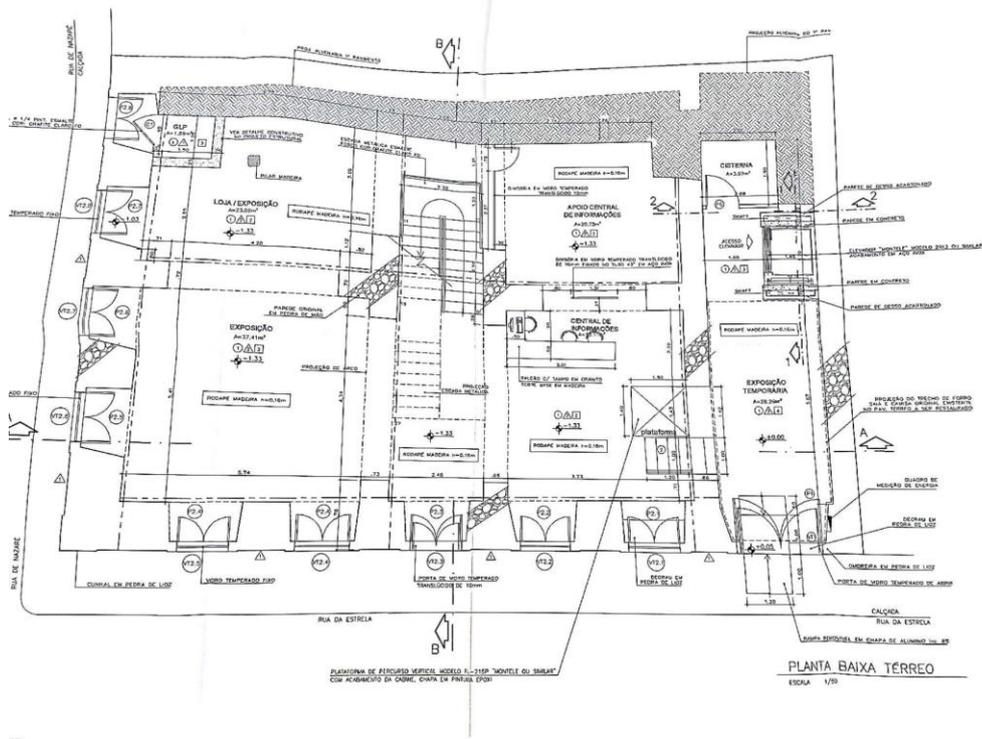
Tabela 1 - Distribuição do uso por pavimentos (projeto)

Térreo	1º pavimento	2º pavimento	3º pavimento
sala para exposições	Petiscaria	Sala do diretor	salas de aula (30 alunos)
central de informações turísticas	Exposição temporária	sala da secretaria	Cozinha
GPL Abastecimento de gás	Exposição permanente	reserva técnica	depósito seco e molhados
–	Sanitários	Almoxarifado	área livre
–	–	Sanitários	–

Fonte: elaborado pela autora com base no projeto do memorial descritivo de 2008

Conforme esse projeto original descrito no memorial (2008), o pavimento térreo que seria destinado à sala de exposições teria instalações de elevadores com capacidade para cinco pessoas, também haveria uma instalação de uma plataforma para portadores de necessidades especiais e um balcão de atendimento ao público em madeira e vidro. Haveria divisões para a central de informações turísticas e escadas metálicas de acesso aos pisos superiores, além da climatização e as instalações de GPL (Gás Liquefeito de Petróleo).

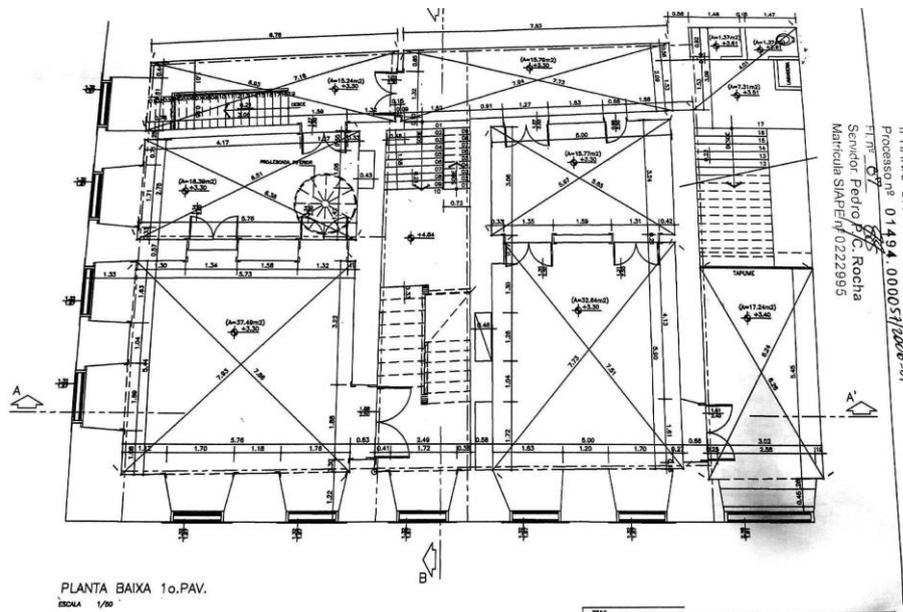
Figura 15 - Planta baixa térreo



Fonte: IPHAN/MA, 2006

Em relação ao primeiro pavimento, além da petiscaria, seria instalado um ambiente de apoio à mesma, com balcões, pias e equipamentos necessários para o funcionamento da comercialização da petiscaria. Haveria também um elevador de carga e sanitários.

Figura 16 - Planta baixa primeiro pavimento

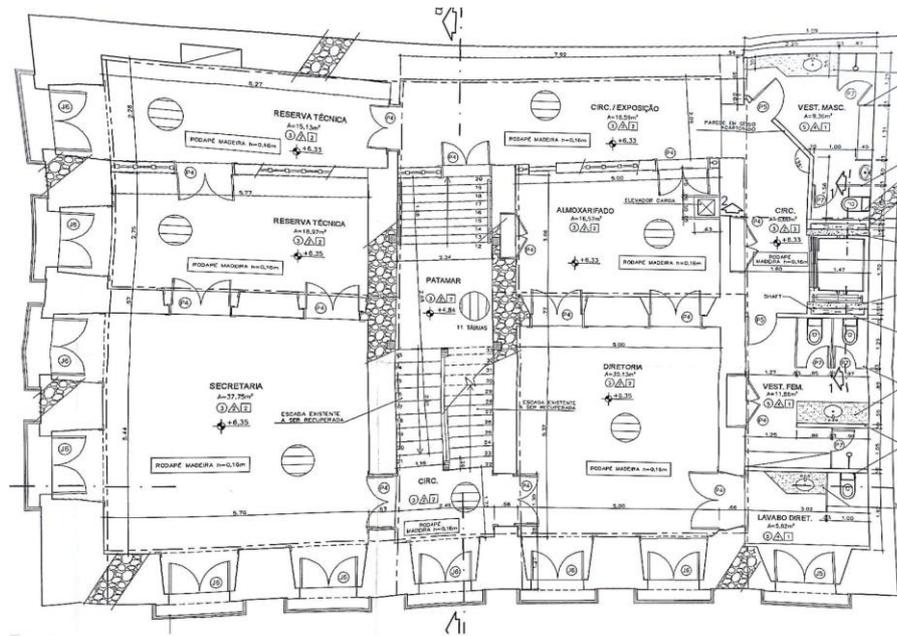


IPHAN/3ªSR
 Processo nº 01.494.00.0051/2006-61
 TTP - 07
 Servidor Pedro Rocha
 Matrícula SIA/ST/0222995

Fonte: IPHAN/MA, 2006

O segundo pavimento destinado ao setor administrativo possuiria também sanitários com vestiários para os funcionários da gestão, almoxarifado e reserva técnica.

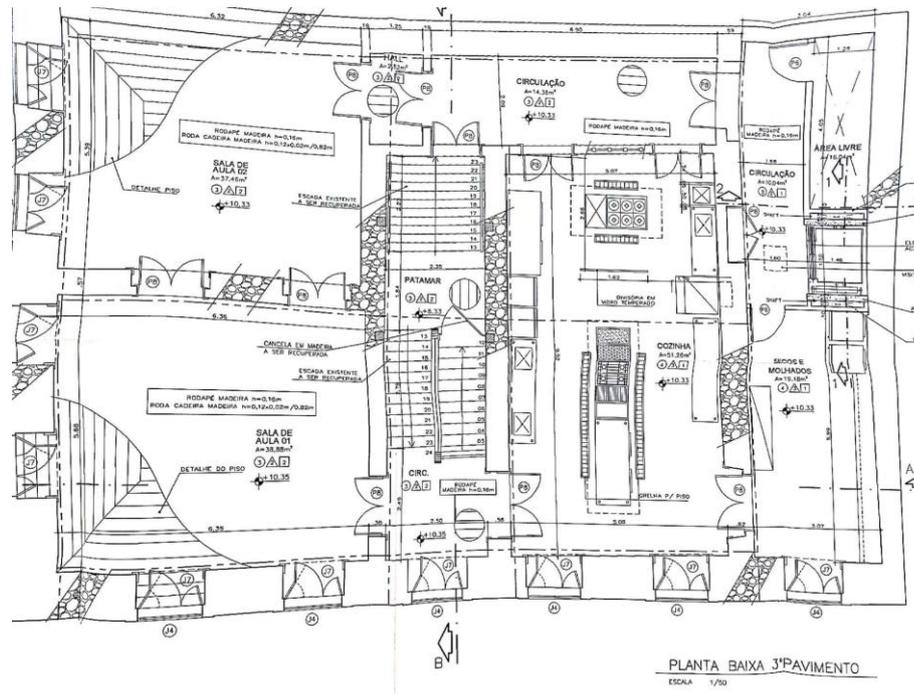
Figura 17 - Planta baixa segundo pavimento



Fonte: IPHAN/MA

Por fim, o último pavimento comportaria o setor de serviços, e teria espaços diversos como salas de aula com capacidade para 30 pessoas, uma cozinha industrial para dar suporte ao museu e às aulas, uma instalação da área de secos e molhados para armazenamento de alimentos, e uma área livre com recorte na cobertura, além de equipamentos de ventilação como, por exemplo, chaminé e a ventilação para os sanitários, além da instalação da caixa d'água (LOPES, 2022).

Figura 18 - Planta baixa terceiro pavimento



Fonte: IPHAN/MA

A infraestrutura do Museu de Gastronomia do Maranhão seria projetada dessa maneira, baseada também no Plano museológico (2009-2012), que foi elaborado pela secretaria municipal de turismo (SETUR) que contém a missão, os valores, a visão de futuro, ameaças, pontos fortes, em conjunto com todo o detalhamento funcional para o direcionamento que o museu teria após sua inauguração. O projeto final, contudo, não foi realizado dessa forma, contendo somente parte das características do projeto inicial. Atualmente não possui no espaço elevadores, petiscaria, área dedicada aos secos e molhados e nem salas de aula, por exemplo.

6. 3 Museu da Gastronomia Maranhense: Acervo e Profissionais envolvidos

O Museu da Gastronomia Maranhense é o único equipamento cultural gerenciado pela gestão municipal, pois os demais museus e casas de cultura de São Luís são gerenciados pela Secretaria Estadual de Cultura (SECMA). Ou seja, o museu de Gastronomia maranhense é administrado pela secretaria municipal de Turismo (SETUR), não sendo uma instituição independente.

Os resultados adiante são decorrentes da aplicação de entrevistas com perguntas abertas direcionadas aos profissionais que atuam no museu da gastronomia. O turismólogo, cenógrafo e artista visual Enoque Silva (ANEXO IV),

responsável pela curadoria, relatou como foi todo o processo para a instalação do acervo inicial do projeto do museu da gastronomia maranhense. A sua logomarca, também elaborada no mesmo período aproximadamente, foi uma criação realizada pela equipe de promoção da Secretaria Municipal de Comunicação (SECOM) e direcionada ao museu de gastronomia maranhense para ser divulgada como a sua identidade visual.

Figura 19 - Logomarca do Museu de gastronomia



Fonte: registro da autora, 2022

De acordo com senhor Enoque Silva, o acervo começou a ser elaborado baseado no roteiro museológico definido em meados de 2017; antes dessa elaboração, porém, foram destinados três planos curatoriais desde a aquisição da prefeitura para a implantação do museu em 2008. Esse número de planos foi devido às questões burocráticas, reformas e atrasos que ocorreram nesse período e que impossibilitaram a sua inauguração breve. A execução dos planos veio devido a uma pesquisa atribuída pela SETUR que foi realizada em todo o Estado pela pesquisadora e turismóloga Ilmara Figueiredo, resultou em uma ideia central, para todos os planos curatoriais, que é o diálogo entre a comida e bebida com as festas e celebrações como direcionamento para a expografia.

Dessa forma, a concepção do acervo começou respeitando a estrutura da planta original do casarão nº82 e adequando o acervo sem esconder a estrutura

interna ou externa do prédio. Esse processo foi coordenado pelo IPHAN e pela FUMPH. Pelo Maranhão ser um Estado culturalmente festivo, com festas religiosas, pagãs etc, e pôr a comida estar presente em todas essas festividades, seja na comensalidade ou na comercialização nessas comemorações, a expografia existente no museu atualmente e a expografia original de inauguração faz essa conexão entre a gastronomia e a festa. A ênfase de expor a gastronomia, segundo Enoque Silva, é emoldurada através da festa no espaço do museu.

Foram então definidas, algumas estações que seriam abordadas o acervo, tendo as festas como sustentamento da questão da gastronomia. O objetivo de não ter uma entrada oficial das estações para o roteiro, possibilita iniciar tanto pela esquerda, como pela direita, pelo motivo de haver o diálogo mutuamente entre elas. O circuito representativo através do cenário possibilita essa interação livre, haja vista que o acervo se mantém apenas no pavimento térreo. Em vista disso, a área de ocupação e instalação foi sintetizada, fazendo com que a curadoria selecionasse elementos e figuras principais das festas para serem representadas. A Secretaria Municipal de Turismo funcionaria em conjunto com o museu no mesmo casarão de nº 82, no primeiro e segundo pavimento, destinando o térreo e o terceiro pavimento para o Museu de gastronomia.

A disposição do acervo do museu, seguindo a concepção de estações dos festejos e a representação dos principais personagens e produtos da cultura gastronômica maranhense, está formulada da seguinte forma:

- Estação Casinha da Roça

A casinha da roça representada no acervo, segundo Enoque é historicamente um cortejo carnavalesco de temática rural. A casinha desfilava pelas ruas da cidade, com características de uma casa tradicional de famílias do interior do Maranhão.

Então quando a gente fala da casinha da roça que é um curso carnavalesco que é uma temática rural, ela não concorre com o curso oficial elegante das grandes sociedades, muito pelo contrário, é uma possibilidade de também se mostrar um outro carnaval, feito por uma outra classe social tão rica quanto. Então a dinâmica da casinha da roça, ela, um curso que desfilava pelas ruas da cidade, uma réplica de uma casa rural de palha adornada com frutos regionais da estação; utensílios domésticos também da zona rural e a feitura do alimento, porque o interessante que na época a comida era feita dentro da

casinha da roça em movimento e era servida para quem acompanhava esse cortejo ou nos pontos de parada. (informação verbal)²

Como mencionado na citação acima, a preparação dos alimentos era feita dentro da própria casinha em movimento, e os pratos eram servidos também sem que a casinha parasse; a musicalidade ficava por parte do tambor de crioula. Costumava ser servido na casinha da roça carne de porco; peixes assados, cozidos, secos, frescos; frutas; frango, dentre outros. As coreiras, mulheres que dançam o Tambor de Crioula, exerciam a função de cozinheira e também de dançarinas. Por essa representatividade, a casinha da roça foi materializada em uma das estações do acervo do Museu de Gastronomia Maranhense.

Figura 20 - Casinha da Roça



Fonte: registro da autora, 2022

Vale ressaltar que na Casinha da Roça são apresentados aos visitantes os objetos usados na culinária maranhense, em especial no interior do estado, como o abano de palha, o fogareiro, a bilha de água, a gamela, o alguidar de barro, o pilão, a peneira, o tapiti, o pote d'água. Do mesmo modo, são apresentados os frutos tropicais e típicos do estado, como o babaçu, a juçara, a pitomba, a jaca, a banana, o coco d'água, o caju, dentre outros.

² Informação em áudio da entrevista com Enoque Silva, transcrita, 2022

Figura 21 - Casinha da roça: frutos



Fonte: registro da autora/pesquisadora, 2022

- Estação Mangues Natureza Viva

O Maranhão possui a maior região coberta por mangues no Brasil, segundo o descritivo da estação. De acordo com o Curador, no projeto inicial, a representação do manguezal deveria ser mais fiel ao natural, mas, atualmente, optaram por fazer uma representação mais conceitual. A estação possui manguezais como cenário e pássaros guarás, em conjunto com um pescador em sua embarcação regional maranhense de pesca, cofos, redes e frutos do mar como representação dos alimentos que, adiante em outras estações, serão apresentados em baquete para consumo. Além disso, há representação na estação do consumo alimentar do maranhense, com o caranguejo, o sarnambi e o sururu.

Figura 22 - Estação Mangues Natureza Viva



Fonte: registro da autora, 2022

Figura 23 - Estação Mangue e natureza viva: Embarcação e alimentos



Fonte: registro da autora, 2022

- Estação Casa das Tulhas

A casa das tulhas — ou mercado das tulhas —, segundo Viveiros (1964) afirma em seu livro *História do Comércio do Maranhão 1896-1934*, foi criada em 1789, conhecida pelo nome de terreiro, celeiro público, barracão, curro ou tulha. Esse local

é de uma grande importância histórica para São Luís. Atualmente, ainda há uma grande variedade de produtos típicos comercializados no espaço, como farinha d'água, cachaça, tiquira (bebida típica do Maranhão) camarão, peixe seco e fresco, pimenta e ervas, dentre outros (FONSECA; FILHO, 2017). Dessa forma, a estação Casa das Tulhas é representada no acervo do museu de gastronomia através de prateleiras com produtos engarrafados, como tiquira e cachaça. Na sua fase inicial, antes da pandemia do covid-19, funcionava como um espaço sensorial, segundo Enoque, onde os visitantes podiam degustar; sentir os aromas como, por exemplo, da canela e da castanha que eram expostos. Hoje esse espaço não existe mais.

Figura 24 - Estação Casa das Tulhas



Fonte: registro da autora

- Estação Festivais Gastronômicos

Na estação dos festivais gastronômicos, que de acordo com Enoque foi idealizada pela importância que o Maranhão dá a esses festivais (já foram mais de 40 festivais gastronômicos em atividade). Nesse aspecto, foram escolhidos algumas dessas representações para compor o acervo, como o festival do abacaxi de Turiaçu cidade do Maranhão; o festival da melancia de Arari; o festival do cajú de Nova Iorque do Maranhão; a festa da juçara — maior representante do festival gastronômico que ocorre anualmente no bairro do Maracanã, localizado na zona rural de São Luís —; o festival do caranguejo no bairro dos arredores do Funil, dentre outros.

Figura 25 - Estação Festivais Gastronômicos



Fonte: registro da autora

- Estação Festejos Populares

Nessa estação são representados dois festejos importantes e conhecidos no Maranhão, a Festa do Divino Espírito Santo, e os festejos juninos, simbolizados pelo Bumba meu Boi. A festa do divino, segundo o professor Sérgio Ferretti (2007) é um ritual do catolicismo com características específicas. A festa do Divino tem a presença marcante de mulheres denominadas de caixeiras, que tocam instrumentos musicais denominados Caixas do Divino. Essa festa acontece no contexto das festividades de terreiros de tambor de Mina, como são denominadas as casas de culto afro-maranhenses. Quase todos os terreiros de Mina organizam, uma vez ao ano, uma festa do Divino em homenagem à entidade importante para a comunidade religiosa (FERRETTI, 2007). E o bumba meu boi, por sua vez, é uma das apresentações culturais mais importantes do Estado, com mais de 450 grupos que se apresentam no período do São João nos municípios do Maranhão. Ele se divide em cinco grandes sotaques com características que os diferenciam: sotaque de zabumba; sotaque de costa de mão; sotaque de matraca; sotaque da baixada e sotaque de orquestra. Para

exemplificar esse festejo no acervo, Enoque contratou o artista plástico Flávio Aragão para elaborar o painel da estação, através do que são consumidos em ambas as festas:

[...] na época a gente encomendou com Flávio Aragão, eu dei todos os ritos que eu queria, porque eu pensei na ausência de elementos cenográficos ou alegóricos, o painel por si só já fala, mas a gente consegue trazer do painel algumas coisas, algumas estão aí desde a sua fase inicial. (informação verbal)³

O chocolate, como bebida e doce de espécie (comum na festa) estão representados no acervo da festa do divino. O milho, mingau, manê que são muito consumidos no período do São João, por exemplo, são umas das outras representações que estão presentes na estação dos festejos populares.

Figura 26 - Estação Festejos populares



Fonte: registro da autora

³ Informação em áudio da entrevista com Enoque Silva, transcrita, 2022.

Figura 27 - Estação festejos populares: Comidas Divino



Fonte: registro da autora

- Estação Pregoeiros

Os pregoeiros são personagens históricos reconhecidos na literatura, música e artes plásticas e que vendem seus produtos usando bordões em voz alta, combinados com o tipo de mercadoria que vendem, e por onde passavam. Historicamente, os pregoeiros acompanharam as transformações de São Luís no decorrer dos séculos (FUMPH,2022). Nesse contexto, Enoque Silva materializou o personagem do sorveteiro original, que eram pessoas que advinham de Colonias dos municípios de Cururupu e Guimarães, geralmente negros, que fabricavam sorvetes e vendiam em caixas pesadas de madeira; a personagem da pregoeira vendedora de pirulitos enrolado no papel, e o pregoeiro vendedor de quebra queixo para exemplificar essa tradição na estação.

Figura 28 - Estação Pregoeiros



Fonte: registro da autora

Figura 29 - Estação Pregoeiro: comida



Fonte: registro da autora

- Estação Banquete das Etnias

Idealizado para exemplificar as influências dos povos e etnias do Estado na gastronomia maranhense, que, segundo a pesquisa realizada pela SETUR, tem por principais representantes o negro, o índio e o branco (o que não descarta, é claro, a herança árabe, francesa etc). Dentro dessas três influências escolhidas, foram selecionados os pratos que seriam destacados no acervo, destinando aos que são

mais conhecidos e promovidos como a gastronomia maranhense, que são os pratos de peixe — como a pescada amarela e os pratos oriundos do caranguejo —, camarão e o arroz com cuxá. Conforme Enoque descreve:

Então a gente reproduz esses que são falados por todo mundo hoje, não sei sempre e que são oriundos das três etnias, todos eles perpassam por elas, os ingredientes, depois as manipulações porque elas foram evoluindo com o tempo e as influências, as misturas de um prato o outro. (informação verbal)⁴

Sobre as vestimentas que os personagens centrais da estação apresentam, foi elaborada de acordo com a visão de que eles estão em um banquete resultante das influências de ambas etnias, servidas de forma igual para todos. Projetados através de uma elevação de solo, os personagens estão na mesma altura, como se estivessem em visita, contemplando o resultado do banquete em outra dimensão, com roupas de galas.

As vestimentas escolhidas pela curadoria para representar o casal de indígenas, foram baseadas em gravuras, documentação da FUNAI e pinturas que remetem ao contexto da colonização; as do casal de Europeu, foram elaboradas no casal branco comum, levando em conta a condição privilegiada que sempre tiveram em comparativo as outras duas etnias; e a do casal africano foi inspirada em um casal nobre africano no seu traje de festa. Ou seja, a estruturação da estação Banquete das Etnias procura as etnias mencionadas em grau de igualdade.

⁴ Informação em áudio da entrevista com Enoque, transcrita, 2022.

Figura 30 - Estação Banquete das Etnias



Fonte: arquivo pessoal Tallyane Costa, 2022

Figura 31 - Banquete das Etnias: mise en place



Fonte: registro da autora, 2022

- Estação Diversidade de produtos

Essa estação é representada pelos ingredientes comuns no Maranhão que são utilizados para fazer as comidas típicas do Estado, devido ao fácil cultivo como, por exemplo: o coentro, a hortelã, o manjeriço, a erva doce e o João Gomes.

Figura 32 - Diversidade de produtos



Fonte: registro da autora

Próximo à estação Diversidade de produtos, tem a parte dos utensílios domésticos que são representados por elementos comuns nas casas maranhenses (principalmente em casas do interior do Estado), como filtro de barro, caldeirão e pilão. A bateria, estrutura de ferro criada para guardar panelas de alumínio na cozinha, é outro exemplo desses utensílios domésticos.

Figura 33 - Utensílio doméstico: bateria



Fonte: registro da autora

Na entrada principal, tem o balcão da recepção, onde os visitantes fazem o registro no livro de visita, fornecendo os seus dados para acompanhamento do perfil dos visitantes. O espaço é denominado atualmente de quitanda e, seguindo o projeto inicial, possui as características de uma quitanda tradicional, contendo elementos que remetem a essas pequenas vendas populares existentes no Maranhão onde, durante o período da inauguração, foi utilizado também como espaço de degustação de produtos como farinha d'água, camarão seco, tiquira e doces variados.

Figura 34 - Entrada principal



Fonte: registro da autora

Considerando a inauguração do Museu de Gastronomia Maranhense em 2019, com todos os cenários, objetos da expografia orgânica, peças e elementos para o acervo, calcula-se que ele possua em torno de 1.000 a 1.050 peças, aproximadamente. Sendo a realização plástica da tela presente na estação das festas e os afrescos de vinagreira na estação banquete das etnias elaborados pelo artista plástico Flávio Aragão e toda a parte de reprodução, réplicas de pratos, tons de pele dos personagens, vestimentas, elementos cenográficos, prateleiras, perucaria, concepção, manipulação, criação e instalação do acervo foi realizada pelo curador e cenógrafo Enoque Silva, que atua como profissional municipal há mais de 10 anos e como responsável pela curadoria museal desde 2017, antes de sua abertura como Museu de Gastronomia do Maranhão.

Em relação aos outros profissionais que atuam no Museu de Gastronomia, são oito servidores da Secretaria Municipal de Turismo que atuam como mediadores das visitas no espaço, em razão de a instituição museal não possuir uma estrutura administrativa própria, contendo um corpo funcional com especialista em museologia e áreas corporativas independentes. Na Secretaria Municipal de Turismo, há cerca de cinquenta profissionais nos cargos distribuídos, administrados pelo atual Secretário Municipal de Turismo, Saulo Ribeiro dos Santos.

Atualmente, existe a coordenação de receptivo, administrada pela turismóloga Sílvia Romana Costa de Albuquerque que, em conjunto com a Central de Informações

Turísticas, é responsável pelas ações desenvolvidas no museu de gastronomia. Silvia Romana coordena todo o processo de captação de recursos, desenvolvimento de projetos, capacitação de pessoas, editais, ações externas, além de ser representante da instituição em outros espaços e eventos há um ano e meio.

6. 4 Museu da Gastronomia Maranhense: Atividades e ações desenvolvidas

Estruturalmente vinculado à secretaria municipal de turismo, o museu de gastronomia tem suas ações estratégicas estabelecidas pelo planejamento orçamentário que a secretaria direciona para ele, tendo em consideração que os recursos são oriundos da SETUR e não possuem uma estimativa fixa estabelecida, podendo variar de ano para ano.

Fundamentado na entrevista realizada com o Secretário Municipal de Turismo, o professor Saulo Ribeiro, em 07 de novembro de 2022, o museu tem atividades próprias que são desenvolvidas pelo seu planejamento individual, apesar de fazer parte do cronograma municipal. Como equipamento turístico, não necessariamente desenvolve atividades em conjunto com a secretaria, tendo necessidades diferentes e ações em paralelo com o administrativo municipal.

Entretanto, pelo fato do museu e a SETUR dividirem o mesmo casarão, algumas atividades ficam inevitáveis de se separar. Por exemplo, há uma avaliação periódica que o museu desenvolve através de um inventário para a gestão de riscos do patrimônio estrutural, sendo fechado para reformas no dia 31 de agosto, inclusive na fachada principal. Outra atividade que é desenvolvida em conjunto é a do programa próprio de capacitação, denominado de “multiplicadores da hospitalidade”.

[...] inclusive a gente tem um programa próprio de capacitação chamado “multiplicadores da hospitalidade” e uma vez por mês, como no caso hoje, que você chegou e ele tá fechado justamente com esse objetivo, a nossa equipe se reúne uma vez por mês para se qualificar, se capacitar, passar por um treinamento, uma oficina com esse objetivo, fazer com os profissionais que atuam diretamente no museu, que eles estejam cada vez mais atualizado às temáticas diversas não só da gastronomia, mas do turismo de uma forma geral. (informação verbal)⁵

Nesses três anos de funcionamento do Museu de Gastronomia Maranhense, uma das primeiras ações desenvolvidas, segundo o resultado da entrevista com a

⁵ Informação em áudio do Secretário, transcrito, 2022

coordenadora de receptivo Sílvia Romana em 14 de outubro de 2022, foram a regulamentação da instituição como espaço museal, cadastrando o Museu de Gastronomia Maranhense no Sistema Nacional de Museus para que possibilitasse a parceria com o IBRAM — após o cadastro, ele foi reconhecido nacionalmente como o segundo museu do Brasil que trata sobre gastronomia. Posteriormente, houve o cadastro também no sistema Ibero Americano de Museus, para obter o reconhecimento internacional. Além disso, teve-se a criação do CAT no espaço do museu como um equipamento de atendimento em anexo, o que possibilitou ao visitante complementar sua experiência sabendo quais outros locais poderiam conhecer, se alimentar, etc, através do mapa turístico da cidade que é disponibilizado no atendimento.

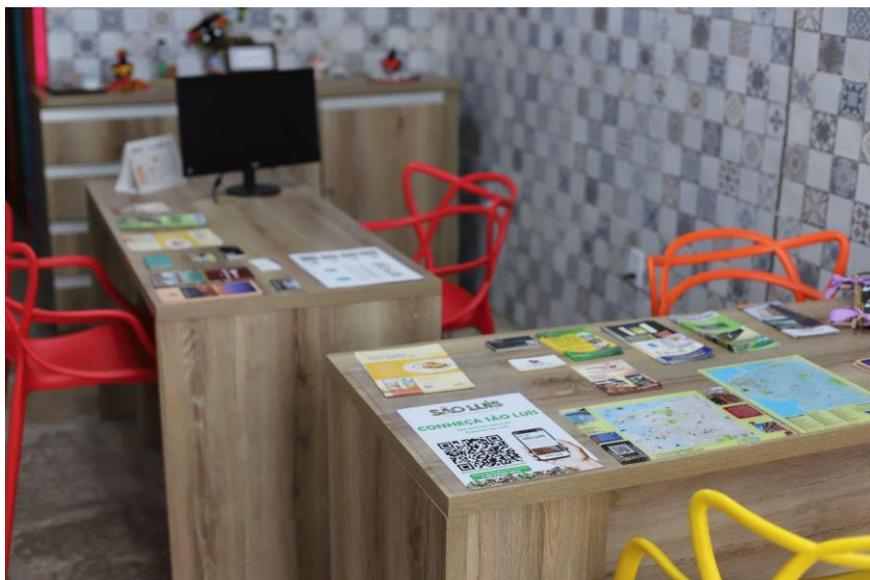
Figura 35 - CAT: Centro de Atendimento Turístico



Fonte: registro da autora

O profissional que atua no CAT é responsável por disponibilizar informações e material gráfico informativo aos visitantes do museu como mapas, folders, guias turísticos, dentre outros.

Figura 36 - CAT interno



Fonte: registro da autora

A elaboração dessas ações no Museu de Gastronomia não segue temáticas definidas, porém é dada certa flexibilidade há algumas delas, caso haja necessidade de realizar algo de acordo com um tema específico, como a comemoração de aniversário do museu, por exemplo. Assim como Sílvia Romana relata sobre a importância de desenvolver ações:

[...] a gente viu que era importante uma instituição de museu, não é só o acervo, você tem que cuidar de pessoas, capacitação, escala; a própria estrutura física, a manutenção; a rotina; o atendimento; a comunicação com o público que vai querer agendar as visitas; a formatação de uma programação anual. [...] A gente começa uma preocupação importante de montar uma programação anual para as pessoas, ok, a gente já tem o acervo, mas a gente precisa agora captar esse público, para que esse público venha mais para o museu, que ele visite mais, daí a gente fez umas ações, uma delas foi o férias no museu. (Informação verbal)⁶

Tabela 2 - Atividades Desenvolvidas no Museu

Férias no Museu
City Tour Gastronômico
Audioguia

⁶ Informação em áudio, transcrito da entrevista com Sílvia Romana, 2022

Férias no Museu
Websérie Sabores e Cores
Exposições Temporárias
Visitações

Fonte: elaboração própria, baseada nos resultados da entrevista com receptivo

A atividade desenvolvida e denominada de Férias no Museu foi uma programação destinada ao público infantil que aconteceu no mês de julho. Todos os sábados, era realizado um passeio City Tour com as famílias sorteadas através de um sorteio realizado pelo Instagram, podendo participar até 5 membros por família. O museu firmou parceria com as empresas privadas Guaraná Jesus que distribuiu um balde temático com refrigerantes para as crianças que visitassem o espaço, e o parque aquático Val Paraíso, que realizou sorteio de cortesias para que as famílias pudessem frequentar seu espaço. No mesmo período foi destinado aos turistas que iam para o CAT, um Totem “Instagramável”, personalizado com efeito de uma latinha de guaraná derramando.

Figura 37 - Férias no Museu



Fonte: Instagram do Museu de Gastronomia Maranhense, 2022

O City Tour Gastronômico foi uma ideia que surgiu enquanto o Museu de Gastronomia Maranhense participa da programação da Semana Nacional De Museus, desenvolvida pelo IBRAM. Foi elaborado um roteiro para atender a programação da semana dos museus, entretanto o roteiro tomou uma proporção maior e acabou se tornando uma atividade fixa do museu de gastronomia, sendo atualmente vendido como proposta para agências de viagem e visitas institucionais.

Esse roteiro histórico e gastronômico é um passeio que inicia no Museu De Gastronomia Maranhense, segue pela Rua da Estrela, Rua Portugal, Beco Catarina Mina, retorna entrando pelo Mercado das Tulhas, passa pela Rua da Alfândega ao lado da praça Nauro Machado e finaliza na escadaria da Rua do Giz. No ponto da Rua do Giz, acontece a degustação de licores e produtos à base de mandioca. Durante o roteiro, há também degustação em outros pontos específicos em conjunto com a contação de histórias sobre a cidade e sobre a gastronomia, e caracterização de personagens como pregoeiros, Catarina Mina, dentre outros. Foram quatro edições do tour gastronômico, com a última edição sendo realizada no dia 18 de novembro de 2022.

Figura 38 - City Tour Gastronômico



Fonte: Secretaria Municipal de Turismo- SETUR

A atividade do Audioguia é uma visita autoguiada que foi lançada em 2021, sendo desenvolvida somente nos idiomas português e inglês. Atualmente a proposta

seria até o fim do ano de 2022 acrescentar os idiomas francês, espanhol e italiano. O objetivo do audioguia é possibilitar que o turista/visitante que não deseja receber a monitoria ou que queira fazer a visita no espaço sozinho, possa utilizar desse recurso em QR CODE nas plataformas digitais e fazer o roteiro da visita. Paralelo a audiodescrição, teve o lançamento do vídeo em libras em 2021, disponível no canal da secretaria de Turismo de São Luís no YouTube.

Inicialmente, o Museu de Gastronomia Maranhense tinha o projeto de oficinas presenciais denominado “mão na massa”, que funcionava como um projeto profissionalizante. As oficinas eram realizadas com o objetivo de valorizar a gastronomia maranhense e despertar o sentimento de pertencimento dos participantes, através da manipulação com a comida. O quantitativo de pessoas era 20 por inscrição, mas as vagas se esgotaram rapidamente por conta da alta demanda. As aulas eram desenvolvidas em parceria com o SENAC e também com os chefes, mestres culinários, quituteiras e quituteiros que realizavam, dentre inúmeras oficinas no espaço do museu da gastronomia, as oficinas de utilização integral de produtos típicos maranhenses, como, por exemplo, camarão, bacuri, juçara, macaxeira, vinagreira, manga, jaca, dentre outros.

Figura 39 - Oficina Mão na Massa: sabores da Terra



Fonte: secretaria municipal de Turismo, 2019.

Porém, com o advento da pandemia de Covid- 19, foi readaptado para lives remotas, com o novo título de “Websérie Sabores e Cores”, onde acontecem

gravações no espaço da cozinha do museu, com chefes de cozinha e cozinheiros do Estado, que trazem e fazem pratos típicos da culinária maranhense e finaliza com o lançamento todo mês no canal no YouTube.

Prosseguindo, há a atividade das exposições temporárias, que são captadas através de editais lançados neste ano de 2022, com o objetivo de oferecer um espaço dentro do museu para exposições temporárias destinadas aos empresários, microempreendedores ou autônomos que trabalham com algum produto ligado à gastronomia. Os produtos ficam para exposição, promovendo-os para comercialização, cada expositor selecionado tendo até 25 dias para permanecer no espaço museal. Atualmente o edital está com cinco marcas selecionadas.

Figura 40 - Espaço Exposição Temporária



Fonte: registro da autora

Por fim, o Museu tem a sua principal atividade, as visitas no espaço, que segue sendo um roteiro livre, podendo ser iniciada tanto pela esquerda como pela direita da porta de entrada principal, baseada na retrospectiva e no contexto histórico que a exposição aborda. Se a visita for monitorada, serão realizadas pelos servidores, com o auxílio de dois guias de turismo, e de três a quatro turismólogos que

se disponibilizam pelos espaços e o CAT. A captação de monitores é feita através de contrato como servidor da Secretaria, que atuará no museu da gastronomia, sem ter critério estabelecido por domínio de idiomas. A seleção é de preferência para área de turismólogos ou guia de turismo.

Figura 41 - Visitações



Fonte: Secretaria Municipal de Turismo

À medida que o Museu se desenvolve como equipamento turístico, surgem as primeiras conquistas da instituição. O Prêmio Darcy Ribeiro é uma iniciativa do IBRAM que visa a premiação de práticas e ações de educação museal, do qual o Museu de Gastronomia Maranhense foi premiado através da publicação de um artigo. Advindo do recurso da premiação Darcy Ribeiro, o Museu de Gastronomia está com a ideia da instalação do Totem interativo de autoatendimento para melhorar a experiência dos visitantes, quanto a mediação no espaço e disponibilizar o vídeo em libras. A segunda premiação foi o Prêmio Cazumbá, iniciativa do jornal Cazumbá, que premiou o Museu de Gastronomia Maranhense como o melhor equipamento turístico e de lazer em 2021.

7. ANÁLISE DOS RESULTADOS OBTIDOS

Neste capítulo abordaremos a análise quali-quantitativa dos dados obtidos pela pesquisa de campo com a comunidade próxima à instituição museal e o perfil de visitantes que frequentam o espaço.

7.1 Análise dos Resultados da participação da comunidade no Museu de Gastronomia

Como instrumento da coleta de dados realizado na pesquisa de campo, foi utilizado um formulário eletrônico com 11 perguntas abertas e fechadas que tinha como objetivo identificar a participação da comunidade, identificar a faixa etária dessas pessoas, profissão, e se habitam próximo ao museu de gastronomia maranhense. Nessa proposta, houve a necessidade de mapear e delimitar as ruas que seriam utilizadas na investigação para que o objetivo de pesquisa do formulário não se tornasse amplo demais e definir o quantitativo de pessoas pesquisadas. Conforme o mapeamento realizado, as ruas selecionadas foram: Rua Portugal, Rua da Alfândega, Rua da Estrela, Rua de Nazaré, Rua do Egito, Rua da Palma, Praça Dom Pedro II, Beco Catarina Mina e as travessas Marcelino de Almeida, João Gualberto e João Vital de Matos, todas do bairro da Praia Grande.

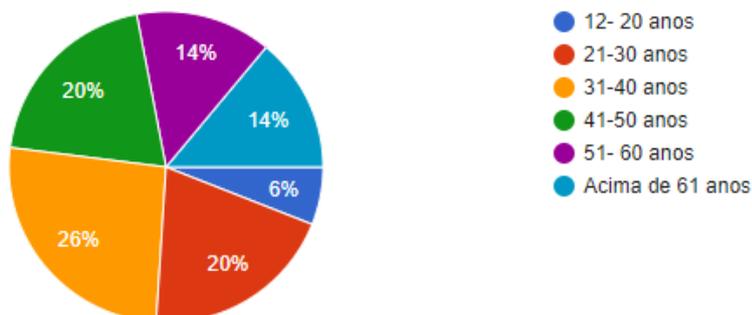
O processo de mapeamento dessas ruas foi feito pelos critérios dos inúmeros empreendimentos que possuem como destaque o mercado das Tulhas e as galerias de artesanatos na Rua Portugal, Alfandega, por exemplo, e as poucas moradias que existem no entorno do Museu de Gastronomia Maranhense. A Rua da Estrela, por ser muito extensa, foi delimitada até a escola de música Lilah Lisboa de Araújo, assim como a Rua da Palma, que foi somente até o início da escadaria Humberto de Campos e a Rua do Egito, somente na parte do Largo do Carmo.

Baseado nos empreendimentos, moradias próximas e nas dificuldades que aconteceram para coletar dados, o quantitativo de pessoas captadas foram 50 participantes, dentro desse quantitativo, selecionamos como 100% da coleta. A pesquisa foi realizada no período da manhã do dia 31 de outubro de 2022, e apresenta como resultados os seguintes dados:

Figura 42 - Gráfico 1 - Faixa Etária

Faixa Etária (idade)

50 respostas



Fonte: pesquisadora, google forms

A análise da faixa etária dos entrevistados demonstra que de 31 a 40 anos é a idade predominante de trabalhadores e moradores da área próxima ao museu de gastronomia maranhense, com 26% da amostragem. Em seguida, as idades de 21-30 anos e 41- 50 anos aparecem simultaneamente na mesma quantidade com 20%, assim como de 51-60 e acima de 61 anos, com 14% cada.

Em relação à profissão e trabalho que exercem nesta área delimitada, de acordo com as respostas dos entrevistados e de como eles se identificavam, o maior número foram de vendedores, com 21 pessoas, seguido por comerciantes e ambulantes com 4 e 3 pessoas respectivamente, haja vista que é uma área com bastante empreendimentos, como a feira, hotéis, restaurantes, galerias de arte, artesanato e de bastante fluxo de pessoas, por ser localizado no centro histórico de São Luís, patrimônio histórico da humanidade. Dentro dessa questão, dispor ou exercer uma profissão ou empreendimento comercial de qualquer gênero nesta área tem uma visibilidade maior e, como mencionado no decorrer deste trabalho, a questão do comércio no bairro da Praia Grande acontece desde o tempo colonial.

Tabela 3 - Identificação da comunidade

PROFISSÕES	QUANTITATIVO
Vendedores	21
Comerciantes	4
Ambulantes	3
Feirantes	2
Estudantes	2
Autônomos	2
Serviços gerais	3
Flanelinha, Gari e Manobrista	3
Empresária(o)	3
Hoteleira	1
Artesã	1
Cozinheiro	1
Aposentado	1
Técnico em mecânica industrial	1
Sapateiro	1
Alfaiate	1
—	50 pessoas
Total	100%

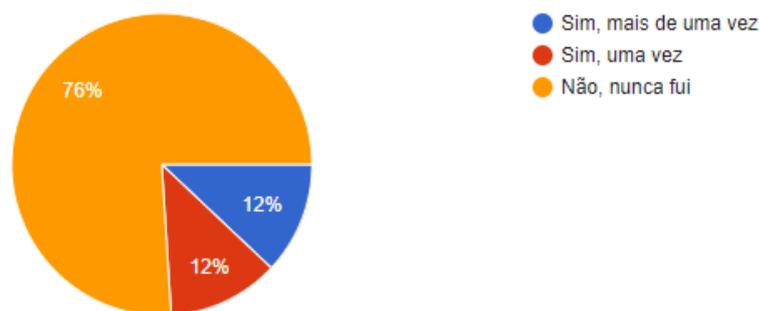
Fonte: autora/ pesquisadora

No que se refere aos resultados da comunidade do entorno do museu, sobre já terem visitado a instituição museal (figura 43), a maior estimativa foi de 76%, onde 38 pessoas responderam que nunca conheceram o museu e seu acervo, um número bastante expressivo dado a proximidade do museu de gastronomia maranhense e seus 3 anos de funcionamento. Os demais entrevistados empataram com 12% cada, por já terem visitado o museu uma ou mais de uma vez.

Figura 43 - Gráfico 2 - frequentadores do museu

Já visitou o Museu da Gastronomia Maranhense?

50 respostas



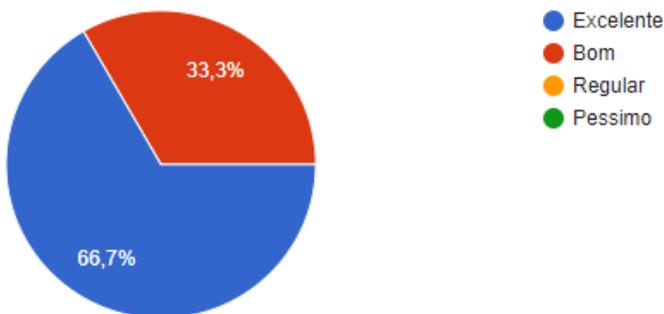
Fonte: pesquisadora, google forms

Baseado nos 24% dos entrevistados que responderam sobre já terem frequentado o museu de gastronomia uma e mais de uma vez, no aspecto da opinião em uma escala linear de péssimo a excelente em relação ao equipamento museal (figura 44) como um todo, ressalta-se que 66,7% avaliaram como excelente e os outros 33,3% responderam como bom. Vale frisar que dentre os que já visitaram o museu, nenhum avaliou negativamente como regular ou péssimo.

Figura 44 - Gráfico 3 - Opinião sobre o espaço museal

O que achou do Museu da Gastronomia? (opcional)

12 respostas



Fonte: pesquisadora, google forms

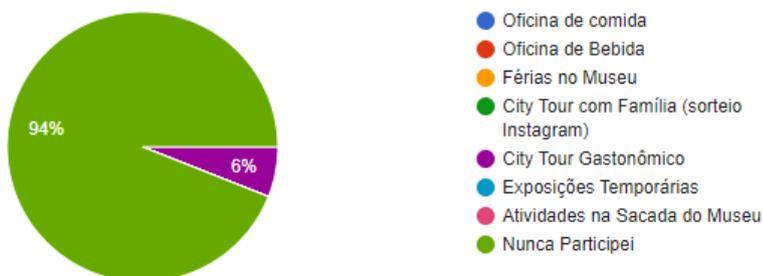
Sobre a participação da comunidade do entorno em relação a alguma atividade ou ação que o museu de gastronomia maranhense proporciona ou já realizou, o resultado foi de 94% para nunca participaram de nenhuma ação ou atividade, e apenas 6% dos entrevistados responderam que já participaram do City Tour Gastronômico. Nota-se, dentre os entrevistados, que existe um alto índice de pessoas que vivem ou trabalham no entorno do museu, mas que não participam ativamente das ações programadas pelo espaço museal.

Figura 45 - Gráfico 4 - Participação em atividades do museu

Já participou de alguma atividade no Museu da Gastronomia Maranhense?



50 respostas

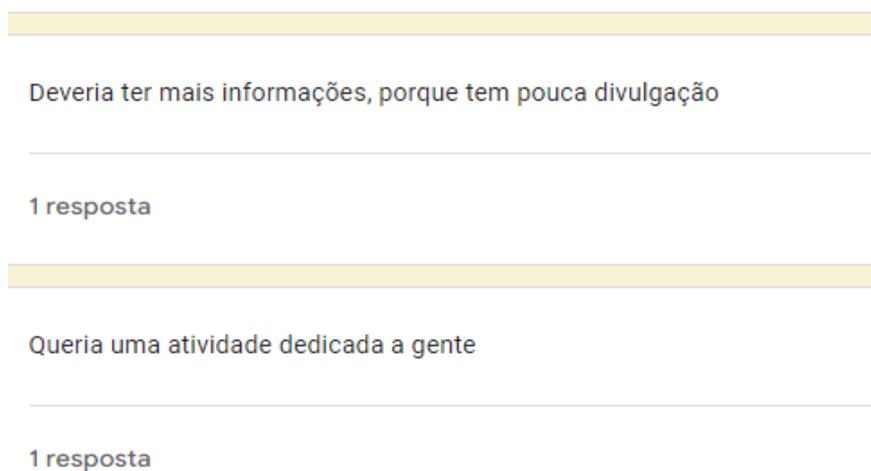


Fonte: google forms

No tocante à opinião dos entrevistados sobre a criação de um museu de gastronomia maranhense para a cidade, a grande maioria classificou como sendo

uma iniciativa boa, outros relacionaram o museu com a prática da boa alimentação, e outros entrevistados responderam que servem para os turistas e orientar os leigos que não sabem sobre gastronomia. Em relação a como a comunidade se identifica ou se sente representada com o acervo do museu, 13 pessoas foram diretas em dizer que se sentiam representadas só por saber que existe esse espaço, apesar de não conhecerem; a outra metade dos que já frequentaram o espaço se identificam em sua maioria por gostarem de fazer a culinária local. A última pergunta do formulário era sugestão de melhorias, destacamos duas respostas das oito que obtivemos e que resumem muito sobre o resultado do formulário como um todo:

Figura 46 - Sugestão de melhorias



Fonte: pesquisadora, google forms

Dessa forma, com base nos resultados da participação da comunidade, é notório o quantitativo de pessoas próximas ao museu de gastronomia que não conhecem e nem participaram das ações que o mesmo desenvolve e, por esse motivo, acabam não sabendo o tipo de expografia, história e atividades com que o museu trabalha. O perceptível também nos resultados, foi em relação ao interesse da comunidade em desenvolver uma relação com o equipamento turístico, apesar de que a informação e divulgação de ações dentro do ponto de vista da comunidade ainda ser uma dificuldade.

7. 2 Análise dos Resultados do perfil de visitantes que frequentam o Museu de Gastronomia maranhense

O Museu de Gastronomia Maranhense categoriza o perfil das pessoas que frequentam o espaço, através de um livro de assinaturas manual que dispõe dos seguintes dados: Nome, Estado (UF), Gênero, Faixa etária, Cidade e País. Após a coleta, os dados são enviados para a equipe mercadológica do Museu de Gastronomia para catalogação e tabulação dos resultados por mês. Além de verificar o perfil de visitantes, a instituição museal também realiza avaliação de atendimento através de um formulário disponível em QR CODE em quatro idiomas (português, inglês, italiano e francês).

Com base nos resultados do relatório técnico da coordenação mercadológica do Museu de Gastronomia Maranhense sobre o fluxo e perfil de visitantes, temos os seguintes dados referente ao mês de agosto de 2022, do qual obtivemos acesso:

Figura 47 - Perfil Gênero e faixa etária



Fonte: Secretaria Municipal de Turismo

Observa-se que a maioria dos visitantes, isto é 30, 05% do público, possui de 31 a 45 anos, enquanto 23,93% tem de 16 a 30 anos. E tendo cerca de 60,89% somente do gênero feminino e 39,11% do gênero masculino. Segundo o relatório da coordenação mercadológica, esse mesmo quantitativo foi igual no mês de julho de 2022 quanto ao gênero e faixa etária.

Tabela 4 - Localidade

Visitantes Nacionais	Porcentagem (%)	Visitantes internacionais	Porcentagem (%)
Maranhão	29,60%	França	26,14%
São Paulo	16,46%	Itália	13,64%
Pará	10,39%	Outros	40,91%

Fonte: elaboração da autora com base nos dados da Secretaria municipal de Turismo

Em relação a localidade dos visitantes que frequentam o museu, é dividido entre nacionais e internacionais. Percebeu-se que 29,60% são do próprio Estado do Maranhão, enquanto 16,46% são de São Paulo e 10,39% do Pará. Quanto aos visitantes internacionais, os maiores frequentadores são os franceses, que somam 26,14% do público, seguidos pelos italianos, que representam 13,64% do total de visitantes. Os nomes dos outros países não mencionados na pesquisa, mas resulta num total de 40,91%.

Sobre como os visitantes conheceram o Museu de Gastronomia Maranhense, os resultados do relatório apontam que 24,22% tomaram conhecimento do museu por indicação de amigos e parentes, 17,49% através das Redes Sociais; 10,76% através do rádio, Tv e internet e 27,35% para outros meios, do qual não sabemos sobre o que relaciona.

Figura 48 - Gráfico como os visitantes conheceram o museu

Perfil do visitante do MGM

Conheceu o Museu por meio de:



SÃO LUÍS
SETUR

Fonte: Secretaria Municipal de Turismo, 2022

E, por fim, no que se refere ao fluxo de visitantes do Museu de Gastronomia Maranhense no primeiro semestre de 2022, tem-se os seguintes dados:

Tabela 5 - Fluxo de visitas

Janeiro	1.857 visitas	Maio	2.529 visitas
Fevereiro	1.114 visitas	Junho	2.861 visitas
Março	1.106 visitas	Julho	2.534 visitas
Abril	1.866 visitas	Agosto	2.516 visitas

Fonte: elaboração da autora com base nos dados da Secretaria municipal de Turismo

Observa-se que as maiores taxas de visitas se dão no período de alta temporada do turismo, que ocorre nos meses de junho a agosto, o restante dos primeiros meses oscilam entre mil visitas aproximadamente. Segundo o relatório da coordenação mercadológica, em agosto de 2021, o museu recebeu um total de 2.012 visitantes e, em agosto de 2022, o número foi de 2.516 visitas, havendo um aumento de 25% em comparação ao ano passado.

Dessa maneira, o que se conclui da análise desses dados é que os visitantes do Museu de Gastronomia, baseado no mês de agosto de 2022, são majoritariamente

de maranhenses, apesar de já identificado que a comunidade do entorno do museu não entra nessa perspectiva. E o perfil de visitantes internacionais é de franceses. Quanto às outras características do perfil, são do público jovem e feminino.

8 CONCLUSÃO

Este trabalho objetivou a investigação do Museu de Gastronomia Maranhense sob a análise de sua aquisição, implementação, características e profissionais envolvidos em todo o seu processo. A pesquisa básica, cujo objetivo é produzir conhecimento, como Gil (1999) sugere, foi alcançada pelo aprofundamento investigativo de dados e informações originais sobre os processos de inserção no casarão de número 82, na Rua da Estrela em Museu de Gastronomia Maranhense, haja vista que não havia estudos sobre o assunto diretamente relacionado com sua implementação no centro histórico de São Luís, Maranhão.

Analisando os principais desafios que o Museu de Gastronomia enfrenta, com base nos resultados das entrevistas individuais com os profissionais envolvidos, temos sob o ponto de vista da coordenação de receptivo, o desafio da construção de uma equipe administrativa condizente com o trabalho museológico, tendo em consideração que não existem profissionais específicos de museologia e nem um administrativo independente da Secretaria. Para o atual Secretário Municipal de Turismo e diretor do museu, o fundamental desafio é torná-lo um dos principais equipamentos turísticos da cidade, alinhado com as atualizações dos conceitos de museus de maneira criativa, dinâmica e inovadora. Por esse motivo também que a diretoria atual do museu é favorável à administração pública-privada, com o objetivo de agregar valor e agilidade aos processos, através da captação de recursos entre as parcerias com o setor privado.

Em relação aos aspectos históricos de criação e concepção do casarão de nº82, localizado na Rua da Estrela, bairro da Praia Grande, a investigação se valeu de dois proprietários importantes para a história de São Luís, o comerciante português Caetano José Teixeira, abastado, que fazia negócios com venda de negros escravizados e, por um tempo, obteve sob seus domínios escravistas, a avó Engrácia e mãe Leonor Felippa da escritora romancista Maria Firmina dos Reis. Outro proprietário foi Evandro Bessa de Lima, político, filho de portugueses, que herdou o casarão e vários outros imóveis em São Luís, quando seus pais faleceram. O processo

de aquisição foi através da compra do casarão 82 pela prefeitura de São Luís em 2008 do espólio de Evandro Bessa de Lima, dessa forma é o único equipamento museológico que pertence à administração municipal de São Luís, Maranhão.

Quanto aos objetivos da infraestrutura e profissionais envolvidos do museu, o projeto original em conjunto com seu plano museológico inicial apontava para toda a estrutura do casarão de quatro pavimentos de nº82 pertencer ao museu de gastronomia maranhense, sendo organizado por setores onde, no térreo e primeiro pavimento ficaria as exposições e uma petiscaria para comercialização de produtos; o segundo seria destinado ao setor administrativo museal e o terceiro ou quarto setor seria dedicado aos serviços que a instituição disponibilizaria, como as aulas práticas de gastronomia. Porém, observou-se que não foram realizados conforme a organização prevista, pelo fato da Secretaria Municipal de Turismo ter sido realocada para funcionar conjuntamente no mesmo espaço do casarão do museu, ocupando atualmente o segundo e terceiro pavimento. Dessa forma o espaço do térreo ou primeiro pavimento ficou sendo o único destinado ao acervo e o quarto pavimento sendo uma parte para o museu, onde a cozinha escola do projeto original foi adequada em partes para auditório, e um espaço em frente destinado a instalação de uma futura sala multimídia. A petiscaria, a área de secos e molhados e as salas de aulas não foram inseridas no projeto final.

Verificando-se as características que o museu aborda sobre a culinária maranhense quanto ao seu acervo, a expografia faz o diálogo entre as festas e festejos tradicionais do Estado com as comidas e bebidas maranhenses, sendo exposto por estações que se intercalam entre si, com o enfoque final na gastronomia. Cada estação dispõe de informações sobre personagens locais, festejos e festas, temperos, mercados populares, etnias que influenciaram a culinária, que fazem um sustentamento de roteiro livre, pelos diálogos de elementos que remetem à gastronomia presentes em cada estação. A capacidade que a concepção curatorial remete aos elementos cenográficos gastronômicos nas estações poderiam ser prontamente destinadas a uma área expositiva maior, no qual cada espaço permitisse que a dinâmica entre as peças e histórias fossem melhor exploradas. Entretanto, pela limitação de espaço somente no térreo, o acervo teve que se adequar e sintetizar na área de ocupação.

Sobre as atividades disponibilizadas pelo museu de gastronomia, além das visitas mediadas ou livres no acervo, em sua maioria, são desenvolvidas para o

público externo, como o City Tour Gastronômico, férias no museu e o mais novo projeto de exposições temporárias que visa oportunizar maior visibilidade aos microempreendedores da capital, com exibição e comercialização de seus produtos dentro do museu por um curto período de tempo. Porém, apesar do espaço museal oferecer atividades e ações para o público externo em geral, a comunidade do entorno não participa das mesmas e nem conhece o museu de gastronomia.

Com base nos resultados da pesquisa de campo com a comunidade, foi observado que apesar da proximidade com o museu de gastronomia, pelo fato dos entrevistados habitarem ou trabalharem em torno da instituição, não é ainda efetivamente um ponto positivo de atratividade, considerando que 76% do público comunitário nunca frequentou o museu de gastronomia e 94% não participaram de nenhuma atividade desenvolvida. Analisando como o Museu divulga suas atividades e ações, que são realizadas pelas redes sociais, blogs, eventos, sites vinculados à secretaria e à prefeitura, observou-se que o perfil dos entrevistados da comunidade está predominantemente na faixa etária dos 31 aos 61 anos, pode hipoteticamente ser um dos motivos da não aproximação da comunidade no espaço. Também se destaca a falta de informação que os mesmos não possuem sobre o espaço, no sentido de não saber o que o museu aborda no acervo, horários de funcionamento, etc.

Apesar das redes sociais serem um dos principais meios de comunicação na atualidade, às vezes é preciso também relacionar os métodos tradicionais em conjunto com os tecnológicos, com divulgação em panfletos ou oralmente, por exemplo, pois dessa forma se captaria a demanda que está familiarizada com a tecnologia, continuaria com as estratégias de marketing nos eventos e afins, mas também atrairia a comunidade próxima para conhecer e indicar o Museu de Gastronomia como atrativo turístico. Pela própria história do bairro da Praia Grande, sendo um bairro comercial, histórico, arquitetônico, com um dos mais antigos mercados da capital, pelos empreendimentos gastronômicos, autônomos; que compreende este espaço, que a comunidade pertencente à ela deveria estar inserida também nas atividades. Evidentemente que não há um tipo de segregação, pelo próprio cronograma de atividades que o museu desenvolveu para tentar incluir todo o público externo e a comunidade na instituição. O que há é uma pequena fissura estratégica que acaba gerando essas probabilidades.

No que tange a acessibilidade do Museu de Gastronomia Maranhense, assim como a maioria dos casarões tombados no centro histórico de São Luís, pela sua estrutura do século XVIII e XIX, há um grande número de degraus e escadarias, o que resulta na falta de acessibilidade. Além disso, pelo museu ter seu acervo somente na parte do térreo, facilita que pessoas com mobilidades reduzidas e cadeirantes usufruam das visitas. Entretanto, se houvesse a instalação de acervo para os outros pavimentos ou participação de alguma atividade desenvolvida no auditório ou na cozinha do museu, por não possuir elevadores atualmente, apesar de ter o espaço do fosso para a implementação, não aconteceria a participação desse público. Quanto à acessibilidade aos deficientes visuais ou com baixa visão, não há nenhum descritivo em braile nem no acervo, nem na fachada central para indicar o equipamento, porém há o audioguia que pode servir de auxílio para pessoas com essas necessidades especiais. Em relação aos deficientes auditivos, há um vídeo no YouTube da Secretaria Municipal de Turismo com uma intérprete de libras que faz todo o tour da visita.

Acerca da identificação do perfil de visitantes, que foi disponibilizado pelo relatório da coordenação mercadológica da Secretaria Municipal de Turismo do mês de agosto de 2022, foi possível analisar que o perfil de frequentadores é majoritariamente de maranhenses, o que implica relacionar com a curiosidade de saber como é abordada a culinária maranhense no museu ou pelo sentimento de pertencimento e memórias que são desenvolvidas pela visita. O perfil de visitantes internacionais é basicamente de franceses e italianos. Quanto à faixa etária e gênero, constatou-se que 30% dos visitantes têm entre 31 e 45 anos e que, em geral, esse público é composto por pessoas do gênero feminino.

As conclusões aqui abordadas foram direcionadas pelos objetivos estipulados como norteadores da investigação, todos foram atingidos, apesar de algumas limitações relacionadas ao desenvolvimento da pesquisa, destacando a falta de documentos catalogados e organizados nos arquivos presenciais de algumas instituições, informações desencontradas e infundadas que inviabilizaram boa parte do tempo em campo e a dificuldade na coleta de dados das entrevistas quanto a negação de algumas pessoas entrevistadas.

Dessa forma, o Museu de Gastronomia Maranhense é um equipamento turístico que tem como maior desafio evoluir e se adaptar às mudanças corriqueiras, nos mais diversos assuntos dentro e fora da temática da gastronomia. Por ser um

museu recente com apenas três anos de funcionamento, está buscando seu reconhecimento permanente como um dos principais museus da cidade de São Luís e do Brasil, tendo em vista que se constitui na segunda instituição museológica brasileira a trabalhar, especificamente, com temática da gastronomia. Acerca da Secretária Municipal de Turismo utilizar o mesmo casarão, se tornaria interessante retomar ao projeto original e dedicar o espaço exclusivamente a instituição museal, fazendo com que se estruture uma administração independente ao espaço. Dessa maneira, o Museu continuaria tendo a gestão municipal como incentivadora, mas teria seu próprio desenvolvimento como uma casa de cultura. Um espaço dedicado exclusivamente à culinária maranhense para colaborar na construção da identidade, no pertencimento da sociedade é importante, e o Museu de Gastronomia Maranhense, apesar de suas circunstâncias, tenta cumprir com esse papel.

REFERÊNCIAS

ALAMBERT, Francisco. Notas sobre as cidades e as ideias no Brasil. In: MARCONDES, Marleine Paula; TOLEDO, Ferreira de. **Cultura brasileira: o jeito de ser e de viver de um povo**. São Paulo: nankin editorial, 2005. p. 95-115.

ALBERTI, Verena. Fontes orais. Histórias dentro da história. In. PINSKY, Carla BASSANEZÍ.(org.). **Fontes históricas**. São Paulo: Editorial Contexto, 2005. p.155-202.

ANGELINE,A.M.L; MARTINS, R.L.C;MARTINS,T.L.C; SILVA NETO,W.A.**A cultura é o homem, e tudo mais**.Revista Científica Semana acadêmica. Fortaleza: ano MMXVII, Nº 000116,22 nov 2017.Disponível em: <https://semanaacademica.org.br/artigo/cultura-e-o-homem-e-tudo-mais> Acesso em: 18 abril 2022

ANTONINI, B.O. **A gastronomia típica da ilha de Santa Catarina: Um elemento de importância para o turismo cultural**. Balneário Camboriú: Universidade do Vale do Itajaí- UNIVALI, 2003. Disponível em:< <http://observagastronomia.com.br/wp-content/uploads/2021/02/A-gastronomia-tipica-da-Ilha-de-Santa-Catarina-um-elemento-de-importancia-para-o-turismo-cultur.pdf>> Acesso em: 25 jun 2022

ARAUJO, Marcelo de Sousa. **A Identidade em movimento: um estudo sobre a comunidade do Maracanã (1930-1970)**. São Luís: Universidade Federal do Maranhão, 2012. Disponível em:< <https://tedebc.ufma.br/jspui/handle/tede/24>> Acesso em: 06 jul 2022

ASHMOLEAN MUSEUM OXFORD.{Sem título}. 2022. Imagem png. largura 15.92; altura 5.89. Disponível em: <<https://www.ashmolean.org/>> Acesso em18 jul 2022

AZEVEDO, Fernando de. **A cultura Brasileira: introdução ao estudo da cultura no Brasil**. 4.ed. Brasília: editora da Universidade de Brasília, 1963

AZEVEDO, E.A DE; SILVEIRA, F. A DA. **A Gastronomia como elemento do produto Turístico- Caminhos possíveis para a diversificação da oferta turística em São Cristóvão-SE**. São Cristóvão: Ponta de Lança, v.10, n. 19, jun.- dez, 2016. Disponível em: <https://seer.ufs.br/index.php/pontadelanca/article/view/8089>> Acesso em: 06 jul 2022

BAUMAN, Zygmunt. **Ensaio sobre o conceito de cultura**. Rio de Janeiro: Zahar, 2012. 328 p. Disponível em: < https://www.google.com.br/books/edition/Ensaio_sobre_o_conceito_de_cultura/aXLTdWAAQBAJ?hl=pt-BR&gbpv=0> Acesso em: 19 abril 2022

BLOCH, Marc. **Apologia da história**. Zahar, 2002. Disponível em: <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1646938/mod_resource/content/1/Texto%201%20-%20Apologia%20da%20Hist%C3%B3ria%20ou%20o%20Of%C3%ADcio%20do%20Historiador.pdf> Acesso em 16 ago 2022

BRASIL. **Política Nacional de Museus**. José do Nascimento Junior; Mario de Souza Chagas (org). Brasília: MinC, 2007. p.10- 36

BRASIL. Lei nº 11. 904, de 14 de janeiro de 2009. Institui o Estatuto de Museus e dá outras providências. **Diário Oficial da União** [da] República Federativa do Brasil. Brasília-DF: 15 jan, 2009. Disponível

em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11904.htm> Acesso em 18 jul 2022

BRASIL. Boletim de Inteligência de mercado no turismo: **TURISMO**

GASTRONÔMICO. 9ª edição - junho, 2022. Disponível em:<<https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/BIMT9TURISMOGASTRONMICO.pdf>> Acesso em: 06 jul 2022

BRASILIA. **Legislação sobre museus**. 2.ed. Brasília: Câmara dos deputados, Edições Câmara, 2013

BRAUNE, Renata. **O que é Gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007

BRULON, Bruno. **A invenção do Ecomuseu**: O caso do Ecomusée du Creusot Montceau-Les-Mines e a Prática da Museologia Experimental. Rio de Janeiro: Mana, programa de Pós Graduação em Antropologia Social- PPGAS- Museu Nacional, da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2015. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/mana/a/6h57ScQ68skw5dZVV6fLBxQ/?lang=pt>> Acesso em: 28 maio 2022

CANEDO, Daniele. **“Cultura é o quê?”** - Reflexões sobre o conceito de cultura e a atuação dos poderes Públicos. Salvador- BA: V ENECULT - Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura, Faculdade de Comunicação/UFBA. 27 a 29 de maio, 2009. Disponível: < <http://www.cult.ufba.br/enecult2009/19353.pdf>> Acesso em: 18 abril 2022

CARNEIRO, Henrique S. **COMIDA E SOCIEDADE: SIGNIFICADOS SOCIAIS NA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, Editora UFPR, 2005. Disponível em:

<<https://revistas.ufpr.br/historia/article/download/4640/3800>>. Acesso em 12 ago 2022

CASCUDO, L. da. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia editora nacional, 1967. Disponível em: <<https://bdor.sibi.ufrj.br/handle/doc/370>> Acesso em: 25 jun 2022

CASTELLS, Manuel. Museus na Era da Informação: Conectores culturais de tempo e espaço. In: **MUSAS**- Revista Brasileira de Museus e Museologia. N.5. Brasília: Instituto Brasileiro de Museus, 2011 p. 8-21

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**: a era da informação. Tradução Klauss Brandini. 9.ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2018. v.2. Disponível em: <<https://tonaniblog.files.wordpress.com/2019/05/o-poder-da-identidade.pdf>> Acesso em: 20 abril 2022

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade**: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. 1.ed. São Paulo: Saraiva, 2005

CNB. **Museu da Maré é um canal de comunicação com todo o patrimônio e história da cidade do Rio**. Fotografia Divulgação Museu da Maré/Acervo Arquivo Dona Orosina Vieira do Museu da Maré, 2020 largura 14.26 altura 6.11. Disponível em: <<https://cbn.globoradio.globo.com/media/audio/325545/museu-da-mare-e-um-canal-de-comunicacao-com-todo-p.htm>> Acesso em: 18 jul 2022

COLLAÇO, J.H.L. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente**. Goiás: Editora da Puc Goiás- Revista do instituto goiano de pré- história e antropologia. v.11, n.2. jul./dez, 2013. Disponível em: <<http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>> Acesso em: 25 jun 2022

COHEN, Regina; DUARTE, C..R. de.S; BRASILEIRO, A. de B.H. **Acessibilidade a museus**. Brasília: IBRAM. v.2, 2012

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. **A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural**. Rio Grande do Sul: IV Seminário de pesquisa em turismo do Mercosul. Turismo: Responsabilidade Social e Ambiental- Caxias do Sul/RS, 7 e 8 de julho de 2006. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT03-6.pdf Acesso em 06 jul 2022

CORNER, D.M.R; ANGELO, E.R.B. **O Patrimônio Cultural Imaterial sob a perspectiva da Gastronomia**. Rio Grande do Sul: Universidade Caxias do Sul-UCS. V Seminário de pesquisa em Turismo do Mercosul- Semintur. Turismo: Inovações da pesquisa na América Latina, 27 e 28 de junho de 2008. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/tplVSemintur%20eventos/seminarios_semintur/semin_tur_5/trabalhos/arquivos/gt13-05.pdf Acesso em: 25 jun 2022

CUCHE, Denys. **A noção de Cultura nas ciências sociais**. Tradução de Viviane Ribeiro. Bauru: EDUSC, 1999. Disponível em: <
https://www.academia.edu/4727173/A_No%C3%A7%C3%A3o_de_Cultura_nas_Ci%C3%A7%C3%A2ncias_Sociais_CUCHE> Acesso em 18 abril 2022

CUNHA, K.B; OLIVEIRA, L. da V. **A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural**. Goiás: Universidade Estadual de Goiás. Curso de Pós graduação em Geografia, Meio ambiente e Turismo, 2009. Disponível em:
<https://portaleducacao.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf> Acesso em 06 jul 2022

DUARTE, Alice. **Nova Museologia**: os pontapés de saída de uma abordagem ainda inovadora. Rio de Janeiro: Revista Eletrônica do programa de pós graduação em Museologia e Patrimônio- PPG-PMUS UniRio, v.6, n 1, 2013

EAGLETON, Terry. **A ideia de Cultura**. Tradução de Sandra Castello Branco. 2.ed. São Paulo: Editora Unesp, 2011

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005

FERRO, R. C. **Dimensões Conceituais da gastronomia**. São Paulo: Centro Universitário Senac, Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v.5 nº 2. julho, 2017. Disponível em:
<<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/2.pdf>> Acesso em: 25 jun 2022

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet**: Uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001

FRANCISCO, J.C.B. MORIGI, V. J. **O Olhar do outro**: A gestão de museus e a sustentabilidade na museologia. Universidade de Brasília: museologia e interdisciplinaridade, v.2. n.3, 2013. Disponível em: <
<https://periodicos.unb.br/index.php/museologia/article/view/15780>> Acesso em: 02 nov 2022

FONSECA, B.S.L, FILHO, B.W. **Mercado das tulhas em São Luís (MA): repositório planejado da memória coletiva regional**. Rio Grande do Sul: Territórios, Redes e Desenvolvimento Regional: Perspectivas e Desafios Santa Cruz do Sul, 13 a 15 de setembro de 2017. Disponível em:

<https://online.unisc.br/acadnet/anais/index.php/sidr/article/view/16726/4289> Acesso em: 05 mar 2021

FUMPH. **Prefeitura de São Luís homenageia pregoeiros com monumentos na Praça Nauro Machado.** São Luís: Fundação Municipal de Patrimônio Histórico-FUMPH, 2022 Disponível em:<<https://www.saoluis.ma.gov.br/fumph/noticia/40081/prefeitura-de-sao-luis-homenageia-pregoeiros-com-monumentos-na-praca-nauro-machado> > Acesso em 20 nov 2022

GÂNDARA, J. M. G. **El turismo y la sostenibilidad de los destinos urbanos.** Turismo 1. Molina S., 2008. Disponível em: https://www.academia.edu/3425646/EL_TURISMO_Y_LA_SOSTENIBILIDAD_DE_LOS_DESTINOS_URBANOS> Acesso em: 25 jun 2022

GIDDENS, Anthony. **Sociologia.** 6.ed. Tradução de. Alexandra Figueiredo. Ana Patrícia Duarte Baltazar. Catarina Lorga da Silva. Patrícia Matos. Vasco Gil. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2008. Disponível em <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3114970/mod_resource/content/1/Anthony_Giddens_Sociologia.pdf > Acesso em: 20 abril 2022

GIL, Antônio C. **Métodos e técnicas em pesquisa social.** 5 ed. São Paulo:Atlas, 1999.

GOMES, Agenor.**Maria Firmina dos Reis e o cotidiano da escravidão no Brasil.** São Luís: AML, 2022. 362 p.

GONÇALVES, Ferreira Alicia. **Sobre o conceito de cultura na antropologia.** In: Cadernos de estudos Sociais. Recife: Instituto de Pesquisas Sociais da Fundação Joaquim Nabuco, 2010.p. 61- 74

HALL, Stuart. A literatura como síntese cultural no Brasil. SCHUELER, Fernando et al. **Fronteiras do Pensamento:** relatos de um mundo complexo. São Leopoldo: editora Unisinos, 2008. p. 439-441

HALL, Stuart. **A identidade Cultural na pós-modernidade.** tradução Tomaz Tadeu da Silva. Guaciara Lopes Louro. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006. Disponível em: https://leiaarqueologia.files.wordpress.com/2018/02/kupdf-com_identidade-cultural-na-pos-modernidade-stuart-hallpdf.pdf> Acesso em: 18 abril 2022

HORTA, M de Lourdes Parreira. **A relação Cultura material e Museus.** Rio de Janeiro: Cadernos Museológicos. Secretaria de Cultura da Presidência da Republica- Instituto Brasileiro do Patrimônio Cultural. n° 3. out 1990, p.51-55

IBRAM. **Museus e Turismo**: uma estratégia de cooperação. Brasília, DF: IBRAM, 2014

ICOM. **Definición de museo**. Consejo Internacional de Museos. Disponível em: <http://icom.museu mães/atividades/normas-y-directrices/definición-del-museo> . Acesso em 23 maio 2022

ICOM. **ICOM aprova nova definição de Museus**. São Paulo: Conselho Internacional de Museus, 2022. Disponível em: <http://www.icom.org.br/?p=2756> Acesso em 28 out 2022

IDENTIDADE. In: Dicio, Dicionário online de português. Porto:7Graus, 2022. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/identidade/>>. Acesso em: 21 abril 2022

KOCHE, J.C. **Fundamentos de Metodologia Científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011. Disponível em: <http://www.adm.ufrpe.br/sites/ww4.deinfo.ufrpe.br/files/Fundamentos_de_Metodologia_Cienti%CC%81fica.pdf > Acesso em: 16 ago 2022

JORNAL PEQUENO. **Festa da juçara completa 50 anos mesclando sabor e tradição no Maracanã**. largura 15.57, altura 8,12.fotografia: Nal Reis, 2019. Disponível em: < <https://jornalpequeno.com.br/2019/10/29/festa-da-jucara-completa-50-anos-mesclando-sabor-e-tradicao-no-maracana/> > Acesso em: 27 jul 2022

JULIÃO, Letícia. **Apontamentos sobre a história do Museu**. Minas Gerais: Editora: Departamento de Museus e Centros Culturais Secretaria de Estado da Cultura/Superintendência de Museus. Caderno de diretrizes museológicas.V1, 2006. Disponível em: <https://silo.tips/download/apontamentos-sobre-a-historia-do-museu> Acesso em: 24 maio 2022

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. 24. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009

LIMA FILHO, Evandro Bessa de. **Entrevista**. [out 2022] Entrevistadora: Mayane Pereira Silva. São Luís, 19 out. 2022. [A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no anexo VI desta monografia]

LOPES, FIGUEIREDO. **Memorial descritivo do projeto arquitetônico**. Obra: conservação, restauro e adaptação do imóvel situado a rua da Estrela 82, em museu da gastronomia do Maranhão. São Luís: Figueiredo Lopes imóveis LTDA, nov.2008

LOPES, FIGUEIREDO. **Museu da Gastronomia**: projeto de intervenção, conservação, restauro e adaptação- identificação e conhecimento do bem.. São Luís: Figueiredo Lopes imóveis LTDA, abril.2008

MARTINS, C. S. R; MARTINS, E. S. **Turismo Gastronômico: UMA PESQUISA BIBLIOMÉTRICA EM BASES DE DADOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS.** Santa Catarina: Revista Turismo visão e ação: Univali. Disponível em: <<https://periodicos.univali.br/index.php/rtva/article/view/1216>> Acesso em: 06 jul 2022

MASCARENHAS, R.G.T; GÂNDARA, J.M.G. **O Papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos.** universidade estadual de santa cruz- UESC: CULTUR. ano 09, n 01. Fev/2015 Disponível em:<<https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/555#:~:text=O%20uso%20da%20gastronomia%20como,na%20competitividade%20de%20destinos%20tur%20%C3%ADsticos.>>Acesso em: 06 jul 2022

MELLO, Luiz Gonzaga de. **Antropologia cultural:** iniciação, teoria e temas. 18. ed. Petrópolis: Vozes, 2011

MENESES, Ulpiano Bezerra de. O museu e o problema do conhecimento. In **Anais do IV seminário sobre museus-casas: pesquisa e documentação.** Rio de Janeiro: Fundação Casa de Rui Barbosa, 2002. pag. 17- 44. Disponível em: <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4508378/mod_resource/content/1/MENESES_A_pesquisa_no_museu.pdf> Acesso em 07 maio 2022

MENESES, U. T.B e CARNEIRO, H. **A História da alimentação:** balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista. São Paulo. N. Sér. Vol. 5, p – 9-91, jan/dez, 1997. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/anaismp/a/zLL9TzGn6sqCZ8VqxhrRtZf/?lang=pt.> > Acesso em: 11 fev 2022

METROPOLITAN MUSEUM. The Met Fifth Avenue.2022.Imagem png.largura: 15.92; altura 6.31. Disponível em:<<https://www.metmuseum.org/visit/plan-your-visit/met-fifth-avenue/portuguese>> Acesso em: 18 jul 2022

MIRANDA. Antonio. **Sociedade da informação:** globalização, identidade cultural e conteúdos. Brasília: Ci. Inf., Brasília, v. 29, n. 2, p. 78-88, maio/ago. 2000. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ci/v29n2/a10v29n2.pdf> Acesso em: 18 abril 2022

MIRANDA, Denis de. **A construção da identidade do Oficial do Exército Brasileiro.** Rio de Janeiro: –Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de Ciências Sociais, 2012. Disponível em:<https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/21902/21902_1.PDF> Acesso em: 18 abril 2022

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

MONTEIRO, S. A. S. RIBEIRO, P.R.M. TANNURI, J.G.D.G. Cultura, conceito em desenvolvimento: a construção da identidade discente. In: MONTEIRO, Solange Aparecida de Souza. **Cultura: Conceito Sempre em Desenvolvimento**. Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. P. 1-15. Disponível em: <<https://www.atenaeditora.com.br/wp-content/uploads/2019/07/E-BOOK-Cultura-Conceito-sempre-em-Desenvolvimento.pdf> > Acesso em: 23 abril 2022

MUSEU MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. **História dos museus no Brasil**: o Poder dos Museus. You Tube, 16 maio, 2022. Disponível em:<https://www.youtube.com/watch?v=BPYS_Cl2eHo&t=91s>. Acesso em: 28 maio 2022

MUSÉE DU CHÂTEAU DE BOUDRY.**Une Mosaïque Romaine**.Mosaico. largura 14.76, altura 8.97, 2017.Disponível em:<<https://chateauboudry.ch/?s=mosa%C3%AFque+romaine&submit=Recherche> > Acesso em 27 jul 2022

NASCIMENTO, D.R DO; BASÍLIO, M. A.T; BASÍLIO, Y. **A Gastronomia como Elemento atrativo para o turismo no Brasil**. Recife: CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA, 2020. Disponível em: <<https://grupounibra.com/uploads/repositorio/gtron-tcc-3.pdf>> Acesso em: 06 jul 2022

NEPOMUCENO,Cristiane Maria. ASSIS,Cássia Lobão. **Cultura**: uma abordagem antropológica.Campina Grande: UEPB/UFRN, 2008. Disponível em: <http://www.ead.uepb.edu.br/arquivos/cursos/Geografia_PAR_UAB/Fasciculos%20-%20Material/Estudos_Contemporaneos_Cultura/Est_C_C_A05_J_GR_260508.pdf> Acesso em: 20 abril 2022

OLIVEIRA, Silvio L. de. **Metodologia científica aplicada ao direito**.São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2002

OLIVEIRA,F.C.R.F.de. NASCIMENTO, A.P.C.L.do. Globalização, Cultura e Identidade. Rio de Janeiro: CiFEFiL- XXII Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e Linguísticos, 2018. Disponível em:<http://www.filologia.org.br/xxii_cnlf/completo/globalizacao_e_cultura_FATIMA.pdf > Acesso em: 20 abril 2022

OLIVEIRA, E; ALVES, A. Francelino. **Uma Análise Literária sobre o Conceito de Cultura**. Paraná: Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098. Centro de Ensino Superior de São Gotardo. Número XI Jan-jun 2015. Disponível em: <http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura> periodicoscesg@gmail.com. Acesso em: 18 abril 2022

OLIVEIRA, Lúcia Luppi. **Cultura é patrimônio**: um guia. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2008

PADILHA, R.C; CAFÉ, L; SILVA, E. L da. **O papel das instituições museológicas na sociedade da informação/conhecimento**. Perspectivas em Ciência da Informação. Paraná: BRAPCI- Universidade Federal do Paraná, v.19, n.2, p.68-82, abr./jun. 2014

PERICHI, C.C. Que é Museografia?. In: ARNAUT, J.K.E; ALMEIDA, C.A.F de. **Museografia**: a linguagem dos museus a serviço da sociedade e de seu patrimônio cultural. Rio de Janeiro: IPHAN, 1997. p. 17-37

POULOT, Dominique. **Museu e Museologia**. tradução Guilherme João de Freitas teixeira. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2013

RADDATZ, V.L.S. **Identidade cultural e comunicação de fronteira**. Porto Alegre: XXVII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, v.27, 2004. Disponível em: <<http://www.portcom.intercom.org.br/pdfs/92916302868364899553507602469803936940.pdf>> Acesso em: 20 abril 2022

RIO DE JANEIRO. **Obras no Museu Nacional**: Começa a Restauração das Fachadas e telhados do Paço de São Cristovão. Rio de Janeiro: UFRJ, 2022. Disponível em: <https://www.museunacional.ufrj.br/destaques/inicio_das_obras.html. Acesso em 20 abril 2022

SALES, L. F. **Museus, patrimônio e turismo: o caso do museu da gastronomia baiana no pelourinho, Salvador-BA**. Paraíba: 30ª reunião brasileira de antropologia. 03-06 ago, 2016. Disponível em: <http://www.evento.abant.org.br/rba/30rba/files/1466477421_ARQUIVO_Museus,patrimonioeturismo_FabianaSales.pdf> Acesso em: 06 jul 2022

SALVADOR BAHIA. **Museu da gastronomia Baiana**. Fotografia Amanda Oliveira. "s.d". Largura 15.33, altura 10.17. Disponível em: <<https://www.salvadorbahia.com/experiencias/museu-da-gastronomia-baiana/>> Acesso em 27 jul 2022

SANTOS, Luciano dos. **As Identidades Culturais**: Proposições Conceituais e Teóricas. Goiás: Revista Rascunhos Culturais. Coxim/MS. v.2.nº4, jul/dez. 2011. Disponível em: <http://revistarascunhos.sites.ufms.br/files/2012/06/Rascunhos-Culturais-V2-N4.pdf>. Acesso em: 18 abril 2022

SANTOS, Rosana Maria dos. **Os Múltiplos Conceitos de Cultura**. Salvador- BA: XVII Enecult: encontro de estudos multidisciplinares em cultura, 27-30 2021. Disponível em: <http://www.enecult.ufba.br/modulos/submissao/Upload-568/132370.pdf>> Acesso em: 18 abril 2022

SANTOS, M. S dos. Por uma Sociologia dos Museus. In: CARBONERA, Mirian. **Museologia Social**. Chapecó- SC: Unochapecó- Universidade comunitária da região de Chapecó. Cadernos do CEOM. ano 27, nº 41. dez, 2014. p. 47- 67

SANTOS, D.M dos. **História da Gastronomia Mundial**. Indaial: Uniasselvi, 2018. Disponível em: <<https://www.uniasselvi.com.br/extranet/layout/request/trilha/materiais/livro/livro.php?codigo=29176>> Acesso em: 25 jun 2022

SANTOS, Sílvia Romana Costa de Albuquerque dos. **Entrevista**. [out 2022] Entrevistadora: Mayane Pereira Silva. São Luís, 14 out. 2022. [A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no anexo IV desta monografia]

SANTOS, Saulo Ribeiro dos. **Entrevista**. [nov 2022] Entrevistadora: Mayane Pereira Silva. São Luís, 07 nov. 2022. [A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no anexo V desta monografia]

SENAC. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. **Museu da Gastronomia Baiana**. Salvador: SENAC, 2022. Disponível em: <<https://www.ba.senac.br/museu>> Acesso em 22 abril 2022

SETUR. **Plano Museológico do Museu da gastronomia Maranhense 2009- 2012**. São Luís: Secretaria Municipal de Turismo.

SETUR. **Revivendo o Turismo em São Luís**: Políticas públicas municipais no período de 2013 a 2020. São Luís: Secretaria Municipal de Turismo- setur.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 22. ed. – 7. reimpr. São Paulo: Cortez, 2006.

SILVA, Georgia Patrícia da. **De Volta à Praia Grande**: o “velho” centro com o “novo” discurso. São Luís: Tese. Universidade Federal do Maranhão, Programa em Políticas Públicas, 2010. Disponível em: < <http://tedeabc.ufma.br:8080/jspui/handle/tede/841>> Acesso em: 12 nov 2022

SILVA, Enoque Oliveira. **Entrevista**. [out 2022] Entrevistadora: Mayane Pereira Silva. São Luís, 19 out. 2022. [A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no anexo III desta monografia]

SCLIAR, Moacyr. A literatura como síntese cultural no Brasil. In Schuler, Fernando et al. **Fronteiras do pensamento**. São Leopoldo: editora Unisinos, 2008. p.439- 442

SHIRAISHI NETO, J. et al. **Saberes e práticas tradicionais em movimento: a comunidade do Maracanã na rota de um projeto global.** Pará: Novos Cadernos NAEA .v. 21 n. 1. p. 99-115.jan-abr, 2018. Disponível em:<<https://periodicos.ufpa.br/index.php/ncn/article/view/5479>> Acesso em 06 jul 2022

SOUSA, Vítor de. **Identidade e Cultura. As Identidades Culturais num Mundo Globalizado. A Lusofonia Enquanto Possibilidade Intercultural.**Largo do Paço-Portugal: UMinho Editora- Universidade do Minho, 2021. Disponível em:<<http://repositorium.sdum.uminho.pt/handle/1822/74488>> Acesso em: 20 abril 2022

TRIPADVISOR. **Montceau les Mines.**França, 2022.Imagem png. largura 16.21, Altura 7.76. Disponível em:<https://www.tripadvisor.com/Tourism-g1437507-Montceau_les_Mines_Saone_et_Loire_Bourgogne_Franche_Comte-Vacations.html> Acesso em 18 jul 2022

TOLEDO, Marleine Paula Marcondes e Ferreira de. **Cultura brasileira: o jeito de ser e de viver de um povo.** São Paulo: nankin editorial, 2004.

UNESCO.**Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural.** França: Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. 33a conferência geral, 2002. Disponível em:<<https://www.oas.org/dil/port/2001%20Declara%C3%A7%C3%A3o%20Universal%20sobre%20a%20Diversidade%20Cultural%20da%20UNESCO.pdf>> Acesso em: 14 jul 2022

UNESCO. **Recomendação referente a proteção e promoção dos museus e coleções, sua diversidade e seu papel na sociedade.** Tradução: Ibram,2017. Paris: 38° Conferência Geral da Unesco 17 nov 2015

VASCONCELLOS, Camilo de Mello. **Turismo e Museus.** São Paulo: Aleph, 2006
YIN, R.K. **Estudo de caso: planejamento e métodos.**trad Daniel Grassi. 2.ed.Porto Alegre: Bookman, 2001. Disponível em:<https://saudeglobaldotorg1.files.wordpress.com/2014/02/yin-metodologia_da_pesquisa_estudo_de_caso_yin.pdf> Acesso em: 16 ago 2022

ZUIN,Luís Fernando Soares. ZUIN, Poliana Bruno. **Produção de alimentos Tradicionais Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais.** São Paulo: Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional.G & DR. v. 4, n. 1, p. 109-127, jan-abr/2008, Taubaté, SP, 2008. Disponível em:<<https://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/117> Acesso em: 06 jul 2022

APÊNDICE

APÊNDICE I - Roteiro das Perguntas do formulário com a Comunidade do Entorno

1. Nome
2. Faixa Etária (Idade)
 - 12- 20 anos
 - 21- 30 anos
 - 31-40 anos
 - 41- 50 anos
 - 51- 60 anos
 - Acima de 60 anos
3. Profissão
4. Trabalha nas proximidades do Centro Histórico? se sim, onde?
5. Mora nas proximidades do Centro Histórico? onde?
6. Já visitou o Museu de Gastronomia Maranhense?
 - Sim, mais de uma vez
 - Sim, uma vez
 - Não, nunca fui
7. O que achou do Museu de Gastronomia? (opcional)
 - Excelente
 - Bom
 - Regular
 - Péssimo
8. Já participou de alguma atividade no Museu de Gastronomia Maranhense?
 - Oficina de Comida
 - Oficina de Bebida
 - Férias no Museu
 - City Tour com Família (sorteio Instagram)
 - City Tour Gastronomico
 - Exposições Temporárias
 - Atividades na Sacada do Museu
 - Nunca participei
9. Qual sua opinião sobre a criação de um Museu dedicado à gastronomia Maranhense?
10. Você se identifica ou se sente representado quanto ao acervo do Museu de Gastronomia maranhense?
11. Sugestão de melhorias ao museu de gastronomia Maranhense (opcional)

ANEXOS

ANEXO I - Registros no Arquivo Histórico Ultramarino Sobre Caetano José Teixeira

Alustanno José Teixeira. Se hade pagar carta de
confirmação de Sumaria de humas legas de terra
de comprida, e terra de fundo no Rio Guajabá na
Capitania de Maranhão; e para pagar os direitos q.
deverá sobre seu governo de. 13 de Out. de 1774

João de Silva Cortesão



400

Ap. 1103 do L. 4.º da Receita
Novo D.º João em regido a 22 de
de Maio quatrocentos e 22 de
Junho de 1774

400

João de Silva Cortesão

Carla Ant. de M. Cortesão



Heji v. de. Dec. de. P. Co. de. F. de. La 13. de. de. de. 1793.



Handwritten signatures and initials.

Heji v. de. Dec. de. P. Co. de. F. de. La 24. de. de. de. 1793.



Justitia. Dis. C. de. F. de. P. Co. de. F. de. La 24. de. de. de. 1793. ... no se admita ...

Justitia

La Unica seja devida confirmarse a dita fazenda, no nome do castillo.

Esta Carta de confirmacao. La 13. de. Fev. de. 1794.

Handwritten signatures and initials.

Handwritten signature and date: 1794.

Handwritten signature.

Concedo licença ao filho do Sr. *J. M. de S. J.*
para se transportar deste porto de Lisboa, para o
Rio de Janeiro e Pernambuco em 1799!

1805



*P*rezado Sr. Capitão José Teófilo, negociante deste Porto,
que elle pretende mandar seu filho Honorio
José Teófilo de idade de nove annos, p.^a Lisboa
e voltar, pela galia de S. Maria, Cap.^{to}.
Joaquim Maria Roxendo, para que.

*P*rezado Sr. M. C. de S. J. mande pagar para si p.^a
o d.^o de humo p.^a de seguir a sua
viagem.





ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO



CONSELHO ULTRAMARINO

BRASIL — MARANHÃO

1815, JULHO, 18

MARANHÃO

11658- 1815, Julho, 18, Maranhão
AVISO de Caetano José Teixeira para António Xavier, sobre a doação de quinhentos mil réis para o resgate dos cativos portugueses em Argel.
AHU_ACL_CU_009, Cx. 161, D. 11658



N 319 J. Antonio Passim augendo quemd sua poderu tuer

Lisboa 24^a

Maio 18 de Junho 1814



Em data de hoje saquei contra Vm. humma Letra
tra ab' d'ca vista da quombrada de Luisbunta mil ou
qui dou para o Resgate do Capitão Portuguezes com
Argel, com conformidade da Carta Regia de 6 de
Novembro de 1808 cuja Letra vai a ordem do Sr.
Co. ^o Sr. Membros da Regencia de Portugal, que
Vm. fará a mercê pagar e debitar e com os montes
Deo guarda a Vm. gnt. d.

Deo

Seus Am.

Castro Foxe Lopez

ANEXO II - Registro geral de imóveis em nome de Evandro Bessa de Lima

REGISTRO GERAL DE IMÓVEIS

OFICIAL DO REGISTRO
BEL.: RAIMUNDO NONATO C. DE OLIVEIRA

CARTÓRIO DA 1ª CIRCUNSCRIÇÃO

OFICIAL SUBSTITUTO
BEL.: OSVALDO SILVA SOUSA

COMARCA DE SÃO LUÍS



C.N.P.J. Nº 07.149.768/0001-70



CERTIDÃO DO REGISTRO

CERTIFICO, que na transcrição nº26.293, às folhas 39 do livro 3-AE, em data de 26 de Fevereiro de 1969, consta o registro da metade do prédio de sobrado de 04 pavimentos, inclusive o térreo nº82 antigo nº06, a rua pedra e cal, madeiras do país, em terreno próprio, medindo de frente ao nascente 18,70m e de fundo ao poente 11,44m, místico pelo lado do norte com o prédio nº64 e pelo lado do sul com a rua Joaquim Távora, com a qual faz canto, tem o prédio no PRIMEIRO PAVIMENTO - corredores, quatro quartos de frente e mais dois quartos, WC e banheiro, uma varanda, piso assoalhado e cozinha, tendo uma porta de saída para a rua Joaquim Távora; SEGUNDO PAVIMENTO - escada, um corredor grande, duas salas, dois quartos, cozinha, WC e banheiro, piso assoalhado. TERCEIRO PAVIMENTO - escada, uma sala, um salão grande, um corredor, cozinha, WC e banheiro forrados, assoalhados, instalações elétricas, pequeno saguão. PAVIMENTO TÉRREO - dois compartimento para casa de comércio e escritório, piso cimentado. Uma casa térrea de meia morada nº16 a rua Joaquim Távora, antiga rua de Nazareth e Desembargador Cunha Machado, construído de pedra, cal e madeira do país, em terreno próprio, medindo de frente ao norte 3,00m e de fundo ao sul 23,30m, místico pelo lado do nascente com a casa nº 16 A, pelo lado do poente com a casa nº08, com os seguintes cômodos: corredor, sala, alcova, varanda, um quarto, correr com cozinha, banheiro com WC, forrada, assoalhada, mosaicada, esgoto, instalações elétrica de d'água, pequeno quintal murado, onde tem um porão com piso de soque, que tem como adquirente EVANDRO BESSA DE LIMA, brasileiro, casado, residente nesta cidade, e como transmitente Espólio dos bens deixado por falecimento de ODISSÉIA MARIA BESSA DE LIMA, conforme partilha homologada por sentença de 12 de Fevereiro de 1968, proferida pelo Juiz de Direito desta Comarca, Dr. Othon Melo, devidamente passada em julgado e formal de partilha passado nesta cidade em data de 05 de Março de 1968 assinado pelo Juiz de Direito da 2ª Vara, Dr. Arnóbio Teixeira de Carvalho e subscrito pelo escrivão Antônio Arôso Matos Pereira.

O referido é verdade e aos citados livros e folhas me reporto e dou fé. Dada e passada a presente certidão nesta cidade de São Luís, Capital do Estado do Maranhão, em meu Cartório, aos 09 dias do mês de Outubro do ano de 2003, (DOIS MIL E TRÊS)

O OFICIAL DO REGISTRO

R-03107778



ANEXO III - Entrevista transcrita

Entrevista com a Curadoria

Tempo de Gravação: 1h,16 min e 28 seg

Data da entrevista: 19/10/22

Nome do entrevistado(a): Enoque Oliveira Silva

Área de formação Profissional: Turismólogo, cenógrafo e artista visual.

P- Há quanto tempo você trabalha no Museu da gastronomia Maranhense? E como foi o convite para fazer parte da equipe de profissionais e ser responsável pela curadoria do espaço?

R- "Olha no museu propriamente dito depois da sua inauguração é desde 2019, que foi quando ele inaugura, em 13 de junho de 2019. No projeto que originou a implantação do museu, há mais de 10 anos, porque ele passou por muitas fases muitas etapas, alguns planos que não deram certos, reformas do casarão, obras embargadas, recursos que não eram viabilizados no tempo hábil então tem toda uma burocracia que às vezes provocam e causam grande impedimento quando da realização de projetos como esse, principalmente um projeto de cunho cultural com a função de se tornar o que ele é hoje, um grande atrativo turístico para a cidade, inclusive o segundo do Brasil né?! porque só temos o primeiro de Salvador. Então no museu da gastronomia o tempo de 2019, 2020, 21 e agora 2022, ele vai entrar para o 4ª ano."

P- Como foi que o projeto chegou até você para ser o curador do museu?

R- "Eu sempre fui funcionário da prefeitura desde 1997, sou funcionário da extinta fundação, em 2000, não não em 2020 ou 22 ela vira secretaria, mas era fundação e eu sempre executei trabalhos esses anos todos com a questão da estética, a beleza das missões externas; das promoções dos grandes eventos aqui; dos salões de turismo nacionais, internacionais, regionais e todos os eventos voltados para isso. Então quando esgotou todas as possibilidades de um daqueles projetos curatoriais ou planos curatoriais serem executados, aí a gestora em questão Maria do Socorro Araújo, conversa com o prefeito, leva meu nome que foi aceito, aí eu revisei e refiz o plano curatorial e aceitei o trabalho, era conveniente. Eu comecei a montar e elaborar o acervo, respeitando o que a gente definiu como roteiro museológico em meados de 2017, aí eu trabalhei isso em 2017, 2018 para esperar a inauguração que seria no início de 2019 que acabou acontecendo em Junho, na metade, então marcavam e desmarcavam infinitas datas, mas o ganho disso para o museu, a gente foi ganhando mais tempo para detalhar, para revisar, para incrementar, alterar algumas coisas que foram feitas talvez pela pressa, a preocupação de não se ter um tempo hábil para materializar a ideia ou um resgate de alguma coisa que não está mais em uso e nem em voga como uso de personagem ou coisa parecida e também revisar a pesquisa, porquê tudo que foi colocado na expografia: Entenda-se a comunicação visual, a estética foi fruto de muita pesquisa, inclusive eu no primeiro ano de funcionamento do museu, quase todos os dias eu precisava descer para responder questionamentos de professores, instrutores, de alguns museólogos e tudo, porque cada pessoa tem uma leitura, cada pessoa tem uma visão e interpretação, entendeu? e quando alguma coisa

do assunto, sempre questiona então a gente se preparou muito para isso, nada foi feito por achismo, nada foi feito porque o meu olhar de criador e de artista elegeu como sendo melhor, não, não, teve melhor o compromisso sempre foi fidelidade com a história, fidelidade com a pesquisa.”

P- Como foi o processo de aquisição do casarão para museu e qual o motivo da escolha do casarão de nº 82 da Rua da Estrela?

R- ”Não sei te dizer com exatidão, porque eu não acompanhei esse processo, então não existia uma equipe de trabalho voltada para o museu, na época quando se começa a falar e tentar fomentar a possibilidade disso, existia na secretaria uma coordenação chamada centro histórico que não é extinta, ela funciona hoje com uma outra nomenclatura, outra função. Então dois elementos cuidavam da pesquisa, dois elementos cuidavam da parte burocrática, dois elementos cuidavam de ver a questão da aquisição, dois elementos ver a questão de tombamento, outra equipe cuidava de captação de recurso, então assim nem sei se de fato houve uma escolha ou se foi uma conveniência pelo fato de a prefeitura já ter adquirido esse imóvel e de repente talvez as condições físicas e estruturais fossem compatíveis, que ele é um prédio muito grande né? com a implantação do museu. O meu conhecimento em relação a isso vai até aí. Ele foi adquirido pela prefeitura municipal de São Luís, é como eu te digo não sei se já para essa função, eu não acompanhava, eu nem sei se hoje aqui na casa tem alguém que possa responder isso, porque essa equipe já foi toda diluída e nós temos um problema seríssimo na nossa cidade, Estado e nível de Brasil, uma coisa chamada memória, as pessoas não registram, as pessoas não deixam isso como fonte de estudo, como fonte de pesquisa, porque eventualmente isso virá a ser preciso e a gente fica no achismo e isso não é interessante, principalmente em produção acadêmica não é? Você tem que ter a imagem, a fala, o texto, o documento, então até onde eu sei não houve uma escolha, o processo de aquisição foi esse, já pertencia a prefeitura, quando a gente entra no processo para começar a possibilidade de instalação do museu.”

P- Você tinha/ teve conhecimento sobre alguma das famílias que moravam no casarão antes do projeto do Museu?

R- ”Não, não. Na verdade, assim, nem por curiosidade minha, nem por necessidade, porque a empreitada que viria a seguir que era a instalação do museu, entenda-se: o seu acervo, a sua expografia, era tão grande, parecia tão distante que não sobrava muito tempo para a gente despertar esse olhar ou essa curiosidade do imóvel propriamente dito não é, se tinha descendente, quem foram, o que funcionou. Eu sei, que quando a gente pegou o imóvel ele tava muito deteriorado, eu te confesso que eu nem acreditava que isso um dia fosse ficar de pé estruturado e que esse museu viria para cá, eu acho que foi no final da gestão de Edivaldo praticamente, no segundo mandato, já uma questão de honra ter que entregar esse equipamento, porque ele já tava rolando a muito tempo, e aí tiveram um retoma o projeto, pega o plano curatorial, aí engaveta não é isso, enfim, muita coisa também conspirou contra isso e aí quando resolve de fato implantar a gente se debruça sobre, eram 3 planos curatoriais que

chegaram até a mim, eu não acompanhei esse processo porque na verdade eu não acreditava mais também nisso e aí eu fui rever todos, respeitar o que tinha sido colocado, muitas coisas muito próximas da realidade de execução e também com uma boa fundamentação até porque a pesquisa que todos utilizaram foi a mesma, que foi uma pesquisa encomendada pela SETUR, antes de passar para esses possíveis curadores que não foram nenhum, então assim não tinha divergência, não tinha equívoco, não tinha ruído na justificativa, na seleção dos temas, das estações, o detalhamento do que seria feito; como seria feito, de cenografia, de assessorio, de adereços, de luz; de som; enfim tava tudo muito assim coerente.”

P- O museu possui algum plano museológico?

R- ”Olha, eu acredito que é o antigo, porque assim, tem muita coisa aí que é meio desconectada em relação a esse museu e eu particularmente nem gosto muito de falar nesse assunto que eu não sei até que ponto pode ser comprometedor ou não, mas como é um trabalho de produção acadêmica, eu acho que ele tem que ter fidelidade na fala e fidelidade de realidade dos fatos. Então assim do meu conhecimento só existe esse, porque o museu inaugura, mas o museu internamente regido e gerido pela Secretaria Municipal de Turismo, então o museu não tem uma direção; o museu não tem um corpo funcional que segue todo aquele organograma que se sabe; historiador; pesquisador; antropólogo; superintendente de diretor de reserva técnica; enfim todas essas coisas né?! um quadro funcional. Como ele funciona atrelado a Secretaria, a Secretaria faz convênio com as universidades, os estagiários vêm, são capacitados, aí depois no meio da pandemia nós conseguimos reformar o espaço lá embaixo que era um anexo que seria o espaço para a exposição temporária que não adiantou, trouxemos o CAT que a central de informações turísticas para cá pra fugir de um aluguel e tentar formar um complexo CAT-MUSEU e acabou que o CAT auxilia o museu e o museu auxilia o CAT. Então hoje, a casa tem uma coordenação que é a coordenação do receptivo que cuida do CAT e cuida também do museu, então nesses moldes não existe, não sei se está em processo de feitura porque depois que é integrado o CAT com o Museu, eu meio que me afasto um pouco, porque eu cuidava do museu como um todo, não só como curador. Aí depois quando chega essa pessoa para cuidar espaço integrado e começar fazer algumas intervenções que eu não concordava e ainda não concordo e porque dilapidando o acervo, acaba dilapidando a imagem da informação, você obrigatoriamente tem que mudar a informação, tem que mudar os textos, tem que mudar as apostilas e isso foi um trabalho minucioso, extrair falas de condutor ou educador cultural ou museológico do acervo que foi constituído para isso, então quando você mexe na peça, quando você muda a cor, você muda o cenário, você automaticamente tem que mudar essa fala, ela não é mais a mesma. Porque não está, se não existe mais esse diálogo, fica uma compreensão equivocada para o visitante, para o aluno, para o pesquisador, para o turista cultural. Então não tenho conhecimento disso ou se tá em andamento porque vai chegar uma hora que vai ser preciso, porque uma hora esse museu vai ter que ter uma existência própria particular dele, digo a existência jurídica, sem a Secretaria, então ele vai carecer de tudo isso. Eu na verdade logo que o museu abriu, eu fiz umas viagens minhas por conta própria eu andei falando com muitos amigos meus que são curadores de outros espaços pelo Brasil, pessoas até que eu viajo para auxiliar, auxiliar nos sentidos de aprender mais até, não só fazer o trabalho operacional da coisa e tem muitos amigos meus que gostam das minhas resoluções cenográficas, porque pra mim não tem dificuldade, o maior inimigo não é o dinheiro é o tempo!, então eu

cheguei a rascunhar exatamente isso, plano, as funções, o quê que cada funções executa ou deveria executar, as competências, obrigações e compromissos, aí depois eu vi que tava tomado outro rumo, porque isso vai ser um trabalho em vão, não sei se ainda vou está aqui, quando for ou se chega alguém com outro olhar, abandona toda essa ideia e refaz, porque gestão pública tem muito dessas coisas, eu falo isso completando quase 45 anos de gestão pública, tanto que estou em processo de afastamento, eu quero me desligar, me dedicar há outras coisas que não tive tempo de me dedicar como gostaria ou deveria, então eu tô me devendo isso, tanto na área de museu, de arte plásticas enfim. Do meu conhecimento não existe um plano.”

P- Como foi pensado na infraestrutura para comportar o museu, haja vista que é um casarão histórico?

R- ”Na verdade, quando nós começamos a visitar o prédio ele já estava na metade da sua estruturação e existia uma empresa de engenharia que teve a incumbência de reestruturar, reformar e equipar o prédio respeitando digamos a sua planta original. Então pouca coisa foi mexida e pouca coisa também se pode fazer, por exemplo eu não pude mexer nas paredes; eu não pude mudar muita coisa, eu tive que fazer toda a estrutura que já existia, tanto que a gente era fiscalizado pelo IPHAN e pela FUMPH quase que diariamente, tivemos um problema seríssimo, tu subindo aqui observou, que a escada inicial é de estrutura metálica, do meio pro fim eu consegui fazer escondido a cópia da original, que a original era essa, tanto que eu tenho um corrimão no setor das bases que eu deixei pronto e mandei prender na parede como memória, se um dia aparecer alguém que concorde ou que possa, que permita, a gente traz a escada até em baixo e remover aquela coisa feia. Eu não podia fazer coisas para adequar a estética da expografia museológica, mas a empresa teve autorização para fazer aquela intervenção grosseira dentro de uma área tombada, que fez a réplica das portas, enfim tudo. Então aquilo ali agride visualmente de todas as maneiras, aquilo ali não dialoga com nada, tá entendendo? Se tivesse sido eu ou outro curador independentemente da pegada que ia ter para instalar esse acervo. Então a gente recebe o prédio e adequa o que se pensou ou parte do que se pensou no que já existia, sem esconder, uma exigência não esconder a estrutura interna e externa do prédio, ela tinha que ficar visível.”

P- Como foi pensado a concepção do acervo do Museu?

R- ”Já mencionei antes que nós tivemos 3 planos curatoriais, então os planos surgiram da pesquisa que foi feita no Estado todo, por sinal a pesquisadora foi a Ilmara Figueiredo que também é turismóloga, hoje dar uma assessoria para Katia Borgea na FUMPH, e o que se percebia desde sempre, a ideia mãe de todos os planos curatoriais é o diálogo da comida e da bebida com as festas, uma coisa tá ligada a outra inevitavelmente né? A comida e a bebida sempre têm uma utilização maior é de celebração, é de festejar, de comemorar. Então o nosso universo festivo ou festeiro é muito rico e amplo, ele vai das festas pagãs; as festas religiosas; as festas que foram heranças e as que surgiram a partir das heranças. Então a comida tá sempre presente, eu sempre entendi que a comida por si só não se vende sozinha né?! a comida; a gastronomia passa a ser mais interessante quando entra a serviço dela o que hoje são chamados de food design, que são as pessoas que dão uma estética bonita aos pratos, que apresentam melhor esses pratos, então a comida não precisa vir do fogão para mesa na panela, ele precisa vir do fogão arrumado, exposto, apreciável que

consequentemente já vai se tornar delicioso aos olhos e depois ao paladar, então a gente elabora um plano curatorial que se transforma na expografia que hoje existe embora já mexida, ela já foi mexida não por mim né?! e a gente traz inicialmente algumas estações, todas voltadas para as festas e que acabavam culminando na gastronomia ou seja o ato de comer e beber festejando isso e quando o museu inaugura ele não tem uma entrada oficial e um roteiro oficial, você podia entrar pela direita ou entrar pela esquerda, porque as estações sempre dialogaram entre si, eu preciso começar pelo banquete das etnias ou eu obrigatoriamente tenho que começar na casinha da roça? Não! Porque quando você vai fazendo o circuito eles vão se interligando, eles vão dialogando e você passa a entender que aquilo tudo ali é um grande caldeirão cultural festivo que culmina exatamente na gastronomia maranhense, então tudo aquilo ali serve de cenário para você expor a gastronomia e ela ter uma ênfase emoldurada exatamente pela festa, foi dessa forma que foi pensado.”

P- Quais os critérios para seleção de temas, conteúdos e tipos de coleção para a exposição?

R- ”Olha partindo do princípio, que a nossa cidade e o nosso Estado é muito festivo, me arrisco até a dizer que o Estado mais rico em festas populares, folguedos e folclore propriamente dito, a gente tem festa o ano todo, então a gente elege as festas como pano de fundo para sustentar toda a questão da gastronomia que nas estações do museu, nas existentes hoje, com as suas temáticas, a gastronomia ela é distinta no mesmo espaço por vários pratos. Então quando a gente fala da casinha da roça que é um curso carnavalesco que é uma temática rural, ela não concorre com o curso oficial elegante das grandes sociedades, muito pelo contrário é uma possibilidade de também se mostrar um outro carnaval, feito por uma outra classe social tão rica quanto. Então, a dinâmica da casinha da roça, ela, um curso que desfilava pelas ruas da cidade, uma réplica de uma casa rural de palha adornada com frutos regionais da estação; utensílios domésticos também da zona rural e a feitura do alimento, porque o interessante que na época a comida era feita dentro da casinha da roça em movimento e era servida para quem acompanhava esse cortejo ou nos pontos de parada. A musicalidade era do tambor de crioula, ainda é, então as coreiras tinham a função de coreografar e a função de cozinhar e os coreiros de levar o ritmo, o som; a percussão; e isso também para dar o clima mais lúdico e festivo de carnavalesco, as tribos de índios circulavam a casinha da roça também interagindo com a população. O que que era servido na casinha da roça: carne de porco; peixe assado; peixe cozido; arroz de jaçanã; a tripa de porco; galinha caipira; pato; peixe seco; peixe fresco; jabiraca; frutas em abundância, as da estação, que na época sempre tinha muita pitomba, agora com a mudança climática, nem sempre. Era característico do carnaval, eu fiz 60 anos então eu ainda cheguei a ver a casinha da roça em sua essência e na sua originalidade, inclusive de acompanhar o cortejo dentro, então para mim não foi difícil materializar isso porque foi uma coisa que eu vivenciei e a minha vó, a minha avó de criação era pagadora de promessa, então por muitos anos ela patrocinou casinhas da roça e então um universo muito próximo de mim e que facilitou muito eu poder materializar cenograficamente isso.

Sai da casinha da roça, se a gente fizer o roteiro pela direita chega na estação natureza viva, que tá a embarcação, tá o manguezal que hoje não é mais manguezal, hoje é uma coisa mais conceitual, mas na sua fase inicial eu trouxe o manguezal,

trouxe os guarás, o pescador numa embarcação regional de pesca com os cofos e os frutos do mar, que vão está mais na frente já manipulados no banquete das etnias. Isso reportado pelos pregoeiros que eu fiz a réplica de um sorveteiro original, como chegaram aqui, as colônias que viam de Cururupu e Guimarães geralmente negros que moravam geralmente nos porões e casas aqui pelo Centro e fabricavam esses sorvetes e vendiam em caixas tinas que chegavam a pesar até 30kgs porque eram caixas e barris de vinho de madeira de lei que era cheio de gelo com sal grosso e mais esse sorvete, isso não era nada leve, bem diferente hoje dessas questões dessas caixas de isopor, que alguns até já arrastam em carrinho de supermercado que eu já vi.

Aí a gente chega até a casa das tulhas, que foi a primeira grande feira, era um grande celeiro, principalmente da questão da baixada e depois também as coisas que vinham da Europa e que hoje é a feira da Praia Grande e aí já é uma outra coisa, mais os produtos que já estão engarrafados, aí vinha o doce de buriti, vinha o toucinho, formulo de corda, farinha, feijão, enfim. Na sua fase inicial nós tínhamos lá na bancada da casa das Tulhas, que na verdade é uma grande prateleira de armazém, hoje não tá mais na sua concepção original, nós tínhamos uma parte que era sensorial, que você podia tocar o grão de café, podia sentir o cheiro, ali tinha canela, sal grosso, milho; feijão, farinha branca, farinha seca, farinha de tapioca, castanha, tudo; um popurri de coisas que periodicamente eram trocadas até porque tinham pessoas que não só tocavam, cheiravam como queriam degustar, era complicado ter isso ali exposto sem condição de consumo vamos dizer assim.

Aí chegamos mais a frente, a esquerda se feito por lá, tem um setor que eu não quis deixar de fora, que eram os festivais gastronômicos que nós já tivemos aqui no estado, acho que mais de 40, hoje acho que não tem nem 10 nem 15 em atividade, eram muitos e a gente elegeu alguns que na época ainda estavam em voga: o festival do abacaxi de Turiaçu; o festival da melancia de Arari; o festival do caju de Nova Iorque; a festa da juçara; a festa de macaxeira de Santa Rita, mas aqui na ilha nos arredores parece que ali no Funil acontecendo acho que ainda acontece o festival do caranguejo, do camarão, quer dizer N coisas, sem contar na baixada com o festival da piaba; festival da tapioca; eram N sabe?! festival da farinha tinham vários, ai não podia abandonar, não contemplei, a intenção era de 3 em 3 meses mudar os festivais, ai sabe o museu inaugurou foi muito empolgante, satisfez, veio um certo comodismo, tá dando pro gasto vamos deixar aí, então já tava no meio que fim de gestão deixa para a próxima gestão. Esse é o problema dele ser atrelado a uma Secretaria e funcionar dentro dela, então ele fica refém disso.

Aí vindo de lá para cá, a gente tem os setor das festas, a gente elege a festa do Divino Espírito Santo e elege os festejos juninos, então o painel enorme, que na época a gente encomendou com Flávio Aragão, eu dei todos os ritos que eu queria, porque eu pensei na ausência de elementos cenográficos ou alegóricos, o painel por si só já fala, mas a gente consegue trazer do painel algumas coisas, algumas estão aí desde a sua fase inicial então a gente traz o que é muito consumido em ambas, as bebidas, no divino o carro chefe chocolate, doce de espécie e tem outros que não deram para ser reproduzidos. E na festa dos festejos juninos a batata doce, a

pamonha; o milho, tinha a pretensão de se produzir canjica, curau, mingau de milho, manuê, cuscuz, tudo isso, era um Meier de coisas que se pretendia fazer para ficar brincando com isso porque o museu tem essa possibilidade, o nosso, da gente intervir no acervo sem comprometer a concepção, a função dele informativa e narrativa enquanto acervo e mais alternado isso, -" ah eu tive aqui a seis meses era batata doce' não mais, agora é a laranja, agora é o rolete de cana, agora é a cocadinha que é muito parecida com a queijadinha:- " ah mas a queijadinha é um doce sulista' ele é nacional! ele não é do sudeste ou do centro oeste, ele é nacional! agora umas regiões se apropriaram disso e mais, como o Pará, o cupuaçu é do Pará, houve um período que a nossa Amazônia tinha mais cupuaçu nativo e castanha do que lá, só que o desmatamento se encarregou e ao contrário deles nós não passamos a cultivar isso, então a gente fica nessa aí.

A gente passa lá, se depara com o Banquete, o que é o banquete? o banquete ele culmina, não é a grande celebração, você se depara com as três etnias, tiveram outras etnias e outros povos que influenciaram, mas a pesquisa aponta o Negro o Branco e o Índio como sendo os três atores principais, mas teve influência libanesa, enfim, uma série de coisas, aí a gente elege os pratos que hoje são mais conhecidos e são mais promovidos e divulgados como a gastronomia maranhense, que são os pratos resultantes do peixe em especial a pescada amarela que é a mais famosa, pratos oriundos do caranguejo, e do camarão e o arroz de cuxá. Então a gente reproduz esses que são falados por todo mundo hoje, não sei sempre e que são oriundos das três etnias, todos eles perpassam por elas, os ingredientes, depois as manipulações porque elas foram evoluindo com o tempo e as influências, as misturas de um prato o outro, então há quem se arrisca a dizer - "não mais isso aqui é genuinamente indígena" sim, inicialmente sim, quando chega o colonizador ele já encontra isso, mas aí o Índio sofre a influência dele e vice versa e a coisa vai se transformando então quando chega o negro, é o que eu digo, o negro traz com ele o samba do crioulo doido, como dizia Joãozinho 30, ele bagunça o coreto, uma gastronomia, uma cultura tão forte que foi inevitado não se render a isso e não se deixar influenciar sem nenhuma resistência, a feitura, os ingredientes, os temperos, o resultado disso tudo, o exotismo disso tudo, eu acho assim que tá tudo interligado e que bom que foi assim e a gente traz os três. Um questionamento que sempre me fizeram, que o casal de tupinambás, eles já foram inaugurado em trajes de galas, então a maioria da imagem que as pessoas tem do índio é esse índio de hoje, que é uma vergonha para gente inclusive, mas assim a gente traz um tupinambá muito próximo da colonização da chegada do branco, a gente se debruça em uma pesquisa minuciosa de gravuras, coisas da Funai, a obra de Debret, de Rugendas de outros para se chegar até isso aí, algumas coisas por imagem outras coisas por informações, por documentos. Já o europeu a gente traz o casal de Europeus comum, o colonizador, não precisava trazer um rei e uma rainha, eles sempre tiveram em uma condição privilegiada em relação as outras duas etnias, então a gente traz o colonizador, o casal comum, nada de muito luxo, ostentação ou rebuscamento e os negros também a gente traz um casal de nobres africanos. houve quem perguntasse

- "mais esse não é um negro" não, esse não é o negro que a gente trabalhou na memória esses anos todos.

Porque assim ali está o banquete, um amigo meu curador, não vou mencionar o nome dele, é um excelente profissional, professor, mestre, mas ele é muito polêmico e tal, quando eu mandei a imagem do banquete pronto ele questionou: -'porque você não fez o mizamplar (mise en place) individualizado por raça?' eu disse: porque eu ia apanhar! eu ia apanhar da comunidade intelectual, eu ia apanhar dos defensores dos mais diversos movimentos sociais, antropológicos e sociológicos, porque o mizamplar do africano da época era muito pobre, não existia. Imagina se uma cerâmica rústica, alguma coisa entalhada na madeira de qualquer forma, de qualquer jeito e o índio? folhas, tá entendendo? Aí eu coloco porcelanas pro Europeu que já traz com ele e metais e cristais, daí eu disse não! o banquete das etnias, então é o banquete resultante das influências de ambas etnias servidas de forma igual para todos. Não fiz a distinção, isso foi uma coisa também que foi uma briga- 'não porque tem que mudar' não de jeito nenhum, eu vou tá satisfazendo a intelectualidade, mas vou está insatisfazendo a comunidade que não vai entender uma mesa dividida de forma gritante com três misampli (mise en place) diferentes e eu vou dar essa fidelidade. Então esse banquete aqui é o banquete que o índio nobre comeria, porque ele tá se deparando com o que resultou da influência dele; o Europeu e o africano, tanto que na época e até hoje, eu os coloquei numa elevação de solo, é como se eles estivessem em visita, no outro plano contemplando o resultado disso, como se eles não estivessem nesse ambiente, nessa dimensão. Isso é uma fala que na época eu bati bastante, isso tem que ser dito, isso tem que ser dito, porque que os africanos estão vestidos de nobre, porque eles sempre foram nobres; eles sempre foram reis; então era como eles deveriam ter chegado aqui como reis de comportamento de respeito de tratamento e é como o Museu os enxerga nesse momento no banquete; eles não estão na condição de serviçal; eles estão na condição de convidados; como é convidado o casal Tupinambá; como é convidado o casal de colonizador Europeu, no caso os portugueses né? Já tiveram algumas alterações de lá para cá, tiveram algumas intervenções, porque assim às vezes a pessoa tem um olhar e um entendimento ou não tem nenhum olhar e nem entendimento. Então se você ficar nessa briga diária, nessa quebra de braço, você estabelece internamente um clima terrível de trabalho e condução, então tem situações que é melhor você recuar, a pesquisa tá aí, o plano curatorial eu socializei com todo mundo; as apostilas na época eu socializei e deixei como material de estudo, para melhorar sim claro, não se sabe tudo, a gente colocou o que era necessário para o museu abrir as portas para a comunidade, mas se tu te interessa por um tema tu vais te aprofundar.

Eu não tinha a preocupação com a importância disso, se isso socialmente tinha um resultado bom, se isso daí no futuro próximo iria abrir espaços, iria conquistar outros espaços, para outros grupos não só de casinha da roça, mas outros também que tivessem comprometimento com a questão religiosa; com religiões de matriz africanas ou de grupos afins entendeu? quando na verdade tudo isso teve a sua importância e a sua contribuição e competência, se a gente for fazer um resgate disso tudo, muito se deve a casinha da roça, muito se deve ao tambor de crioula;

principalmente essa questão de empoderamento da mulher negra, eu acho que já começa lá com o tambor de crioula, sem ela se dar conta que ela não era uma simples brincante de uma roda de tambor, porque não era simplesmente negras, tinham que se negras, nem sempre idosas, podia ser também bonitas, e elas muito vaidosas, então isso daí já vem na herança da própria etnia, mas no momento festivo todo mundo quer botar o que tem de melhor, sua melhor roupa, sua melhor bijuteria; sua melhor jóia. Infelizmente as nossas escravas ou crioulas, não passaram por essa questão, exceto a mitológica Catarina Mina, de usar joias, roupas importadas, mas foram pouquíssimas.

Então o banquete das etnias ele trata principalmente isso, ele conseguiu através da estética, dar um grau de igualdade as etnias, quando elas são recebidas e tratadas como grandes atores dessas influências, eu tenho essa visão, não foi fácil chegar até aí, mas a gente conseguiu colocar.”

P- Como você chegou às disposições das coleções?(iluminação, espaços, tamanho da área,) Por que o acervo fica somente na parte do térreo do espaço museal?

R- "A gente se debruça sobre a planta dos 4 andares, e quando nós chega a informação de que nós tínhamos apenas o primeiro andar, do térreo para isso, a gente teve que sintetizar, enxugar mais, e reduzir a área de ocupação de cada instalação ou estação para poder então, tornar isso possível; tornar isso real na sua cenografia e na sua alegoria, porque os dois caminham juntos. Então com essa redução a gente acaba elegendo os elementos e as figuras mais icônicas respeitando a questão das festas, dos festejos e feito isso a gente teve que alterar altura; proporção; ocupação espacial; ocupação aérea; a iluminação a gente já recebe pronta, sem um direcionamento específico e compromissado com o acervo. Fomos fazendo adequações, porque existia uma empresa que estava equipando e recuperando o prédio para essa função. Aí chega a Secretaria Municipal que funcionava em um outro prédio para funcionar conjuntamente com o museu, e a gente consegue depois de infindáveis reuniões deixar o primeiro e o último andar destinado ao Museu, então existe aqui para o 4ª andar, o auditório, que seria uma cozinha escola que foi adequada como auditório, onde se percebe na ambiência tópicos da gastronomia e memória do prédio também e na sala ao lado, existe um projeto de se instalar um sala multimídia que ainda não foi possível realizar. Na estrutura original do prédio, fica entre esses dois espaços onde a gente coloca pregoeiro exatamente para dialogar esses dois espaços e pontuando o 4ª andar como do que de fato é do museu que é o térreo e temos também no primeiro andar um setor classificado de setor das bases que é uma homenagem que a gente faz aos restaurantes de gestão familiar que já estão praticamente todos extintos, e nos corredores das escadarias a gente coloca muitas obras de arte que contam um pouco da história da gastronomia; a história da evolução da cidade e da sua arquitetura, ou seja seu patrimônio edificado.”

P- Quantas são as peças do acervo como um todo? E quem produziu a coleção/materiais?

R- "Olha inicialmente o museu inaugura com aproximadamente, entre cenário e

objetos, por 80% da cenografia do museu, da expografia é orgânica, então quantificando peças e elementos em torno de 1.000 a 1.050 peças no seu processo inicial, e realização plástica das telas vieram de Flávio Aragão, isso inclui o acervo, o afresco das paredes do banquete das etnias onde eu pedir para ser retratado a vinagreira que é o carro chefe do cuxá e arroz de cuxá, fazendo o uso de uma coisa que até o século passado era muito utilizado nas casas do Centro; os afrescos; os rodapisos; os painéis ou os rodas tetos que eram pintados a mão, então a gente traz isso para cá. As roupas; a reprodução de frutas, a reprodução dos pratos; a reprodução de tom de pele dos manequins; a reprodução de objetos; a reprodução de alguns elementos alegóricos que complementam cenário, a exemplo de peças do divino e prateleiras e réplicas de pratos também, tudo isso é confecção de Enoque Silva, que no caso sou eu. A parte de perucaria, a parte de adereços; composição de algumas estações que hoje não estão mais aqui que foram deslocadas de um lugar para o outro, mas enfim, a estética geral toda feita por mim, porque na época foi uma carência muito grande de mão de obra local e eu não queria importar muita coisa, eu queria que o museu tivesse na sua expografia museológica muita identidade, muita maranhensidade com a produção artística local, claro que a gente conta com uma excelente costureira, com um excelente pintor, eu conto com um amigo que é aderecista que chega próximo a finalização que eu gosto, mas a criação; a concepção ; a feitura; a manipulação; realização e instalação 100% minha.”

P- A comunidade teve alguma participação ou sugestão na elaboração da coleção do museu da gastronomia?

R- "Não, nós tivemos contribuições de algumas informações, mais por exemplo o cerimonial do prefeito sugeria algumas coisas que não eram muito cabíveis no momento; a FUMPH que era presidida pelo Aquiles e por uma equipe de arquitetos, trouxeram algumas contribuições mas de cunho muito tecnológico e inexecutáveis para a época, um ou outro artista que era trazido para dar uma contribuição sempre concordava com tudo porque a pesquisa muito bem fundamentada, as coisas que estavam sendo pensadas tinha muita coerência com o que se pretendia contar, e alguém perguntou- ‘ por que que não chamaram o pessoal do tambor de crioula?, por que não chamou o pessoal do carnaval?’ Porque o museu não era um museu que ia tratar da festa, da cultura popular, ela ia tratar da gastronomia como de fato se trata. As festas são pano de fundo, as festas são o evento, são o que acontece para que a gastronomia tenha a sua função maior: comemoração, celebração. Então a comunidade, principalmente a cultural não teve muita participação, até porque a gente na época ficou com o receio de abrir esse leque e nunca chegar a um denominador comum, porque nem todo mundo tem esse entendimento, então podia se sentir desprestigiado- ‘ ah eu sugeri que podia levar o pote que era não sei de onde e não foi aceito’ ou então - ‘ eu levei a receita de uma cocada que foi feita com fruta x e não foi’ tá entendendo? esse tipo de coisa, e também não tinha espaço para contemplar tudo, nós tínhamos uma limitação de espaço físico.”

P- Sobre a Exposição: É somente ou tem ideia de retroatividade? A longa ou curta duração? (Exemplo)

R- "A exposição, como eu falei antes mas eu vou ratificar, o acervo do museu, ele é na sua maioria orgânico; tanto dos elementos quanto na proposta de diálogos, com a presença humana, tem muito da presença humana ou da cópia da presença humana no contexto, os personagens étnicos; os personagens folclóricos; os pregoeiros, enfim. Com a possibilidade de não se ter podido retratar tudo o que se queria, ficar o nicho, fica uma brecha para a gente depois poder alterar com alguns elementos a concepção sem mexer na sua essência, por exemplo eu posso continuar tratando a casinha da roça, trazendo mais elementos ou repondo ou removendo elementos, porque o universo é muito grande o cardápio é muito grande, a mesma coisa pode acontecer com a festa do divino, com os festivais gastronômicos, com a questão da Casa das tulhas e com a questão das festas que tratam especificamente lá em baixo festejos juninos e a festa do Divino. Então, eu posso trazer o cenário mãe, alterando os elementos menores, entende-se os pratos; e as alegorias menores de apoio, tem essa possibilidade, não tem sido feito com muita frequência porque a primeira intervenção que houve nesse sentido foi agora recente, mas mantiveram algumas coisas da fase original e inicial do museu, quando a sua entrega a comunidade."

P- A exposição faz um contexto histórico, uma retrospectiva ou inovação?

R- "Não deixa de ser uma retrospectiva e um contexto histórico" (respondido sob autorização do entrevistado, de que estava certo)

P-Há acessibilidade na exposição?

R- "Não foi pensado, inclusive a inauguração foi cancelada, adiada algumas vezes porque nós não tínhamos uma rampa, por questões também das limitações que o próprio IPHAN impõe, fala-se muito de uma cidade acessível, principalmente no contexto cultural, entende-se museu e logradouros públicos, mas nada é feito nesse sentido, a gente tem que se virar como pode. E são mais impedimentos do que soluções. E internamente nós no projeto original, nós tivemos um elevador que era uma plataforma, que não foi instalada, uma rampa que também interligaria onde hoje é o CAT para a área de fato onde hoje é o museu e também não foi pensado nisso, então tecnicamente com as exigências de acessibilidade hoje, ainda temos dívidas com a comunidade que tem suas limitações, principalmente motoras e visuais e assim por diante. Não existe uma descrição em braile, não existe não."

P- Quanto a visitação: O roteiro do visitante   livre, sugerido ou direcionado?

R- "Contínua e tem visitante que não gosta de ser guiado, têm o visitante que dar uma volta t  satisfeito e vai embora; tem visitante que quer passar a tarde toda, são perfis diferentes, depende muito de cada perfil e da inten o de cada um..."

P- Então continua o roteiro livre?

R- "Exato, o roteiro continua livre, mas tem também o áudio guia, não sei se ainda

funciona, mas já foi implantado, é isso.”

P- O museu trabalha com uma temática pré-Estabelecida? Se sim, você poderia citar um exemplo?

R- "Não! O que o museu fez no final do ano passado por ocasião do seu aniversário e tenta fazer até agora, respeitar alguns calendários festivos, trazendo algumas manifestações folclóricas que estão contidas dentro do seu acervo na sua expografia museológica. Então, já fizemos aqui intervenções com caixeiros do divino na sacada, personagem, porque eles estão contidos aqui, imperador e imperatriz do divino também já trouxemos para um cortejo alusivo a isso também e algumas datas como o dia das crianças, já foi feito algumas coisa. Mas não existe uma temática de calendário definida ou definitiva que diz que anualmente o museu faz isso e aquilo, não, não faz. Até porque essas temáticas estão já contidas aqui, o visitante já pode ver disso, dialogando diretamente com a gastronomia e a festa, não sei se para futuro estejam pensando nisso, porque é muito difícil se trabalhar externamente ações de museu e no nosso caso internamente, o museu não tem espaço para uma grande capacidade de carga, quando se pensa em grupo acima de 15 pessoas, a gente tem que fazer agendamento para que seja produtivo, tanto para o monitor ou educador museológico, como para o visitantes, não adianta botar 30 pessoas de uma vez porque não vai ser proveitoso.”

P- Qual a identidade visual do museu? Como foi elaborada a logo?

R- "Olha a logomarca ela veio da SECOM, a criação da SETUR, a equipe de promoção; a equipe de operação; a assessoria técnica, não tenho participação, essa logomarca chegou de presente, SECOM: secretaria de comunicação, a geral da prefeitura; é de lá que vem e que é aprovado a promoção de todos os órgãos e toda gestão. Então não se pode intervir muito e a identidade visual do museu se mantém essa logomarca, porque nunca foi pensado, trabalhado internamente o quê que seria isso, fotografe-se muito aqui o banquete das etnias, aparece muito em todo lugar, mas eu particularmente eu não elejo e não classifico como a identidade visual do museu. Então, a identidade visual do museu se a gente fosse falar do plano de um modo geral seria gastronomia e festas, mas isso teria que se trabalhar especificamente uma imagem digamos fotográfica para tratar isso e que isso vai está aqui dentro setorizado, mas a identidade visual do museu é essa que a da logomarca porque é essa que é trabalhada e muita gente não entende, muita gente não sabe o que que é, tá entendendo? mas, é essa que chegou e essa é a que é até hoje, não sei se um dia vai mudar também, porque as pessoas acabam se acostumando, disse que a ideia era que isso fosse visto e ficasse logo incutido na memória das pessoas, mas eu não conheço ninguém que tenha acontecido isso e eu converso, eu pergunto e aí - " não, eu nunca prestei atenção" aí eu falo com o motorista de táxi; com o guia; amigo; - ' não, não é um azulejinho?' Vai ver lá, que é um camarão, juçara, pimenta, mas tu tens que ver, então a logomarca é que fala por essa identidade visual até então que não é clara. Eu às vezes quando vou dar uma palestra ou sou chamado para alguma reunião que querem que eu faça uma fala, quer reinventar, gente tem coisas que a gente não mexe, tem soluções que foram criadas e inventadas que são úteis e viáveis até hoje, que outra coisa que eu vou botar no lugar do açúcar? já não tem o adoçante que é péssimo, o que substitui o sal? o que tu vais reinventar em cima do

bumba-meu boi? a não ser esse monte de grupo para folclórico que foram inventado boi pintado, palha; boi caneca tá entendendo? Eu acho isso um absurdo, e acabou que os Pará folclóricos acabaram ganhando uma grande ascensão que o tradicional, o ancestral quase que fica em esquecimento, como quase acontece com o costa de mão. É muito disso a questão da logomarca é o que querem promover e o que não querem promover, agora umas coisas pegam outras não, e essa não pegou.”

P- Em algum momento foi pensado na degustação permanente de alguma comida que é exemplificada no acervo ou roteiro?

R- "Olha vamos começar pela degustação, na sua fase inicial por sugestão minha, e a gestora abraçou a ideia, nós tínhamos onde era a quitanda, o balcão, era degustado semanalmente um produto diferente, uma semana doce de buriti; uma semana castanha de cajú; uma semana cocada; uma semana bolinho de tapioca; uma semana docinho de espécie; uma semana bombozinho de chocolate com recheio de frutas regionais; uma semana queijo de São Bento, então passávamos por isso aí, veio a pandemia, isso foi suspenso e nós tínhamos também aquele suporte que eu mesma preparava a cachaça com frutas e os turistas ficavam loucos, isso foi suspenso por questão da pandemia e não voltou, agora eu não sei se ainda volta. ”

P- Como eram as oficinas realizadas no espaço, de comidas?

R- "Então tínhamos esse projeto dessas oficinas, ele veio ser remanescente de um projeto antigo que nós temos chamado " mão na massa" que era um projeto profissionalizante, só que o mão na massa, ele tinha a maior duração de aulas e uma carga horária que permitia que o aluno, por pleitear em restaurantes e empreendimentos afins a vaga de cozinheiro ou auxiliar. Já as oficinas de alimentos elas eram realizadas como sensibilização para a valorização da culinária e para a valorização e o despertar do sentimento de pertencimento de quem viesse participar, ou seja entendia se que a pessoa que vem, que manipula o insumo que higieniza que prepara; que arruma e que degusta, ela vai sair daqui com um outro olhar sobre aquilo que ela ver de forma banal, ' uma torta de camarão' 'um doce de cajú' então o quê que acontece, a partir da terceira nós tínhamos um problema seríssimo, por nós só podíamos trabalhar com 20 pessoas então quando abria a inscrição, esgotava em questão de minutos, aí a pessoa chegava e quem não participou da oficina da juçara, já estava inscrita para a segunda ou terceira a seguir, já deixava a vaga garantida.”

P- Foram quantas no total?

R- "Não sei quantas, mas olha que eu me lembro, porque eu não cuidava disso, eu só era chamado para organizar o misampli e a fotografia, quem cuidava disso era a qualidade, talvez quem te possa responder isso é alguém da qualidade se guardaram os arquivos, que ainda tem isso, que isso tá como memória, mas olha passou jaca, manga, bacuri, melancia, banana, juçara, murici, as oficinas, a partir da inauguração ai veio sururu, sarnambi, camarão seco; camarão fresco; jabiraca; siri; coco; macaxeira, quer dizer eram oficinas que tinha todo esse meiem, que por sugestão minha na época era preparar essa dinâmica de funcionamento interno para no futuro muito próximo que ainda não chegou, a gente poder realizar o roteiro de experiência gastronômica ou seja, então fecha um grupo de 20 pessoas com uma agência de receptivo que faz a visita no museu, elege uma feira boa que tenha tudo no dia

especifico, compra os insumos, essa pessoa aprende a escolher; aprender a conhecer; a selecionar vem para cá passa uma manhã ou uma tarde agradabilíssima produzindo isso tudo e depois degusta, que leva essa experiência gastronômica e turística, essa era a intenção das oficinas para preparar isso e a gente ver como era o resultado, não foi adiante. Com a pandemia e quando começou a se dar alguns expedientes por aqui e a coisa não ficou mais remota, foram feitas as lives também. E agora acontece os sabores e cores, é a mesma experiência gastronômica com um nome diferente, é o mesmo chefe chega ali faz uma coisa, só que atualmente eles estão pegando só chefes e quando das experiências, a gente aproveitava os chefes, os mestres; e as culinárias e quituteiras e quituteiros.”

P- Era aberto como, o processo para fazer parte das oficinas? Era um edital?

R- "Os instrutores eram convidados e as pessoas que vinham , abria a inscrição livre e a pessoa interessada vinha, tinha muito disso, eu considerava a coisa mais democrática, muito mais próxima, inserir a comunidade, porque esse povo aqui, a prioridade era atingir esse povo do Centro histórico que passa por um processo de reurbanização que eu não sei como que tá, mas enfim, então é muito disso, mas as coisas vão mudando e aí não tinha muito critério, não era tão burocrático ou dificultoso, as pessoas vinham, estando aqui viravam promotores do museu, saiam falando muito bem do museu que trazia o parente que trazia o vizinho, que tiveram pessoas que eram de associação de moradores que queriam que isso fosse feito na associação de moradores lá, para as pessoas de lá terem essa experiência, então o poder que tem, uma ação pequena de preencher um calendário, que toma uma promoção, um outro alcance que não era previsível para gente nesse aspecto. A nossa previsão era sensibilizar e trazer a pessoa para olhar; se reconhecer e valorizar mais ainda a gastronomia, porque a pessoa aprende uma manipulação diferente, uma tempero diferente, a metodologia de dessalgar diferente, tem gente que vinha para cá que não sabia que a jabiraca também é um bacalhau que bacalhau na verdade é um processo de dessalgar o peixe, bacalhau não é o peixe bacalhau, o processo de salgar tem um termo que eles dão, a jabiraca é bacalhau, um peixe de couro é bacalhau, então são peixes que são salgados e tem essa denominação, então o processo de salgar e dessalgar é que dar origem ao termo bacalhau. Então para isso, serviam as oficinas. Tinha convênio com o Senac para ministrar as oficinas, com alunos e chefes.”

ANEXO IV- Entrevista transcrita

Entrevista com Secretário Municipal de Turismo

Tempo de Gravação: 9 minutos e 40 segundos

Data da entrevista: 07/11/2022

Nome do entrevistado(a): Saulo Ribeiro dos Santos

Área de formação Profissional: Turismólogo, atual Secretário municipal de Turismo

1. Como é a relação da Secretaria de Turismo com o espaço museal, haja vista que fica no mesmo prédio, andar superior?

R- "Ele faz parte da estrutura da secretaria, portanto o orçamento, as ações estratégicas, o planejamento, tudo o que a Secretaria faz pra cidade de São Luís, ela inclui o museu dentro do seu planejamento do seu cronograma de atividade durante todo o ano e também claro isso compreende a parte mensal, então a gente tem esse trabalho direto da secretaria com o museu da gastronomia maranhense."

2. Qual o principal objetivo da gestão da secretaria em relação ao museu da gastronomia?

R- "É não somente da visibilidade, aumentar o fluxo de visitantes do museu, mas fazer com que ele seja um dos principais equipamentos turísticos da cidade de São Luís. Então toda a equipe, ela trabalha com esse propósito de fazer com que o museu seja um espaço visitado pelas pessoas, não só turistas, mas também por moradores locais e de forma com que a experiência dentro desse museu, ela seja melhor possível fazendo com que as pessoas saiam daqui e tenha interesse em conhecer não somente um pouco mais da gastronomia maranhense, mas também da cidade de São Luís e claro todo o investimento financeiro em reforma e qualificação da equipe etc, é a relação em termo de gestão nossa da secretaria."

3. Quais são os principais desafios da gestão e administração de um museu dedicado à gastronomia maranhense?

R- "Os principais desafios que a gente tem em relação administração do museu é justamente em torná-lo um dos principais equipamentos turísticos da cidade, atualizando sempre o conceito de museu, conforme foi publicado inclusive recentemente, pelo próprio IBRAM, fazendo com que o Museu da gastronomia maranhense ele não seja um museu estático, mas pelo contrário um museu criativo; inovador, onde o visitante ele consiga ter uma experiência sensorial dentro do museu da gastronomia perpassando aí por vários aspectos e pilares do atual conceito do museu que é algo mais atual, algo mais concreto, mais perceptível, enfim."

4. Quais são as ações que se desenvolvem em conjunto com a Secretaria para o museu?

R- "Bom, na verdade o museu tem uma ação própria, ele por mais que faça parte do cronograma da Secretaria, ele é um equipamento "individual" digamos assim entre aspas, porque ele tem o seu próprio planejamento. A gente tem o programa férias no museu, a gente tem o roteiro histórico gastronômico que inicia aqui pelo museu, enfim. O museu ele tem uma vida própria, uma vida digamos assim independente da secretaria, porque como ele é um equipamento que precisa e tem necessidades diferentes, as ações, elas estão ao mesmo tempo em sua grande maioria de forma individual e algumas poucas em paralelos como por exemplo a decoração da fachada, daí como a gente decora a fachada do museu, a gente também tá decorando a fachada da secretaria."

5. Quantos profissionais atuam na secretaria? E quais são específicos do Museu? Existe um profissional com formação específica em museologia?

R- "Em média 50 profissionais, específicos do museu são 8 e não existe nenhum formado na área de museologia."

6. A Secretaria possui algum documento sobre o processo de aquisição do casarão de nº82 no arquivo?

R- "A gente tem todo o processo dele."

7. Quais são as estratégias de marketing utilizadas para divulgação do museu da gastronomia?

R- "As principais estratégias de marketing são as redes sociais atualmente, @ museu da gastronomia maranhense; @ SeturSãoLuis, a gente também divulga institucionalmente no instagram da Secretaria, no site da prefeitura, no site do turismo São Luís, turismo.são Luís e em algumas matérias que são vinculadas a respeito do museu da gastronomia e esse ano a gente participou do festival maranhense da Cachaça, onde o museu teve um espaço exclusivo para divulgação do museu."

8. As empresas privadas são motivadas a investir no espaço cultural do museu da gastronomia? Se sim, quais são elas?

R- "Sim a gente firmou uma parceria ano passado, com algumas empresas entre elas o guaraná Jesus que colocou um espaço instagramável aqui, a gente fez distribuição de balde de pipoca do guaraná Jesus, o parque Valparaíso também fez ações junto com a gente, algumas empresas de cachaça também já trabalharam com a gente fazendo divulgação e atualmente a gente tá com o edital de exposição temporária, onde 6 empresas foram aprovadas neste edital e vão tá expondo no museu da

gastronomia na área específica de exposição temporária, a gente já começou com o Gin Luar que ficou 1 mês aqui, o mês de outubro e agora no mês de novembro começou o rede mulheres.”

9. O museu possui recursos próprios? (Em caso afirmativo qual o montante de recursos destinados ao Museu da Gastronomia para a sua manutenção, divulgação e desenvolvimento de ações como cursos, oficinas e outros.)

R-”Não, o recurso do museu é oriundo da Secretaria, então ele não tem assim um valor X, o que a gente precisa eu vou direcionando pro museu, isso pode variar muito de ano para ano.”

10. Considerando que é dever do Estado promover a cultura, quais as obrigações do poder público e quais os limites para a sua ação na gestão e administração do museu de gastronomia?

R- ”As nossas obrigações enquanto município, como você colocou aqui na pergunta, promover a cultura, então nós temos a responsabilidade enquanto entidade pública de âmbito municipal, fazer com que o museu da gastronomia seja de fato um espaço democrático, aberto à visitação, para que as pessoas possam conhecer mais sobre a cultura da gastronomia maranhense, claro também em específico da cidade de São Luís e os principais limites pra gente, a gente não ver limites aqui na nossa Secretaria porque a gente tá em busca cada vez mais de fazer com que tanto turismo, quanto a cultura obviamente a gastronomia faz parte de um dos produtos que a secretaria publiciza, a gente faz com que de fato o museu consiga ter uma autonomia, uma gestão própria, uma gestão cada vez mais inovadora e criativa de maneira com que a gente atenda às necessidades dos nossos visitantes, e também as necessidades do que a gente entende de museu contemporâneo.”

11. A revolução do pensar museológico mundial com vistas à sustentabilidade do patrimônio histórico, busca alternativas criativas e comerciais de captação de recursos para manutenção dos museus. Você é a favor da administração público-privada para museus como forma de captar novos recursos e promover a gestão sustentável dos espaços culturais?

R- ”Sim, eu sou a favor de uma administração público-privada pro museu justamente com esse objetivo de captação de novos recursos e também de ter uma agilidade em relação ao uso sustentável dos recursos, ao uso de uma maneira mais rápida e veloz em relação a questão de aplicação do recurso público que a gente sabe que existe todo um processo de contratação de qualquer empresa para executar qualquer tipo de serviço, então eu sou a favor justamente de ter essa autonomia que os museus tenham para trabalhar a questão público privada, mas eu retorno afirmar que a gente aqui trabalha justamente já em parceria com o setor privado com esse objetivo de agregar valor, de dar mais agilidade aos processos e fazer com que o museu seja um espaço para todos.”

12. Como é feita a gestão de riscos do patrimônio museológico do museu da gastronomia? (forças físicas, fogo, água, roubos, furtos, poluentes, etc.)

R- "A gente faz avaliação periódica aqui no museu, então nós temos um inventário do museu e recentemente agora no mês de setembro ele passou por uma reforma geral, estrutural interno e no ano passado passou por uma reforma externa da fachada, então a gente fica muito atento a essas questões, porque a gente sabe que a estrutura, ela é uma questão analisada pelos visitantes também e claro a gente não pode colocar a vida de ninguém em risco. "

13. A gestão está alinhada com o programa Saber Museu que visa a capacitação técnica dos profissionais que atuam no campo museal? Com que frequência os profissionais participam de cursos de capacitação?

R- "Bom a gente não está alinhando a nenhum tipo de programa como esse saber museu, não a gente não tá vinculado a esse programa mas inclusive a gente tem um programa próprio de capacitação chamado 'multiplicadores da hospitalidade' e uma vez por mês, como no caso hoje, que você chegou e ele tá fechado justamente com esse objetivo, a nossa equipe se reúne uma vez por mês para se qualificar, se capacitar, passar por um treinamento, uma oficina com esse objetivo fazer com os profissionais que atuam diretamente no museu, que eles estejam cada vez mais atualizado às temáticas diversas não só da gastronomia, mas do turismo de uma forma geral. "

ANEXO V- Entrevista transcrita

Entrevista com Coordenação de Receptivo do Museu

Tempo de Gravação: 59 minutos e 35 segundos

Data da entrevista: 14/10/2022

Nome do entrevistado(a): Silvia Romana Costa de Albuquerque dos Santos

Área de formação Profissional: Turismóloga e mestranda em Geografia da natureza e dinâmica do Espaço

P. Há quanto tempo você trabalha no Museu da gastronomia Maranhense?

R-"Eu tô recente na Secretaria, Tô 1 ano e meio mais ou menos, eu já entrei em 2021, já tinha 1 ano de museu, 1 ano e 10 meses atuando na função. Mesmo assim o nosso museu é muito bebê, 3 anos não é nada se for ver, uma instituição que nasceu em 2019, é uma instituição muito pequena. Como o museu é um espaço agregador que a gente tem um espaço hoje físico pequeno, o museu da gastronomia nasce na gestão da secretária Socorro Araújo, que inclusive é professora da Universidade Federal do Maranhão e foi Secretária de Turismo durante 2 gestões, senão me engano foi 8 anos, e aí antes dela concluir a gestão dela, tem o projeto e inaugura o museu da gastronomia, quem inaugura como curador é o Enoque Silva, que fez toda essa concepção. Daí depois eu entro como coordenadora de receptivo, eu cuido da central de informações turísticas e de ações externas e aí também comecei a coordenar o museu da gastronomia maranhense, por que? porque a gente viu que era importante, uma instituição de museu não é só o acervo, você tem que cuidar de pessoas, capacitação, escala, a própria estrutura física, a manutenção, a rotina, o atendimento, a comunicação com o público que vai querer agendar as visitas, a formatação de uma programação anual. Então eu vir com esse objetivo, com esse desafio na verdade, eu nunca tinha tido essa experiência, nunca trabalhei com museus, a minha experiência de 12 anos, é na área da aviação, aí sair para gestão pública, para voltar a estudar também, e aí peguei esse desafio do museu da gastronomia. No começo foi bem difícil adaptação, mas aí a gente fazendo uma retrospectiva de quase 2 anos, vou te falar quantos avanços a gente tem, sempre vou me remeter ao texto do IBRAM, da semana nacional de museu, lançaram um texto base sobre o Poder dos museus, este texto abriu muito... que os museus são de todos, não são só para turistas e que quanto mais as pessoas utilizarem desses espaços, a comunidade local, visitantes, mais elas se apropriam daquilo que é nosso, e aí isso é muito bom inclusive pro turismo, porque em outros espaços ela vai tá com o sentimento de pertencimento muito mais fortalecido. Então quando a gente começou a reorganização do Museu, a gente primeiro se importou em cadastrar o museu no Sistema Nacional, daí que veio essa parceria com o IBRAM, o Instituto Nacional de museu manda para gente um cadastro, uma documentação para poder eles avaliarem se a gente se enquadra no conceito de museus, a gente encaminhou a documentação, o Saulo é o responsável hoje pela instituição, porque nós somos um museu que é cuidado pela Secretaria, nós não somos uma instituição independente, o que funciona como uma estrutura administrativa própria, não! São os colaboradores da Secretaria Municipal de Turismo

que cuidam do museu literalmente, são os servidores que cuidam do museu. Então, a gente fez o cadastro primeiro no IBRAM, cadastrado, conhecido nacionalmente, nós nos enquadrámos como o segundo museu do Brasil que trata sobre gastronomia, o primeiro é em Salvador, o segundo aqui em São Luís do Maranhão, depois nós conseguimos realizar o cadastro no sistema Ibero Americano de museus, que aí pega todos os museus cadastrados e reconhecidos da América central e América do Sul, então hoje qualquer pessoa que até de outro país vai procurar no google o museu da gastronomia maranhense ou pela cadastro do sistema Ibero Americano de museu vai encontrar lá o museu da gastronomia. outro detalhe, nós somos o único museu cuidado pela prefeitura municipal né? Todos os outros museus são de posse do Estado, é o Estado que gerencia, isso até algumas pessoas não sabem, é importante esclarecer, e o museu cuidado não pela Secretaria de cultura, mas pela Secretaria de Turismo. Enfim, primeiro a gente se cadastrou, estamos realmente lá oficiais para poder se apresentar para o país. E a gente começa uma preocupação importante de montar uma programação anual para as pessoas, ok a gente já tem o acervo, mas a gente precisa agora captar esse público, para que esse público venha mais para o museu, que ele visite mais, daí a gente fez umas ações, uma delas foi o férias no museu.”

P. Qual a sua função e atribuições no museu da gastronomia?

R- "E as minhas atribuições são, gestão de pessoas, desenvolvimento de projetos, captação de recursos, participação de editais, planejamento de ações anuais de programação anual, capacitação da equipe, do receptivo, manutenção da estrutura física, e participação como representante do museu em outros espaços. A gente agora está participando da rede de educadores de museus do Maranhão, então nós, que somos os representantes, eu e o Marcelo, que também é turismólogo e guia de turismo já há quase 20 anos. Também, quando não é o Saulo que representa o museu em eventos, a gente representa.”

P. Como é realizado o perfil da demanda que visita o museu? Existe pesquisa de satisfação dos visitantes?

R-” Tem, a gente faz o controle de duas formas: o primeiro é a assinatura manual, a assinatura de visita, ela contém lá o Estado; a faixa etária; a gente não colocava, mas vai colocar agora a profissão, Estado e Cidade. Esses dados são catalogados e enviados para a mercadológica, existe uma coordenação mercadológica na secretaria que recebe os dados, faz a tabulação e envia o relatório mensal para gente, para mim e para Saulo.

E aí de avaliação nós temos, a avaliação de atendimento, temos um formulário que o turista ou visitante acessa pelo QR CODE e tem 4 línguas, português, inglês, francês e italiano, aí ele pode acessar e fazer avaliação de atendimento, qual foi a estação que mais chamou atenção; sobre a qualidade no atendimento que é um dos nossos diferenciais, que a gente bate muito no pé para que o atendimento seja humanizado e também para que seja adequado ao perfil do público ou seja criança, jovem, adulto ou pesquisador, ou pessoas com deficiências, que seja mais adaptado possível, apesar de que a gente ainda precisa avançar nas capacitações para as questões de acessibilidade que a gente não tem pessoas com formação em intérprete de libras, nós não temos, mas nós temos o áudio guia, a visita guiada... Mas voltando

para avaliação lá a gente recebe todos os meses os resultados das avaliações, a gente tem uma média de 95% de avaliação excelente e mais ou menos uns 2 ou 1% de regular. O que a gente precisa melhorar em relação ao regular é colocar um espaço, um campo em aberto, pedindo para o turista detalhar melhor o que seria essa melhoria. Porque nós temos uma dificuldade um pouquinho do turista acessar no QR CODE, a gente tem um pouquinho de dificuldade, nem todo mundo quer ou nem todo mundo tem, querem mesmo é visitar, passear, no final já não quer tanto, daí tem que ficar insistindo. Mas aí esse recurso vai ser melhorado, porque até o começo de novembro a gente vai inaugurar um totem interativo, a gente vai tirar assinatura que hoje é manual vai sair e vai para o totem que a pessoa vai chegar e fazer sua assinatura eletrônica, e avaliação também por esse totem, então a pessoa terminou o passeio vai lá no touchscreen no totem auto atendimento e já faz avaliação dela rapidinho, se ela não quiser usar o QR CODE.”

P. Quais são as ações/atividades que o museu desenvolve?

R- "Na minha atuação, a gente fez o 'Férias no Museu', foi uma programação inteira em julho. O férias no museu foi uma programação voltada pro público infantil e pro público adulto também, para a família. A gente nunca tinha feito uma programação inteira no mês assim todo para as crianças, nós fizemos parceria com Val Paraíso, a gente sorteou ingressos no final do mês, no último final de semana do mês de julho para fazer o passeio no Valparaíso, nós também conseguimos uma parceria com o Guaraná Jesus, então todas as crianças que iam ao museu, após o passeio, eles ganhavam um baldinho de pipoca, ganhavam um guaraná Jesus e ganhavam um mural que a gente confeccionou para fazer desenhos para ficar na memória, do que mais tinham chamado atenção com relação a sua experiência no museu. Para os turistas que também iam para o CAT que é a central de atendimento ao turista, eles também ganhavam a latinha de guaraná Jesus e o guaraná Jesus colocou um totem grande no museu com um efeito que a latinha estava caindo assim a bebida, daí a gente até ficou preocupado porque o totem era grande, mas foi assim um sucesso, todo mundo queria ir. A gente fez um sorteio pelo Instagram, todo sábado a gente fazia passeio City tour com famílias, que eram sorteadas, daí elas faziam a inscrição, a gente fazia o sorteio e elas eram sorteadas, iam até 5 pessoas da família. e aí a gente tinha um corpo de guias de turismo que trabalhavam no museu e no CAT, daí a gente fazia escalas e faziam um City tour de manhã um à tarde e foi muito legal e muito bacana.”

P- Pessoas daqui de São Luís da própria comunidade?

"Quem se inscrevia, podia ser turistas ou da comunidade, mas o que mais utilizou foi a própria comunidade, pronto esse foi o Férias no Museu. Depois a gente começou a participar de algumas programações do próprio instituto nacional de museus, o IBRAM, que foi a semana nacional de museus, que a gente participou com aquele tema do "o poder dos museus" e também foi na semana nacional de museus que nós tivemos a ideia de fazer o City Tour Gastronômico, porque a gente tinha a intenção de expandir um pouco mais essa ideia de gastronomia para os locais que na prática a gente identificava, então falar do museu é também fazer a conexão dos espaços onde você vivencia, então a gente montou um roteiro para atender uma programação somente que era o City Tour Gastronômico dentro de uma programação, só que depois, esse roteiro ficou tão famoso que a gente estendeu para outros espaços, a gente faz hoje para visitas institucionais, para agências de viagem já vendem a

proposta para o City Tour Histórico e Gastronômico, a SETUR fez uma edição na casa das Minas e lançou um produto turístico, fez com que as agências para que elas pudessem vender esse pacote, incluir, até a Taguatur já vende também, ele pegou um conceito da experiência do conceito do que foi e adaptou, e aí o roteiro do City Tour Histórico e Gastronômico é um passeio pelos principais pontos do Centro Histórico que faz alusão ao que a gente pode encontrar de sabores, como o Mercado das Tulhas, Rua Portugal, Beco Catarina Mina, então a vai fazendo um percurso histórico e falando sobre gastronomia e a história da nossa cidade e musicalizado, a gente leva personagens como pregoeiros, como Catarina Mina que tem uma representatividade por ser também uma comerciante, enfim, e faz a degustação. Então imagina você unir história, gastronomia, degustação e música. As músicas são todas voltadas para o tema da gastronomia, ou seja, a gente chegava lá no Mercado das Tulhas e tem uma apresentação chamada cuxá orquestrado, a pessoa canta a receita do cuxá e a gente fazia isso de maneira interativa com os turistas, se cantassem a música a gente já dava um brinde pra ele, a finalização do passeio é na Rua do Giz e lá a gente fazia um piquenique.

P- O roteiro começa por onde?

”Pelo museu, conhece o museu, segue Rua da Estrela, Rua Portugal, Beco Catarina Mina, volta entra no Mercado da Praia Grande, passa pela Rua da Alfândega, do lado da praça Nauro Machado e finaliza na Rua do Giz. Lá tem degustação de liquor, durante o trajeto tem degustação de liquor, produtos à base da mandioca. A Rede Mulheres do Maranhão é a nossa parceira e o piquenique é feito com suco de frutas. Foram 3 edições do tour gastronômico. Tivemos o lançamento do áudio guia, que é a visita auto guiada, ela começou em português, mas agora ela tá disponível português-inglês fizemos atualização nesse mês e até o final do ano a gente vai colocar francês, espanhol e italiano.”

P- Esse áudio guia foi lançado esse ano?

”Não, foi ano passado, a gente lançou ele. Então o turista que não quer receber a monitoria, ou que quer realmente fazer a visita sozinho, ele pode receber esse recurso, ou talvez uma pessoa com outra deficiência que queira, enfim, colocar ali escuta e faz sua visitação. Aí tem também o vídeo em libras que a gente lançou ano passado que está disponível no canal no You tube da Secretaria de Turismo de São Luís, o visitante pode acessar pelo celular dele e fazer a visitação lá no museu. Ele pode chegar abrir o canal no You tube na Secretaria e tá o vídeo lá disponível, mas esse vídeo a gente vai colocar no totem também, vou lançar. Também Websérie sabores e cores, foi uma readaptação a pandemia, porque eram oferecidas as oficinas presenciais, mas quando eu entrei já na pandemia a gente readaptou a ideia para gravações lá na nossa cozinha com chefes de cozinhas e cozinheiros do estado que trazem pratos tópicos nossos, e todo mês é lançado uma receita lá no canal”

P- Como são elaboradas essas ações, seguem uma temática definida?

R- ”Não, elas não seguem temáticas definidas, mas também somos muito flexíveis para adaptar ações que sejam paralelas à Secretaria Municipal de Turismo ou a Prefeitura ou que sejam ações só do museu mesmo. Então assim, ano passado e esse ano também foi nossa primeira experiência em produção de um planejamento

de ações do museu, que não tinha, quando eu entrei não tinha, há cada ano gente melhora esse cronograma, então próximo ano a gente vai trabalhar com um cronograma de ações muito melhor do que foi esse ano, porque também nós dependemos de recursos da Secretaria Municipal de Turismo, porque nós somos vinculado a ela, a gente não tem recursos, ou outro tipo de recurso, o que a gente vai conseguir, no caso do totem é por que a gente conseguiu o prêmio Darcy ribeiro. O museu ainda vai caminhar, vai ter outros caminhos, depois que a secretaria sair daquele prédio, aí vai ter que ter uma estrutura administrativa própria independente.”

P- Vocês estão com essa ideia de mudança do prédio, deixar o prédio todo só para o museu da gastronomia?

”Porque na verdade o prédio é do museu, isso tem documento, é todo do museu, tanto é que a gente tem a cozinha, tem o auditório, tem a sala de multimídia, mas provisoriamente está sendo cedida para a Secretaria, e aí há uma pretensão de até talvez no próximo ano mudar, mas isso pode acontecer ou não, porque tem a questão burocrática do outro casarão que vais ser reformado, enfim.”

P- O museu desenvolve estratégias e ações direcionadas para a comunidade e os estabelecimentos do entorno? Quais as ações que o museu executa?

R- ”O City Tour Gastronômico é um deles, a gente envolveu as pessoas da feira da Praia Grande, a gente teve que pedir autorização para poder fazer uma intervenção cultural lá com música, com demonstração de ingredientes, então a gente sempre divulga muito esses espaços, a Juçara e Peixe frito que é uma lojinha logo descendo a Rua da Estrela, ela vende juçara, picolé regional, a gente incluiu no roteiro, a gente fez a fala, apresentou, mostrou: ”quer experimentar a juçara, camarão é aqui na Juçara e Peixe frito” lá no Beco Catarina Mina, a gente fez uma parceria com o pessoal do Mr Cloud que é a sorveteria, eles deram suporte para gente tanto de infraestrutura para armazenar nossas bebidas quando fazíamos degustação, quanto também na degustação de sorvetes, então foi isso. Durante o passeio a gente sai falando, a gente fala do Flor de Vinagreira, fala do que tem lá, fala do restaurante da Tia Dica subindo, então a participação é direta e indireta. E aí tem o edital também de exposições temporárias, a gente lançou esse edital esse ano e até agosto a gente lançou o resultado, como que funciona o edital, a gente oferece um espaço dentro do museu para exposições temporárias para que todo empresário ou microempreendedor, enfim qualquer pessoa que tem um serviço, que trabalha com algum produto ligado a gastronomia, pode ser bebida; comida; artesanato; cosméticos, que podem participar indo levar os produtos para expor lá no museu da gastronomia. o que é legal, a gente promove, valoriza, promove o produto e ainda pode comercializar.”

P- Tem um tempo definido para ficar a exposição?

R- ”Tem, são 25 dias para cada expositor”

P- E quantos vocês selecionam no edital?

R- ”É a gente queria selecionar 12 projetos, era até agosto do ano que vem, só que a gente conseguiu selecionar 5. Só 5 participaram, porque é uma ideia nova, não houve muita compreensão de entendimento do edital da linguagem, eu tive esse feedback

porque eu tive que ir captar essas pessoas, falar:- "gente tem um edital aberto é legal, o museu recebe muita gente, bora participar, daí eles falavam "ah Silvia tem que montar uma estrutura?", daí eu não: né nada disso que você tá pensando. A gente mesmo ofereceu a estrutura, o balcão e aí 5 marcas foram selecionadas, esse mês estamos com a Gin Luar que é a primeira marca de Gin do Maranhão, tá sendo uma experiência maravilhosa, mas foi difícil, eu lancei esse edital ano passado, ninguém participou, aí eu falei que esse ano eu ia tentar captar essas pessoas e explicar o que era, daí pronto, agora que eles já estão cadastrados, vários querem participar, então assim quando tu pergunta se as pessoas do entorno qual foi a ação, o edital das exposições temporárias é uma delas, porque foi aberto para todo mundo, só que às vezes as pessoas de fato infelizmente não se interessam, ou não chega, ou sentem dificuldade - "há é edital, é uma coisa difícil" mas não é nada disso."

**P- Como foi elaborada a identidade visual do museu para promoção turística?
E sua logo?**

R- "Não participei dessa parte, foi antes de eu chegar ao museu."

P- Quais são os maiores desafios de se trabalhar com o receptivo do museu da gastronomia?

R- "Os desafios iniciais é você trabalhar no espaço museológico de grande relevância, mas ainda com uma construção de estrutura, de corpo administrativo que a gente não tem, hoje a gente tem o Enoque que é artista plástico, que tem uma visão, é um profissional mais alinhado com essa questão da curadoria, mas o resto da equipe inclusive incluindo a mim mesma, a gente não tem experiência com museus, então para todo mundo que trabalha lá é um desafio de você trazer um produto interessante para as pessoas. Então o desafio é esse, a gente não tem um corpo "capacitado" a gente busca informação, se reinventa, busca pessoas que são das áreas de museus, os próprios guias de turismo, tem um trabalho fundamental no museu da gastronomia sobre isso porque os guias tem conteúdo tem bagagem então é muito mais fácil tu trabalhar com pessoas que já são da área, os guias de turismo. Hoje o corpo de atendimento, nem todo mundo é guia, foram servidores administrativos que vieram para o atendimento, então o desafio é você construir essa estrutura de logística para o atendimento. Segundo é você trabalhar a capacitação dessas pessoas, porque elas vieram de outras experiências, então o bem receber, a própria coordenação já tem no nome, receptividade, ter um corpo de funcionários receptivo sempre, quebrar aquela barreira do turista ou visitante chegar no museu e a pessoa olha pro lado, olha pro outro e fica decidindo quem vai guiar e deixar o turistas solto, é uma coisa que a gente abomina, minha equipe não é perfeita, mas é engajada, eu bato muito na tecla quando o visitante chega ele precisa sentir que está sendo muito bem recebido, que tá sendo aceito, porque senão criar as barreiras de estar no museu e achar que aquilo não é para a gente, que é só para turistas. E aí pessoalmente o desafio para mim é trabalhar bem na coordenação de um museu, eu não tenho um financeiro, uma pessoa que escreve projeto, uma pessoa que faz inventário do museu, não tem! A gente vai ter próximo ano, fruto de que? experiência, a gente vai aprendendo. A gente fechou 20 dias o museu agora para reforma, para melhorias estruturais, abrimos agora dia 26, hoje a gente trabalha muito com essência, quando o turista chega a primeira coisa que ele fala é: -"nossa que cheiro gostoso, onde eu compro essa essência?" e é tão legal receber esse feedback porque a gente conquista pelo olfato, pelas sensações

olfativas. Mas o desafio voltando, é coordenadora de museu, coordenadora do CAT e também administrar ações externas, porque a minha função é receptivo então a gente trabalha com ações de boas vindas no aeroporto, rodoviária, hotéis, e é tentar fazer bem essas três funções."

P- Qual a conquista mais significativa que o museu já teve até agora?

R- "Foram duas: A primeira foi o prêmio Darcy Ribeiro, a gente ganhou essa premiação através de uma publicação de artigo que segue todo um critério do instituto ,com esse prêmio a gente vai conseguir colocar em prática a ideia do totem interativo, que é deixar disponível neste totem o vídeo em libras, que aí a gente tem a preocupação de começar adaptar nos espaços para acessibilidade. O prêmio Cazumbá 2021, que foi em 2021, mas o evento foi no começo de 2022 que foi considerado o melhor equipamento turístico e de lazer. O nosso museu foi o segundo equipamento mais visitado do Maranhão ano passado, a mercadológica fez uma pesquisa com os museus daqui da cidade do estado, pegando a quantidade de atendimento anuais deles, e gente identificou que o primeiro foi a Biblioteca Pública e o segundo o Museu da Gastronomia Maranhense, a gente atendeu mais de 16 mil pessoas ano passado e só até agora em setembro a gente já superou a marca. "

P- Como é feita a divulgação do Museu de gastronomia?

R- "As redes sociais, na página da SETUR, quanto no Instagram da gastronomia, através da imprensa, a gente geralmente chama a imprensa quando tem alguma ação para turista ou uma ação maior, as exposições temporárias, a gente vai fazer um vídeo de cada marca que vai fazer a exposição, por blogs, por sites, temos um assessor de comunicação que é o Arlan que tudo que pelo museu ele coloca pela imprensa."

P- Quanto às ferramentas tecnológicas: Quais são usadas?

R- "Redes sociais, Instagram @museudagastronomiamaranhense, tem o e-mail da central é por lá que são feitos os agendamentos, que as pessoas tiram dúvidas, mas geralmente as pessoas buscam agendamento de instituições pelo e-mail. Nós temos também o nosso CAT online, nós somos a primeira central de atendimento ao turista do Brasil online, usando a ferramenta do WhatsApp, não tem em nenhum outro lugar isso, porque tem atendimento pelo robô, o nosso não é robô, é a equipe, são servidores, técnicos ou guias de turismo atendendo demandas e informações, tirando dúvidas de visitantes e turistas no CAT online. No Youtube a gente não tem um canal do museu de gastronomia, mas vinculado ao canal da Secretaria, então na Secretaria nós temos uns vídeos da web serie sabores e cores."

P- Como surgiu a ideia do CAT no espaço do museu?

R- "O CAT funcionava na Praça Benedito Leite, havia um espaço, uma sala dedicada, mas com a mudança de gestão ele precisou, eles precisaram entregar aquele espaço. O CAT é da Secretaria Municipal de Turismo, então ele acaba vindo junto com a Secretaria dentro do espaço do museu. A gente entendeu que era interessante colocar um CAT junto com o museu como um equipamento em anexo e isso é uma tendência, porque na Casa do Tambor de Crioula tem um CAT também do Estado, porque meio que se complementam, o turista vai lá faz a visitação no museu e se ele quiser saber

a partir da experiência dele onde ele pode comer, almoçar, lancha, cafeteria, ele sobe e lá ele recebe o mapa turístico, os colaboradores vão pontuar para ele tanto locais para se alimentar quanto para passear, então o CAT passa a ser como um anexo mesmo do museu para complementar no atendimento, então havia uma necessidade de ter um CAT próximo a secretaria porque também quem atua lá são servidores, na maioria é turismólogos, então nada melhor que alinhar ao museu a gastronomia, e deu muito certo.”

P- O museu possui algum plano museológico atual?

R “Eu acho que não, a gente, nunca tive conhecimento desde quando entrei, até pouco tempo nesse 1 ano e meio, mas agora como a gente faz parte da rede de Educadores do Maranhão, inclui todos os museus, não só os do Estado, privados, a gente começou a discutir sobre isso, e o planejamento é que no próximo ano a gente já começa a fazer o nosso plano museológico atualizado.”

P- Como é feita a mediação da exposição? Livre, sugerida ou direcionada?

R - “A gente tem duas opções: que é a visita monitorada e o audioguia, ou a visita livre, mas a gente percebeu que depois da pandemia também as pessoas querem se aproximar, elas querem contato com as outras pessoas, elas tem curiosidades, querem que o monitor explique para elas, daí a gente acaba trazendo muito o lúdico para elas, não é só aquela fala mecanizada, mas do lúdico, da brincadeira, tem alguns colaboradores que são também profissionais de música, que são cantores então eles citam versos, cantam trechos de uma música, eles têm essa liberdade sem sair do conceito. Mas geralmente é monitorada ou audioguia, o que é mais usado é o monitorada, segue o mesmo roteiro do audioguia, estação 1..2..3..4...5.. segue toda a estrutura física que é muito lógica, vai seguindo aquele caminho, dando aquela volta e finaliza lá na quitanda de novo e agora encerra na exposição temporária, então o monitor só vai até a quitanda e lá finaliza e divulga que tem a exposição temporária. Na exposição temporária finaliza com avaliação e se ele quiser ir para central, direciona também.”

P- Quantos são os monitores para o roteiro de visitas e quais os critérios utilizados no processo seletivo de monitores? (Cursos, perfil, domínio de idiomas, outros)

R - “Olha, a gente teve dois momentos de estrutura do quadro de colaboradores do museu, o primeiro foi até 2021, nós tivemos a contratação de 8 guias de turismo, foram duas ideias que a gente teve, era de fato adequar e melhorar nosso atendimento no museu com pessoas que já são muito capacitadas, porque os guias tem muita experiência e também uma forma de valorizar os guias em temporadas de baixa estação, quando o turismo baixou por conta da preocupação com a pandemia, e aí estavam sem trabalho, daí a Secretaria chama eles, foi contrato de 1 ano para poder eles trabalharem conosco, isso em 2020 e finaliza em 2021. Depois que o contrato acabou, a gente já tinha dentro do corpo tanto guias de turismo quanto servidores da Secretaria que já estavam lá antes de eu entrar, que somaram com os guias. Depois que os guias saíram, hoje nós temos no corpo 2 guias de turismo no quadro de colaboradores, 3 ou 4 turismólogos porque a gente tem hoje 8 pessoas que temos no

quadro museu e CAT, desses outros a maioria é turismólogo e guia de Turismo os demais são servidores da casa. ”

P- Esses 8 fazem as visitasões?

R- ”Todos os 8 fazem as mediações, só uma que não faz porque fica no CAT.”

P- Vocês não fazem captação de estagiários por exemplo?

R- ”Isso não, a gente não contrata como monitor do museu, mas a gente contrata como servidor da secretaria, já entra sabendo que tem um perfil para monitor no museu, ele entra como técnico com cargo de nomeação.”

P- Não tem um critério de domínio de idioma?

R- ”A priori não, porque a absorção das vagas era de fato para técnico da Secretaria, e a nossa preferência era que fosse da área, turismólogo ou guia de turismo, isso foi o primeiro pré-requisito. Claro que a linguagem para agregar, no nosso quadro tem 2 que falam, que são bilíngues, têm uma servidores que e formada em letras que falam inglês e o outro é turismólogo que fala espanhol. por isso também a necessidade de adaptar o audioguia para outras línguas.”

P- Em algum momento foi pensado na degustação permanente de alguma comida que é exemplificada no acervo?

R- ”A priori não, a gente tinha degustação, era de camarão, farinha, ou de algum doce específico regional, daí veio a pandemia e a gente ficou bem receoso, fomos tirando tudo. A gente prefere quando voltar a fazer degustação voltar de uma maneira mais orientada, chamar pessoas específicas, da vigilância sanitária, alguma coisa assim para dar um direcionamento nessas taxas assim de hígienes, então a gente tem um pouco de receio, por outro lado, há uma possibilidade de no outro ano voltar com as degustações. com as exposições temporárias já dar para subir por enquanto essa parte. Mas desde o início da pandemia suspendeu e não pensamos em voltar por enquanto , e também tem a questão dos recursos, estamos falando de um museu pequeno que recebe muita gente. ”

ANEXO VI- Entrevista transcrita

Entrevista com Evandro Bessa de Lima Filho

Tempo de Gravação: 1 hora, 3 min e 2 seg

Data da entrevista: 19/10/22

Nome do entrevistado(a): Evandro Bessa de Lima Filho

Área de formação Profissional: Contador, Professor universitário

P- Gostaria que o senhor falasse um pouco mais sobre Evandro Bessa de Lima, quem ele foi?

R- "Bom, o Evandro Bessa de Lima é meu falecido pai, eu levo o mesmo nome que ele, Evandro Bessa de Lima Filho. Ele era filho de portugueses, exerceu durante muito tempo o mandato de vereador na Câmara Municipal de São Luís, foi várias vezes presidente da Câmara Municipal de São Luís, foi inclusive Prefeito de São Luís, interino nessa condição de presidente da Câmara, naquela ocasião os prefeitos eram escolhidos pelos governadores de forma indireta e ele foi escolhido em um determinado momento pelo governador Nunes Freire para ser prefeito de São Luís, substituição do então prefeito Antônio Paiol que deixou o cargo naquela ocasião, e foi convidado para continuar no cargo mas alguns empecilhos impediram isso e ele voltou a ser o presidente da Câmara Municipal. Bom, ele também como profissional, contador, diga-se de passagem, naquela época técnico em contabilidade, como também a minha mãe, ou seja, o meu berço foi de contadores tá explicado um pouquinho aí da minha herança, do meu gosto pela contabilidade. Então ele, além de ser político, ele era funcionário público, foi durante muito tempo o cargo de diretor financeiro da Assembleia Legislativa do Maranhão, ele exercia concomitantemente essas duas funções. Bom, meu pai como eu disse, era de uma família tradicional aqui de São Luís, filho de portugueses e exatamente por conta disso ele recebeu como herança esses prédios daqui de São Luís, foi uma herança eu diria assim, patrimonial, porque não houve herança no sentido financeiro, a herança do meu pai quando meus bisavós morreram passaram para os meus avós, a minha avó, mãe do meu pai, ela deixou, passou em seu falecimento, deixou toda essa herança patrimonial para o meu pai e uma irmã do meu pai que não morava em São Luís do Maranhão. Então o que aconteceu, o meu pai não recebeu financeiramente absolutamente nada por conta desse patrimônio e por conta disso, por não ter havido essa transferência do meu pai na herança, esses bens, esses imóveis que eram muito antigos, imóveis históricos eles foram se deteriorando, porque não havia recursos para mantê-los, para reformá-los, porque na época a minha avó recebia alugueis desses imóveis e era alugueis praticamente dissociados, ela não tinha esse prazer de fazer desses imóveis um investimento. Então, os imóveis foram se deteriorando, meu pai como um bom político que era também fazia as vezes de benemerência e as pessoas ocupavam os prédios e não pagavam seus alugueis e realmente os imóveis foram se deteriorando.

Bom, o ano do falecimento do meu pai em 1977, eu não morava aqui em São Luís, eu lhe explico o porquê, o meu pai se separou da minha mãe em 1951 na época eu tinha 5 anos e minha mãe então foi embora de São Luís com três filhos, duas filhas e eu como filho único macho, ela nos levou pro Rio de Janeiro onde ela já tinha alguns

familiares e lá fomos viver durante 30 anos praticamente sem vir ao Maranhão. Um fato interessante para relatar para você é o seguinte: O meu pai e minha mãe nunca se separaram pela via judicial a separação deles sempre foi de corpos, minha mãe sempre quis fazer essa separação com a ordem judicial, mas meu pai nunca concordou, aquela paixonite enrustida, de sempre achar que podia ter um retorno, essa amizade durou esse tempo todo. Bom, em 1977 meu pai faleceu e aí ele faleceu como se estivesse em plena convivência conjugal com minha mãe, então qual foi o resultado disso? é que a minha mãe ficou como a viúva inventariante do espólio, apesar do meu pai ter algumas companheiras durante esse período, companheiras no plural mesmo, porque nesse período de separação aconteceu do meu pai ter mais 12 filhos, então foi mais 2 ou 3 companheiras e na realidade os três filhos que aconteceram na constância do casamento também ficaram como herdeiros. Então, eu vinha muito a São Luís, porque eu já era auditor do Banco Nacional da Habitação naquela época, e sempre que eles precisavam de um auditor para cá para o nordeste, eu me candidatava para vir porque eu gostava exatamente de ver a cidade e até visitar o meu pai também, então nós tínhamos esse contato sempre duas ou três vezes por ano eu vinha aqui. Daí meu pai faleceu em 77 nós viemos aqui, minha mãe esteve aqui também por coincidência, não foi nem um retorno ao ocorrido, eu vir trazer meu primeiro filho para o meu pai conhecer e ele conheceu foi até no Hotel antigo Quatro Rodas onde estava hospedado, minha mãe estava lá também e depois eles saíram de lá para o Hotel é meio dia, por volta de meio dia e quando foi 14 horas da tarde chegaram a notícia que ele tinha falecido com infarto. Bom, aí ficou aquela questão do inventário, minha mãe como única viúva legalmente reconhecida, é assumiu a condição de inventariante e houve um fato muito interessante, um fato destacado: é na ocasião que o juiz abriu o inventário do meu pai ele pegou o nome da minha mãe que ainda estava aqui em São Luís, e minha mãe pediu à ele para reconhecer todos os outros filhos nascidos fora do casamento de meu pai, eram mais 12 havidos fora do casamento, e agora aqueles 12 filhos reconhecidos. Então como ficou o inventário: Minha mãe como inventariante detentora de 50% do espólio e mais 15 filhos detentores dos outros 50%. Bom, o juiz inclusive quis tomar o depoimento, porque não tinha ouvido falar em uma história dessa de uma mulher que havia sido casada com um homem que tinha várias companheiras, com filhos fora do casamento e essa viúva estava reconhecendo os filhos fora do casamento.”

P- Professor, o nome da sua mãe, porque eu achei dois nomes lá no Processo que tive acesso, tinha Inah de Carvalho Lima e Olga Araujo Lima?

R- "Essa é minha mãe Inah de Carvalho Lima, que é a única inventariante.”

P- E essa Olga Araujo Lima?

R- "Ela nunca foi inventariante, era uma das companheiras do meu pai, tem ela a Olga Araujo Lima e tem uma outra que já inclusive é falecida, aliás as duas, as três, era minha mãe, a Olga Araujo Lima e a Mariana que eu não me lembro o sobrenome dela, então essas três que seriam viúvas consortes, mas inventariante mesmo seria minha mãe Inah. Minha mãe já morreu, mas muito recente, completando dois anos agora. Então, durante esse tempo todo ela foi e continuava sendo até dois anos atrás a inventariante, até porque por incrível que pareça esse inventário nunca terminou, por que? exatamente por conta desses imóveis.”

P- São quantos imóveis?

R- "Na época eram uns 10 imóveis, do mesmo tipo da Rua da Estrela 82, tem na Rua do Giz, tem imóveis até lá no Sítio Grande, onde hoje funciona a empresa de ônibus Gonçalves, esse foi um dos imóveis que nós conseguimos disponibilizar mais rapidamente para vender. Porque essa história, meu pai como bom político que era, não tinha muito esse cuidado, tinha outras prioridades da realidade social, o eleitorado do meu pai era basicamente do interior da ilha, da zona rural, ali ao longo de onde hoje é a BR, ali do aeroporto até a Estiva, tinha ali várias comunidades, se fosse fazer uma pesquisa ainda mais aprofundada, que como o tema não é meu pai, mas existem várias escolas chamadas Evandro Bessa ao longo desse percurso, existem várias Avenidas chamadas Evandro Bessa ao longo dessas comunidades da BR 135. Porque que levava o nome do meu pai: o povo da zona Rural sempre foi muito agradecido à ele, porque era ele que fazia as estradas com o dinheiro dele, era ele que asfaltou as ruas, ele que construiu as escolas com recurso próprios dele, ele que colocava água nessas comunidades também, então ele sempre foi muito reconhecido, então a população mesmo colocava o nome das escolas de Evandro Bessa, Rua Evandro Bessa, então se você abrir o mapa de São Luís, vai ver que tem várias Ruas Evandro Bessa, várias escolas. Eu lembro que uma vez um prefeito daqui de São Luís me chamou para o gabinete dele, na época eu já morava aqui, ele me pediu pelo amor de Deus para eu autorizar mudar o nome de uma escola aí na zona rural, não sei se era Tibiri se era na Estiva porque existiam duas escolas municipais Evandro Bessa e isso era um equívoco, você não pode, daí ele disse: - 'se fosse ainda uma escola de ensino de educação infantil e outra fundamental tava lá', mas eram as duas de ensino infantil. Bom, como eu disse para você, essa tarefa do meu pai de cuidar dos imóveis não era muito levada a cabo, ele deixava de cobrar os alugueis, ele deixava por conta disso, deixava a manutenção dos prédios por conta daquelas pessoas que ocupavam os imóveis, e isso foi levando até a morte dele, quando ele faleceu a gente fez na realidade um levantamento desses imóveis e vimos de forma bem triste uma situação assim bem degradante de alguns dos imóveis tá, tivemos imóveis ali que nós não conseguimos vender, não conseguimos vender, esse da Rua da Estrela foi um deles, porque?: o imóvel da Rua da Estrela 82 era a maior área construída histórica de São Luís, porque se você for lá observar ele tem 4 pavimentos, você imagina fazer 4 pavimentos em mil oitocentos e não sei o que, como era que isso era feito, então por essa degradação toda ele ficou a ponto de ruir e cair."

P- A família de vocês chegou a morar nele?

R- "Não, não, a minha família, a mãe do meu pai chegou a morar em um imóvel que você pode visualizar, conhece o edifício João Goulart? Conhece o antigo prédio do Hotel Central? no meio desses dois, tem um imóvel lá de dois pavimentos, foi um que nós conseguimos vender muito rapidamente, ele era muito valorizado pela situação estrutural dele, porque a minha vó morava nesse prédio então o imóvel estava bem conservado, muito bem conservado, meu pai morou lá por um tempo, antes de se mudar para aquele Sítio que falei para você... e o imóvel então estava conservado. Esse imóvel da Rua da Estrela também que a gente chama de 82, ele foi o último, aliás o penúltimo tem o da Rua do Giz 445, ele é muito grande também, esse então era terrível, porque lá era dividido em partidos, as pessoas moravam lá e pagavam, tinha uma peculiaridade lá porque fizeram um anexo que funcionava lá. Não é da sua idade, você é muito novinha, mas funcionava lá o Base da Maroca, a Base da Maroca

era um cabaré antigo que tinha aqui em São Luís né?! funcionou muito anos lá, então as pessoas se lembraram assim “ há aquele prédio do Evandro Bessa que funcionava o Base da Maroca” então era assim. Então esse prédio atualmente, que hoje é objeto do seu trabalho, a gente tinha muita dificuldade de fazer a venda, ficou esse e o lá 445, ficaram parando o inventário por que o Juiz disse que só terminava o inventário se os dois imóveis fossem vendidos e o produto da venda fosse repartido para todos os herdeiros, como todo os outros foram, como todos os imóveis se fossem vendidos eram assim, 50% para minha mãe e outros 50% divididos entre os 15 filhos dele. Bom, o final disso é o seguinte: nós conseguimos receber uma proposta da esfera pública, da Prefeitura Municipal de São Luís que tinha interesse lá de fazer, recuperar o prédio, fazer algumas coisas, nesse caso nós acabamos vendemos os dois imóveis por valores, que diria assim, valores que realmente não condiziam com a história dos prédios e com a localização dos prédios, mas nós não tínhamos outra alternativa, ou deixava os imóveis tombarem, caírem e o Ministério Público em cima da minha mãe como inventariante cobrando reformas dos imóveis, por que tem algumas legislações que tratam disso, que os proprietários são obrigados a fazer; só que a minha mãe não tinha recurso, a minha mãe morreu há dois anos atrás com 99 anos, então ela não tinha recurso para fazer reforma desse prédio. Então a prefeitura assumiu com valores muito pequeno, e colocou lá como você tá dizendo o Museu da Gastronomia. Para lhe ser sincero eu tenho acompanhado a obra, fiquei acompanhando assim satisfeito, porque eu via um patrimônio que tinha sido da família sendo recuperado como também o da 445 que ia cair se continuassem conosco, ver a recuperação dele muito alegre, porque era um patrimônio que tinha família, que ia ser recuperado, na ocasião eu pedir até para o Prefeito da época que comprou o imóvel, foi o João Castelo que comprou, falei com ele, que comprou aquele prédio a preço de banana, que eles pelo menos botasse uma placa lá falando a origem daquele prédio que era da família Bessa ou do Evandro Bessa ou da minha avó Odisseia Bessa, mas isso me parece que não foi feito, que eu fui uma vez lá só, apesar que repetindo eu fiquei satisfeito com o prédio recuperado, mas ali tem muita coisa que pode ser aproveitado, porque se você observa lá o espaço que o Museu da Gastronomia ocupa é pequeno em relação ao tamanho do imóvel. Então tem muita coisa lá pra fazer, aquilo ali pode ser valorizado como patrimônio realmente de São Luís e contar essa história toda que talvez até teu trabalho seja o princípio disso aí, porque aqui no Maranhão o pessoal valoriza muito o concreto, cimento, o tijolo a telha, mas não valoriza a história do imóvel. Ora, se o imóvel é tombado pelo patrimônio histórico o que vale aí é a história, o resto tem que ser feito como bem parcial para manter o prédio intacto e contar a história dele, senão não tem valor absolutamente nenhum, pra você ter uma ideia esse prédio que eu falei para você que fica entre o edifício João Goulart e o antigo Hotel Central, eu um dia fui lá antes de ser concretizado a venda e retirei da porta o batente da porta, aquela mãozinha de ferro, as pessoas vem a minha casa e adoram aquele batente e ficam perplexas quando eu digo que aquilo provavelmente é uma peça de mil oitocentos e qualquer coisa, porque fazia parte desse imóvel e com certeza, bom foram várias coisas internas desse imóvel foram roubadas, tipo portas, janelas; grades, porque nós não tínhamos condições de pagar vigilância e mesmo depois que o Estado comprou esse prédio, porque esse prédio também foi vendido pro Estado, mesmo depois não faziam a vigilância dele e começaram a roubar coisas. Hoje não, hoje o imóvel é ocupado por algum órgão estadual que eu não sei qual é, porque eu não vejo nenhuma placa lá na frente do imóvel, mas eu vejo na porta de vidro, uma porta interna uma marca do Governo do Estado, do Flávio Dino, mas eu não sei hoje quem o ocupa.”

P- A sua avó é portuguesa?

R- "Sim".

P- E o Evandro Bessa nasceu aqui em São Luís mesmo ou não?

R- "Em São Luís, mas foi várias vezes em Portugal".

P- Antes de vocês terem propriedade do Casarão 82, tinha uma pessoa que tá lá na parede dizendo que foi como se tivesse edificado o casarão chamado Caetano José Teixeira. E aí eu queria saber se o senhor já ouviu falar sobre ele, ou o seu pai, alguma coisa do tipo ou a sua avó?

R- "Naturalmente era algum construtor que ou foi contratado para fazer o imóvel ou foi contratado para reformá-lo depois da venda, porque é o que eu to te dizendo este imóvel é uma coisa muito, muito antiga, eu não acredite que tenha assim uma pessoa que foi o responsável pela construção e que tenha colocado uma placa lá."

P- Tá escrito na parede: Caetano José Teixeira edificou esse prédio em mil oitocentos e alguma coisa, não dar para ver.

R- "Então pode ser que seja realmente, se ele bota essa data."

P- Então eu só queria saber, como o senhor falou que era herança ou só queria saber se tinha alguma ligação entre a família de vocês e ele?

R- "Nenhuma, nenhuma, nenhuma. Bem provavelmente foi alguma pessoa, não sei nem se esse prédio foi edificado pelos meus avós, pode ser até que tenha sido comprado, porque era uma família assim abastada, era uma família portuguesa que veio para o Brasil e continuou com seus negócios em Portugal e aqui, acho que o investimento deles devia ser em imóveis e devem ter comprado esse imóvel como compraram outros também. Essa parte da história eu não sei."

P- A próxima pergunta era sobre o sobrenome de vocês que não é muito comum, mas o senhor já respondeu que é português.

R- "Se você fizer uma pesquisa mais aprofundada sobre esse nome Bessa, você vai ver que no Brasil já tem muito Bessa que não tem nada a ver com Portugal. Eu por exemplo, uma vez estava no aeroporto aqui de São Luís, e não sei porque cargas d'água me chamaram pelo nome lá acho que o pessoal do check-in, chamou Evandro Bessa não sei o que, e eu fui para o check-in da cia aérea e de repente apareceu um sujeito atrás de mim dizendo: -" meu nome é Bessa, Evandro Bessa, você é meu parente" até perguntei: você mora onde? - "ah, eu moro no Espírito Santo" dai eu: tem alguma coisa errada, aonde mais longe que a minha família foi, foi eu que fui até o Rio de Janeiro, no Espírito Santo ninguém, deve ser outra família. Então, esse nome Bessa da minha família, tem nomes em Rio Grande do Norte, Ceará, mais até no Ceará, tem várias Bessas e eu fiquei conhecendo esse cidadão no Espírito Santo. Você deve, o jovem interessado na cultura, deve conhecer o Bráulio Bessa, poeta, Bessa mas não tem nada a ver comigo é uma coisa que eu não tenho é qualidade de

poesia, mas as pessoas fazem logo a ligação 'ah tu é parente de Bráulio Bessa' não sou!!"

P- Professor, quanto tempo que o seu pai ficou proprietário do casarão 82, o senhor sabe?

R- "Eita agora você me pegou, ele faleceu em 77, eu teria que saber, teria que me lembrar quando a minha avó morreu, eu não me lembro, de quando a minha avó morreu."

P- O senhor pode me falar, a família de vocês como espólio então?

"Se ele morreu em 77, daí em diante nós começamos o processo de venda de todos os imóveis, se você disser assim: o imóvel da Rua 82 foi até quando? Até 2010 que foi quando você viu que João Castelo comprou esse imóvel e comprou também o da 445, o da Dom Pedro II foi antes, foi o antepenúltimo a vender, aliás ele foi, estou me equivocando, ele foi um dos primeiros a vender por conta da localização dele. Na época existia um cidadão que era hoteleiro chamado Antônio Oliveira Maia, que era o dono do antigo Hotel Central, ele era dono, ele arrendava o Hotel Central, conhecido aqui, Português também, e muito amigo do meu pai, então quando o meu pai faleceu em 77 ele procurou nós para dizer isso, ele fez questão de dizer que era muito amigo do meu pai e que tinha interesse em comprar aquele imóvel, porque ele queria fazer um anexo do Hotel Central e aí nós aproveitando e vendemos o imóvel para ele, fizemos essa gentileza para ele, já que ele dizia que era muito amigo do meu pai, e era reconhecidamente, português, as famílias se conheciam e ele posteriormente vendeu para outros donos, já eram mais 3 donos e o último agora me parece ser o governo do Estado porque existe lá no vidro uma marca do Governo Flávio Dino. Deixa eu fazer um alerta para você, ali antes de eu olhar a marca do governo do Estado, funcionou, eu soube disso porque a pessoa é minha amiga e me informou isso: "olha Evandro estão comprando aquele prédio que foi da família de vocês, ali na Dom Pedro II" e eu achei ótimo porque o prédio estava tanto abandonado pelos compradores anteriores, por Sousa que é acho que até hoje ainda é dirigente aí do Birô de Turismo, uma pessoa ligada a tua área, o Birô de Turismo. Eu acho, que depois a instituição não conseguiu segurar lá o posto no imóvel e deve ter feito essa negociação aí como você disse com a Secretaria de Turismo, Secretário de cultura ou ele alugou, ou o próprio Birô alugou, o próprio Birô vendeu, eu não sei."

P- Eu vi alguma coisa, não me recordo onde eu vi, mas por um tempo, não sei se é uma informação equivocada, o senhor pode me dizer agora se é ou não, mas por um tempo no casarão 82 serviu para moradias?

R- "Sim"

P- Foi depois da venda?

R- "Aquilo ali era tipo um cortiço, tanto na 82, como na 445 lá na Rua do Giz. Eu não posso lhe afirmar se eu ainda tenho isso aqui, mas eu guardei por muito tempo, até os recibos, porque o quê que aconteceu: meu pai botou uma pessoa para alugar os cômodos, sabendo disso as pessoas foram morar e tinham um banheiro coletivo no corredor, então as pessoas pagavam o aluguel daquilo ou se tivesse que fazer algum

conserto na parte elétrica ou hidráulica as pessoas faziam, aí descontavam e no fim do mês reduziram o aluguel, aquela coisa toda. Então, durante muito tempo eu guardei os recibos, porque pensei: meu Deus se o juiz que é o responsável pelo inventário resolver fazer alguma exigência em relação a valores que esse imóvel, ou esses imóveis produziram eu tenho aqui guardado comigo, então tenho os recibos, os valores de depósitos bancários que eram feitos no imóvel. Então eu tenho ainda aqui muita coisa, tenho inclusive coisa desses imóveis, tenho escrituras ou tinha eu não sei se ainda tenho, escrituras feitas as mãos, feitas na mão, registro feitos em Portugal, porque meu bisavô era português, então ele compravam e faziam os registros dele na época em Portugal, meu bisavô ele pouco vive aqui em São Luís, ele casou com a minha bisavó Guilhermina Rosa Bessa que também tinham um imóvel ali naquela passagem da Rua de Nazaré entre a praça João Lisboa e a praça Benedito Leite, se você entra lá tem um casarão, se você for em direção a João Lisboa tem um casarão do lado esquerdo eu não sei como andar hoje atualmente, mas fazia parte aí, já era do espólio do outro lado, tem a caixa econômica, daí você atravessa a Rua do Egito, antes de chegar na praça Benedito Leite. Ali tinha inclusive, não era do seu tempo, porque você é muito jovem, mas existia ali Banco Nacional ou Banco Econômico, alguma coisa que quebrou ou faliu, não sei nem se ainda existe algum banco ali, ali morava a minha bisavó Guilhermina Rosa Bessa. Então, ali também era patrimônio da família, nesse tempo meu bisavô que chamava Alexandre Saldanha Bessa, já morava em Portugal, aquelas coisas de casamento a distancia, você sabe, ele tá lá em Portugal a mulher aqui no Maranhão e vem se ver e vai embora de novo, porque tinha negócios, era investidor lá em Portugal, por sinal há 4 anos atrás eu tomei essa iniciativa, de fui a Portugal e fui visitar a cidade de origem dele e fui visitar inclusive Vila do Conde, uma cidadezinha linda, linda em Portugal, perto da cidade do porto.”

P- Então existiram as moradias no casarão 82, enquanto o seu pai ainda era proprietário, né?

R- "Essas ai Mayane, que lhe digo que era algo desse comportamento político e social dele, botava as pessoas lá para morar: " seu Evandro me deixa morar lá na Rua da Estrela" uma pessoa morar em pleno Centro de São Luís, mesmo em condições precárias ali, mas morava. Quando o meu pai morreu que eu fui visitar o imóvel, para conhecer, eu pensei que eu ia ser derrubado lá do último pavimento, porque as pessoas pensavam que eu ia tirar elas de lá, precisou eu afirmar que não havia interesse nenhum da minha mãe como inventariante de tirar ninguém de lá.”

P- Então as famílias ainda permaneceram mesmo depois da morte do seu pai lá?

R- "Permaneceram.”

P- O senhor sabe mais ou menos quando foi que encerrou isso e ele ficou desocupado?

R- "Eu acho que assim que o encerramento disso, você bota de 2010 para atras, quando Castelo comprou a área, mas foi antes porque o Ministério Público condenou o imóvel porque havia ameaça do imóvel cair, aí o Ministério Público e o IPHAN sempre teve muita ação sobre aquele imóvel.”

P- Depois o senhor fale sobre sua área de formação

R- "Eu vim para cá para o Maranhão em 1980, quando eu era auditor do Banco Nacional da Habitação e o Banco criou uma superintendência regional e o presidente do Banco sabendo que eu era maranhense me fez essa proposta de vir para cá que havia alguns ruídos políticos e ele achava que isso não era bom, aí ele achou interessante para a classe política nomeando para cá um maranhense, - "fica lá 6 meses que é tempo que esse ruído aí diminui, mas depois e você quiser vir embora", eu morava no Rio na ocasião. Só que aí depois que a minha mulher veio para cá, gostou e acabou ficando, eu vir em 80 ela em 81 e aí nós acabamos aumentando aqui nosso ciclo de amizade e acabamos ficando em São Luís. Então, nessa ocasião eu tomei mais a frente do inventário da minha mãe que ela era a inventariante, foi por isso até que a Kátia Borgea mandou o ofício para mim, porque aparecia muito meu nome, fazia muita entrevistas porque a empresa financiava muitas construções, Cidade Operária, esses COHA que existem aí tudinho, então esses coha que existem era porque funcionava ali uma obra da Cohab então as pessoas não querem ter muito trabalho então era Cohama, Cohaserma, Cohab 2, Cohab 3, Cohatrac tudo isso era obra do BNH."

P- A sua área de formação

R- "Eu sou contador de formação, toda a minha formação foi construída no Rio de Janeiro, eu morava lá por 30 anos, mas sou maranhense, me formei lá no Rio de Janeiro na Mackenzie no curso de contábeis, depois me formei no curso de administração e depois fiz especialização em auditoria. Aí fiz concurso para o então Banco Nacional da Habitação que tinha sido criado em 1964 e 1967 eu fiz concurso fui aprovado entrei no Banco e lá no Banco não tinha auditoria, foi criada e aí eu fui aprovado e fiquei e depois passei de assessor chefe do departamento do banco, quando eu fui convidado pelo presidente do Banco para vir assumir aqui a superintendência regional do BNH em São Luís. O Banco foi extinto em 1986 no governo Sarney, o BNH foi extinto e nós todos que trabalhavam no BNH fomos incorporados na Caixa Econômica Federal, após essa incorporação assumiu o governo do Estado, o então Eptácio Cafeteira, que foi eleito e ele era muito amigo do meu pai. Eptácio Cafeteira foi prefeito de São Luís e na época, que o meu pai era presidente da Câmara de São Luís, então ficaram muito amigos, que quando ele assumiu o governo ele me convidou para ser o Auditor Geral do Estado e Secretário, coincidentemente eu tinha feito o concurso de Auditor do Estado. Então por conta dessa incorporação que houve entre a Caixa, eu me sentir muito à vontade, aí eu fiquei lá por um tempo no cargo, depois eu fui candidato a vereador, fiquei como Suplente, assumir por um tempo lá, depois me candidatei a prefeito de São Luís, tem esse detalhe, e aí em 2006, não 1986 eu fiz aquele concurso para a Universidade, passei em segundo lugar o primeiro foi o professor Manuel Rubim, até já se aposentou, e eu passei em segundo lugar, eu fui chamado também comecei minha vida na universidade, fiquei lá 32 anos, com um tempo afastado porque eu fui convidado pelo então governo José Reinaldo Tavares, assumir o cargo de diretor do Banco da Amazônia e tinha sido oferecido para ele indicar uma pessoa e ele me indicou a esse cargo porque as exigências do cargo era grande, principalmente em relação ao conhecimento bancário, e eu assumi fui pra Belém fiquei em Belém de 2003 a 2011 ininterruptamente, eu era, sou atualmente o diretor mais longo que

ocupou o cargo de diretor do banco da Amazônia, fiquei 8 anos, tem muitos amigos no Banco da Amazônia. E depois voltei a universidade depois que sair do banco em 2011 fiquei mais 7 anos na sala de aula, eu gostava muito de sala de aula, não apreciava muito cargos burocráticos na instituição e eu gostava mesmo era da sala de aula, fazia o que tô fazendo com você, olho no olho, dei aula em Hotelaria, Turismo, Administração, Contábeis, Ciências Imobiliárias, Ciências da Computação, e deu meu tempo. Minha mulher vivia me cobrando essa presença maior em casa para gente viajar, passear mais com os filhos, tenho 3 filhos homens, todos 2 deles se formaram na UFMA e o terceiro em veterinário na UEMA, e agora a vida é essa, prestar serviços à comunidade acadêmica quando necessário, muito obrigado por essa lembrança.”

ANEXO VII- Fotos extras do Casarão 82, antes da reforma em Museu de Gastronomia Maranhense

Foto 01



Fonte: IPHAN, 2006

Foto 02



Fonte: IPHAN, 2006

Foto 03



Fonte: IPHAN, 2006

Foto 04



Fonte: IPHAN, 2006

Foto 05



Fonte: IPHAN, 2011

Foto 06



Fonte: IPHAN, 2006

ANEXO VIII - Fotos extras do acervo do Museu de Gastronomia Maranhense

Foto 07



Fonte: registro próprio, 2022

Foto 08



Fonte: registro próprio, 2022

Foto 09



Fonte: registro próprio, 2022

Foto 10



Fonte: registro próprio, 2022

Foto 11



Fonte: registro próprio, 2022

Foto 12



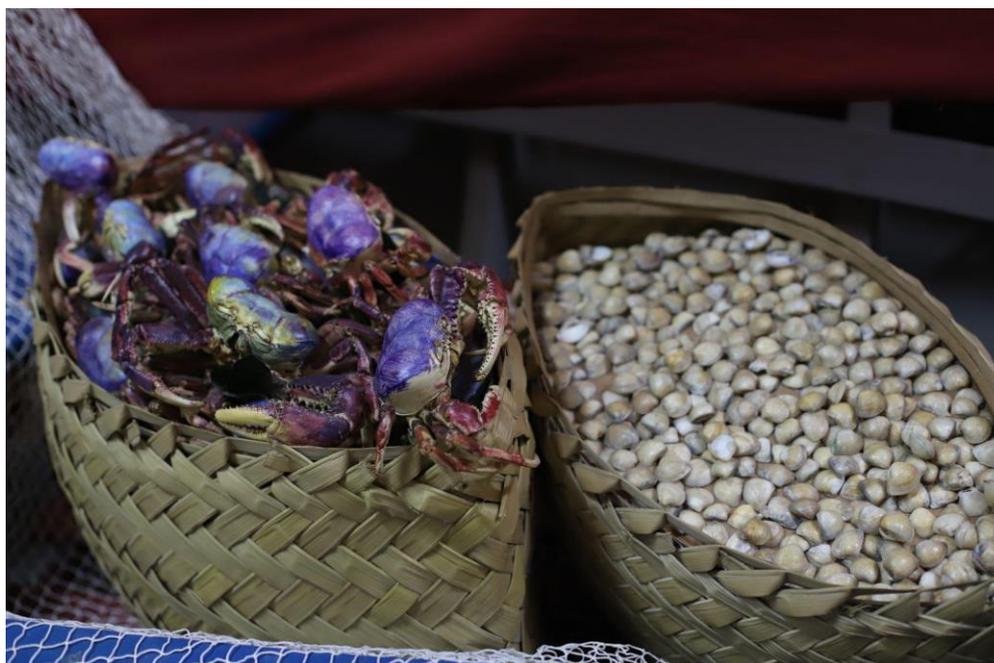
Fonte: registro próprio, 2022

Foto 13



Fonte: registro próprio, 2022

Foto 14



Fonte: registro próprio, 2022

Foto 15



Fonte: registro próprio , 2022

Foto 16



Fonte: registro próprio, 2022