

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO
CAMPUS SÃO BERNARDO

IZONETH PEREIRA SOUSA

MEMÓRIA AFETIVA GUSTATIVA: um reencontro de sabores, saberes, aromas e afetos
das memórias gastronômicas de São Bernardo- MA

São Bernardo – MA

2022

IZONETH PEREIRA SOUSA

MEMÓRIA AFETIVA GUSTATIVA: um reencontro de sabores, saberes, aromas e afetos
das memórias gastronômicas de São Bernardo- MA

Artigo apresentado ao curso de Bacharelado em Turismo
da Universidade Federal do Maranhão, campus de São
Bernardo, para obtenção do grau de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Tatiana Colasante

São Bernardo – MA

2022

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

Pereira Sousa, Izoneth.

MEMÓRIA AFETIVA GUSTATIVA: : um reencontro de sabores, saberes, aromas e afetos das memórias gastronômicas de São Bernardo- MA / Izoneth Pereira Sousa. - 2022.

37 f.

Orientador(a): Tatiana Colasante.

Curso de Turismo, Universidade Federal do Maranhão, Universidade Federal do Maranhão, São Bernardo, 2022.

1. Baixo Parnaíba. 2. Memória Afetiva Gustativa. 3. Pratos típicos. 4. Turismo Gastronômico. I. Colasante, Tatiana. II. Título.

IZONETH PEREIRA SOUSA

MEMÓRIA AFETIVA GUSTATIVA: um reencontro de sabores, saberes, aromas e afetos
das memórias gastronômicas de São Bernardo- MA

Artigo apresentado ao curso de Bacharelado em
Turismo da Universidade Federal do Maranhão,
campus de São Bernardo, para obtenção do grau
de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Tatiana Colasante

Aprovada em: ____|____|____

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Tatiana Colasante (Orientadora)

Doutora em Geografia (Organização do Espaço)
Universidade Federal do Maranhão – Campus São Bernardo

Prof.^a Ma Karoliny Diniz Carvalho

Mestre em Cultura e Turismo
Universidade Federal do Maranhão – Campus São Bernardo

Prof.^a Ma Mayara Maia Ibiapina

Mestra em Sociologia
Universidade Federal do Maranhão – Campus São Bernardo

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus que me deu oportunidade, força de vontade e coragem para superar todos os desafios ao longo desta jornada. Agradeço também à minha família, meu namorado e amigos por todo apoio, paciência e compreensão.

Por fim, agradeço em especial a minha orientadora e professora Dr^a. Tatiana Colasante, se não fosse pelo o apoio, desempenho, paciência, conselhos e instruções dela, certamente não conseguiria finalizar o trabalho de conclusão de curso. Os meus profundos e eternos agradecimentos.

MEMÓRIA AFETIVA GUSTATIVA: um reencontro de sabores, saberes, aromas e afetos das memórias gastronômicas de São Bernardo- MA

Resumo: A alimentação é uma necessidade biológica mas que perpassa essa condição quando se pensa na memória e na cultura. Os alimentos a partir da escolha dos ingredientes, técnicas e modo de preparo acabam refletindo saberes e fazeres locais que se constituem em importante legado do patrimônio cultural. Ao mesmo tempo, estão presentes fragmentos de memória e identidade dos diferentes grupos sociais. Dessa forma, os alimentos tem a capacidade de despertar sensações diversas e que refletem subjetividades como gostos, cheiros, experiências, momentos. Esse processo, inclusive, tem sido utilizado pelo turismo na constituição de rotas gastronômicas. Diante dessa reflexão, o artigo se propõe a discutir as aproximações entre os alimentos, a memória e o seu aproveitamento para a atividade turística. Como recorte espacial, foi escolhida a cidade de São Bernardo-MA em função da presença de vários alimentos regionais que pontuam o cotidiano da população local e que devem ser reconhecidos como reflexo da memória e identidade da região. Para que o objetivo fosse alcançado, foi utilizada a pesquisa bibliográfica, com estudos especialmente de Tavares (2018), Vinha (2015), Marques (2014) e Marinho e Alberton (2013). A pesquisa de caráter exploratório e abordagem quali-quantitativa utilizou também questionário online via Google Forms com 50 pessoas para saber sobre as experiências entre os sujeitos e a alimentação de São Bernardo. Como resultado, constatou-se que os alimentos possuem uma carga memorial muito presente na vida das pessoas e que há uma importância muito grande dos vínculos familiares quando se refere às práticas sociais dos informantes nos seus hábitos alimentares, demonstrando que o ato de se alimentar perpassa a questão da necessidade biológica. Verificou-se também que a farinha de puba, o feijão verde e a galinha caipira são considerados os pratos típicos de São Bernardo e podem ser utilizados como atrativos turísticos em feiras gastronômicas.

Palavras- chave: Alimentação. Turismo Gastronômico. Baixo Parnaíba Maranhense. Pratos típicos.

GUSTATIVE AFFECTIVE MEMORY: a reunion of flavors, knowledge, aromas and affections from the gastronomic memories of São Bernardo-MA

Abstract: Food is a biological need, but it permeates this condition when thinking about memory and culture. Foods from the choice of ingredients, techniques and method of preparation end up reflecting local knowledge and practices that constitute an important legacy of cultural heritage. At the same time, fragments of memory and identity from different social groups are present. In this way, food has the ability to arouse different sensations that reflect subjectivities such as tastes, smells, experiences, moments. This process has even been used by tourism in the constitution of gastronomic routes. In view of this reflection, the article proposes to discuss the approximations between food, memory and its use for tourist activity. As a spatial clipping, the city of São Bernardo-MA was chosen due to the presence of several regional foods that punctuate the daily life of the local population and that must be recognized as a reflection of the memory and identity of the region. In order to achieve the objective, bibliographic research was used, with studies especially by Tavares (2018), Vinha (2015), Marques (2014) and Marinho and Alberton (2013). The exploratory research and qualitative-quantitative approach also used an online questionnaire via Google Forms with 50 people to learn about the experiences between the subjects and the food in São Bernardo. As a result, it was found that food has a very present memorial load in people's lives and that family ties are very important when referring to the social practices of informants in their eating habits, demonstrating that the act of eating permeates the question of biological necessity.

¹Graduando em Bacharelado em Turismo pela Universidade Federal do Maranhão (UFMA/Campus São Bernardo). Endereço eletrônico: nethsousa21@gmail.com

² Doutora em Geografia pela Universidade Estadual Paulista. Docente Adjunta do Curso de Bacharelado em Turismo (UFMA/Campus São Bernardo). Endereço eletrônico: tatiana.colasante@ufma.br

It was also found that puba flour, green beans and free-range chicken are considered the typical dishes of São Bernardo and can be used as tourist attractions in gastronomic fairs.

Keywords: Food. Gastronomic Tourism. Lower Parnaíba Maranhão. Typical dishes.

1. INTRODUÇÃO

O aroma de uma xícara de café ou o sabor de um pedaço de bolo são sensações que parecem simples, mas podem ser um forte fio condutor de lembranças capazes de nos remeter a memórias diversas, em distintos períodos da vida. Quando se fala em alimentação, muitos sentidos são despertados quando degustamos um prato e, por isso, tem forte vínculo identitário. Os alimentos regionais, as receitas de família e as técnicas de preparo são importantes elementos que podem ser utilizados como atrativo turístico, especialmente a partir do turismo gastronômico que vem resultando na criação de várias rotas com essa finalidade pelo país.

A partir do turismo, as experiências de grupos sociais podem se tornar coletivas e, com isso, impulsionar a economia local. Destaca-se que nesse processo, deve haver um planejamento e que envolva os diferentes agentes articulados na atividade. Com isso, a culinária enquanto patrimônio cultural que representa os tradicionalismos pode, também, ser uma importante fonte de renda para as comunidades, como já ocorre em várias cidades brasileiras. Compreende-se, portanto, que a culinária de um local ou gastronomia local é uma forte expressão do cotidiano e dos valores de uma determinada região, na qual se materializam tradições em aromas, sabores e histórias, podendo ser resguardadas através dessas memórias.

O Brasil é um país conhecido mundialmente pela sua grande diversidade regional. De fato, pela sua dimensão territorial e o contexto histórico em que foram formadas, as regiões são muito distintas com relação aos seus aspectos socioculturais. Assim, a alimentação também é variada, principalmente quando se pensa nos alimentos típicos de uma região. Diante dessa multiplicidade, até em um mesmo estado, é possível se deparar com diferentes singularidades gastronômicas.

No caso do Maranhão, a capital São Luís se destaca por pratos típicos como o arroz de cuxá, feito de camarão seco e a folha de vinagreira que se tornou um símbolo gastronômico turístico do estado. Por outro lado, existem municípios no interior do estado que guardam riquezas culturais e que acabam não sendo evidenciadas, tanto nos aspectos do turismo como da alimentação em si.

A partir dessa reflexão, verificou-se que a cidade de São Bernardo- MA, no Baixo Parnaíba Maranhense localizada próxima a uma importante rota turística nacional, a Rota das Emoções, possui registros escassos sobre a sua história. Dessa maneira, a memória vai sendo esquecida e a população se afasta das tradições, que são tão importantes para que os sujeitos se sintam parte dos lugares. Soma-se aí a questão da culinária que reflete aspectos da cultura local e que também não são debatidas na região.

Pode-se dizer que comer faz parte da vida, da natureza humana, não apenas no ponto de vista nutricional. Não se come apenas para matar a fome, o ato de comer traz consigo traços de identidade, cultura e memórias, atribuindo ao alimento valores sociais e culturais que se diferenciam entre os povos. Através do simples ato de alimenta-se é possível reportasse a memórias antigas que estavam adormecidas em nosso subconsciente. A memória afetiva gustativa é responsável por estar ação, de nos remeter a lembranças passadas.

Assim, este artigo tem como objetivo apresentar quais são as memórias afetivas gustativas gastronômicas da cidade de São Bernardo a partir de um reencontro de sabores, saberes, aromas e afetos, ou seja, buscar a partir de sujeitos que moram, residem ou conhecem São Bernardo para que seja possível resgatar fragmentos da memória e verificar quais os alimentos mais importantes do ponto de vista identitário. Com isso, podem ser pensadas alternativas para o desenvolvimento do setor turístico na cidade, tendo em vista que a região tem potencial para o crescimento do segmento cultural. Dentre os objetivos específicos, elencam-se: relacionar os saberes e fazeres da culinária como instrumento de memória; ressaltar a importância da gastronomia para o turismo; identificar a culinária típica de São Bernardo.

Com vistas a desenvolver a temática proposta, a pesquisa tem caráter exploratório, pois desenvolve um tema ainda pouco explorado na região e traz como abordagem aspectos qualitativos, com o intuito de aprofundar mais as respostas dadas pelos informantes. As técnicas de pesquisa utilizadas foram a pesquisa bibliográfica, com a consulta de dados em fontes secundárias e elaboração de um formulário a partir do aplicativo Google Forms, em função da pandemia do coronavírus (GIL, 2008). Foram elaboradas 14 questões abertas e fechadas e o formulário foi disponibilizado por redes sociais durante os meses de novembro e dezembro de 2021. A pesquisa foi direcionada para pessoas que moram, nasceram ou já estiveram em São Bernardo a partir de amostra por conveniência. Conseguiu-se atingir um número de 50 pessoas que responderam à pesquisa. Para a tabulação de dados, alguns os gráficos do aplicativo foram reelaborados para melhorar a visualização das informações e agrupamento das mesmas.

O trabalho está dividido em três seções: na primeira parte, o artigo faz uma abordagem teórica sobre alimentação com suas narrativas e respectivas, além de aproximações com o turismo; na segunda parte, buscou-se uma contextualização histórica sobre os sabres culinários do estado Maranhense e na terceira parte, apresenta os objetivos e resultados alcançados, com dados em gráficos e narrativas para que possa ficar de forma clara e dinâmica o resultado da pesquisa realizada.

2. CULTURA ALIMENTAR: DIMENSÕES SOBRE O ATO DE COMER

A alimentação vai além da mera satisfação de uma função biológica ou inserção de nutrientes. Esse gesto simples é uma linguagem clara e repleta de simbolismo cultural e que contribui, inclusive, para analisarmos as mudanças no seu tempo histórico e na sociedade. Pode-se afirmar que historicamente, em inúmeras tradições, comer sempre foi muito mais do que uma condição de sobrevivência.

A alimentação é uma das formas mais antigas de interação entre as civilizações. Desde os tempos mais remotos da história do homem, os povos têm uma relação afetiva entre a procura do alimento com os costumes, práticas de agricultura, maneiras de preparar o alimento e o prazer de comer em si, a partir da percepção dos vários sabores, cheiros e texturas associa-se a múltiplos significados.

Agrega-se a essa discussão o significado da palavra comensalidade que também se encontra vinculado “[...] à partilha do alimento entre duas ou mais pessoas e ainda possui um sentido mais amplo que remete às relações das pessoas envolvidas” (VINHA, 2015, p. 293). A comensalidade apresenta-se como representação simbólica e, algumas vezes, de hierarquia e poder em que fazer parte da mesa indica a distinção social entre os indivíduos. A alimentação nesta perspectiva acaba por ter uma função social, onde muitas das vezes vivencia-se claramente esse recorte do abismo entre a sociedade contemporânea da má distribuição de riquezas, fazendo essa diferenciação entre o acesso de uns ao alimento com abundância e outros não.

Claramente o acesso ao alimento, os sentidos da sua preparação e exposição podem ser entendidos como uma função social desde a antiguidade até os dias atuais. De certa forma, o alimento ainda é um agente transformador que dá possibilidade de um envolvimento integral das pessoas em suas mais amplas e diversas proporções. Nesse contexto, “[...] o conhecimento de cada povo foi ganhando lugar de destaque e a alimentação cada vez mais rica, [...] dividida

por Estados, países, continentes, ao mesmo tempo misturada pela influência de cada povo” (MARQUES, 2014, p. 20).

A alimentação é um processo voluntário e consciente que se ajusta a diferentes padrões, sendo diferente de acordo com cada cultura, na qual o homem é inserido desde a sua infância, ou seja, o alimento acabou por se definir, em grande parte das culturas e civilizações, num espaço privilegiado de experiência do humano e de humanização.

A alimentação ultrapassa os limites definidos pelas necessidades fisiológicas de nutrientes, de modo que a vida social se organiza em sincronia com a alimentação. A cozinha ou culinária é a expressão da vida social e da alimentação de um povo. Além de ingredientes, ela traz consigo princípios de condimentação, procedimentos culinários, conjunto de regras de uso, de prática, de representação simbólica, valores sociais, morais, religiosos, higiênicos ou sanitários [...] De forma geral, a alimentação corresponde às relações humanas mediadas pela comida (o alimento simbolizado), expressada através da culinária (CAVALCANTE, 2017, p. 08).

Como reflexo da identidade cultural, a comida tem um papel dinâmico, não só na vida pessoal, mas também na vida cotidiana da sociedade, que acaba por permitir essa troca de relações culturais, permeando a flexibilização e incorporação de pratos e ingredientes, agregando sabores, hábitos e vivências, criando novos laços de hospitalidade e reciprocidade, mas procurando manter uma memória social de pertencimento de uma comunidade, local e povos.

O ato de comer envolve sem dúvida, um aparato de veículos de manifestações com significados, emoções, visões de mundo, identidades, o que coloca em relevo seu potencial para abordar discussões sobre a relação do alimento com a tradição, etnia, cultura, harmonia e discordância. A comida existe para alimentar o corpo em diversos aspectos. Esse processo envolve os sentidos que são a porta de entrada para uma caixinha cheia de repositórios de sentimentalismo e sensações que são despertados à medida que utilizamos a visão, o olfato, o tato e o paladar. Estes acabam por envolver o corpo como um todo, convidando o indivíduo a experimentar sensações, despertando suas memórias alimentares.

Antes de comer é preciso apreciar com os olhos, sentir o aroma, a textura e saborear, discernindo bem as características, os acidentes dos diversos ingredientes e condimentos. Toda verdadeira refeição, seja simples seja mais sofisticada, significa, comunica e evoca algo que é preciso decifrar e identificar. E, nesse sentido, a refeição acaba por envolver também não apenas a dimensão da sensibilidade, mas igualmente a da afetividade e da inteligência humanas. Essa experiência de contemplação e de saboreamento levando ao movimento do discernimento envolve a memória, a imaginação; enfim, a inteligência como um todo, relacionando sabor à sabedoria em seu sentido mais amplo. É por isso que se pode dizer que comer é também uma forma de conhecer (GALLIAN, 2007, p. 180).

No entanto, esse sentido da alimentação na sociedade contemporânea acaba cedendo espaço para o consumo rápido, no qual o ato de sentar-se à mesa e saborear uma refeição

apresenta-se cada vez mais distante da vida familiar. E é em torno da mesa da cozinha ou da sala de jantar que a vida familiar costumava girar, pois ali estavam presentes a troca de relações afetivas e gustativas. Boa parte das memórias afetivas gustativas daqueles que vivenciaram esse tipo de contexto familiar estão vinculadas a momentos transcorridos em torno da mesa da cozinha ou na sala de estar da casa de seus avós.

A comida pode ser considerada, nesse aspecto, um fator cultural, pois, cada alimento tem sua peculiaridade que, representa a cultura local, podendo ser um transmissor natural de conhecimento, transpassado de gerações para gerações. Através da comida podem-se resgatar as lembranças por meio do simples ato de comer, despertando assim as memórias afetivas gustativas.

2.1 Memória e Alimentação: a comida como fio condutor dos sentimentos

A interação humana possibilita a produção de memórias e a comida acaba por ser a representação perfeita da relação entre homem, alimento, presente e passado. Um alimento só pode ser considerado afetivo se ela despertar sentimentos que envolvem as experiências antecedentes e integrado a um indivíduo.

Silva (2016) em seu artigo faz uma interpretação de uma das obras mais famosas do sociólogo Maurice Halbwachs, no qual este faz contribuições importantes para os estudos em relação a memória, pois esta tem um papel fundamental para essa construção social alimentar. Inclusive, em seu livro “A memória coletiva”, ele explica com clareza a importância da memória coletiva e individual porque ambas andam entrelaçadas. O autor afirma que não tem como não se ter a lembrança individual, ainda que a lembrança pertença somente a este, sem ser resultado de uma construção coletiva.

Não basta reconstituir pedaço por pedaço a imagem de um acontecimento passado para obter uma lembrança. É preciso que esta reconstituição funcione a partir de dados ou de noções comuns que estejam em nosso espírito e também no dos outros, porque elas estão sempre passando destes para aqueles e vice-versa, o que será possível se somente tiverem feito e continuarem fazendo parte de uma mesma sociedade, de um mesmo grupo (SILVA, 2016, p. 249).

As memórias podem ser despertadas através desses sentimentos anteriores, sendo a ferramenta capaz de fazer a ligação entre passado e presente sendo o ponto de partida inicial para eventos e lembranças adormecidas, causando variações de sentimentos bons ou ruins. Nesse sentido, a memória “[...] recobre com uma camada de lembranças um fundo de percepção

imediate, [...] contrai uma multiplicidade de momentos, [constituindo] o lado subjetivo de nosso conhecimento das coisas” (TAVARES, 2018, p. 38).

Vários ativadores podem ser responsáveis por trazer à tona lembranças, seja uma música, um cheiro, uma textura, um som familiar ou uma imagem, esses elementos podem fazer com que o indivíduo lembre-se de algum episódio que ocorreu em sua trajetória. Isso se dá graças à memória involuntária. Essa memória só é ativada através de uma textura ou sabor de um alimento sendo responsável por rememorar o acontecimento passado no exato momento presente.

[...] a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si (TAVARES, 2018, p. 40).

Sentar-se à mesa para comer um alimento na companhia de alguém não é apenas uma ingestão de nutrientes é um encontro coletivo e a nossa memória desempenha esse papel que significa reforçar sentimentos de pertencimento ao um grupo social. O sentimento de pertencimento é ativado em situações simples como, por exemplo, comer uma comida da região ou participar de uma dança típica local. É possível perceber que as pessoas se reúnem ao redor da mesa por inúmeros motivos, porem todos eles tem um único objetivo em comum, o simples ato de saborear uma deliciosa refeição.

O gosto também pode contar como particularidade de cada indivíduo, ao se iniciar a construção crítica, inicia também desenvolvimento do seu gosto. Essa construção começa logo na primeira alimentação da criança, como explica Tavares:

Se uma criança sente o cheiro de cravo em um momento festivo em sua casa, provavelmente irá associar aquele cheiro – e provavelmente o gosto – a coisas boas e felizes, já tal odor e gosto foram sentidos em um momento que não lhe foi desfavorável, como um enterro. O sentimento será de prazer e alegria (TAVARES, 2018, p. 49).

O ser humano é considerado como sujeito social que necessita de experiências ao construir as relações sociais que estabelece no ambiente no qual está inserido, a comida pode ser usada como um elemento de partida para reavivar estas lembranças, evocando as memórias boas ou ruins, fazendo com que a o indivíduo valorize comida, o lugar de onde vem o alimento, o local onde será feita a refeição e o local onde a refeição será servida. Com isso, destacamos que o ato de comer também contribui para a sensação de pertencimento ao um grupo de convívio social, assim como de tendências de moda, beleza, eventos, decoração e imagens. Portanto, o mundo da alimentação é também um mundo de imagens, transfigurada nas páginas

de revista, propagandas publicitárias, canais de televisão e redes sócias, com isso é considerável refletir sobre os diferentes significados da comida e suas representações simbólicas.

Isso nos mostra a necessidade de entender as práticas alimentares como uma relação à qual os fatores culturais, biológicos e históricos da alimentação e como ambos estão entrelaçados ao longo do tempo. Entender como as práticas alimentares podem ser um repositório de lembranças, afetos e saberes é de extrema relevância, pois o ato de comer é muito mais do que apenas ingerir alimentos, sobretudo, é uma ação prazerosa, permitindo a interligação entre presente e passado, com isso envolvem significados que reconstituem as heranças culturais, memória gustativa e momentos de sociabilidade.

A forma como preparamos, tocamos, manipulamos e comemos a nossa comida, diz muito ao nosso respeito, comunica a nossa experiência, os nossos valores e a nossa personalidade. Dessa forma, o “saborear de um alimento [...] não é apenas um ato de ingerir nutrientes, mas a relação interioridade-exterioridade [...] associados na experiência integral daquele momento, daquele lugar” (MARINHO; ALBERTON, 2013, p. 01).

Os hábitos alimentares podem mudar no decorrer do tempo, mas a memória e os registros dos aprendizados alimentares permanecem no consciente, isso se dá através de eventos que são marcantes do nosso passado. Estas lembranças se dão também por um elemento chamado “memória gustativa” que tem o poder involuntário que nos faz ter uma consciência de um sabor que remete ao passado. Um exemplo mais claro do que é memória gustativa é quando um sujeito passa por um lugar, uma confeitaria, e sente o aroma de bolo quentinho, aquela situação pode remete-lo a uma determinada época da sua infância.

A imagem (visão) e o cheiro (olfato) ficaram na sua memória e trazem uma sensação de bem-estar e prazer. O cérebro memoriza todos nossos sentidos, e quando falamos de comida, podemos pensar em recompensas, ou seja, quando estamos tristes ou felizes e sentimos vontade de comer algo que nos traga uma sensação e conforto e bem estar. O alimento mexe com o nosso emocional e isso faz com que fique com maior facilidade em nossa memória.

Diante dessas perspectivas, os cinco sentidos do ser humano, olfato, paladar, audição, tato e visão desempenham um papel relevante nesse despertar das memórias afetivas gustativas, que acabam por influenciar fortemente na apreciação de um alimento, seja ele qual for, podendo ser feito por mãos habilidosas de um renomado chef da culinária francesa ou até mesmo uma comida simples feita durante um fim de semana na casa dos seus avós com toda sua família reunida.

Quando estamos diante de algum prato que nos leva às sensações prazerosas, seja da infância ou de outras épocas da vida, todos os sabores de alimentos que comemos ao longo da

nossa vida ficam armazenados no cérebro, guardados em uma caixinha em nosso subconsciente, podendo ser despertados a qualquer instante da nossa vida. Essas recordações podem vir à tona tanto de um alimento prazeroso quanto de uma comida ruim, a nossa memória gustativa é a responsável por este poder involuntário que nos faz ter a lembrança e consciência de um sabor, a nossa memória nos leva diretamente a este passado, onde nossa memória afetiva gustativa é um sentimento saudosista de tudo que nos traz boas e más recordações.

Arckeman (1992) considera que a alimentação é um mundo complexo de prazer e de satisfação, tanto emocional quanto fisiológica, ligadas, em grande parte, à memória da infância. O papel do gosto deve ser encarado como parte da experiência sensorial e deve ser entendido que não é único nem isolado. Através dele detectamos o doce, o salgado, o azedo, o amargo e o umami de um alimento. E, juntamente com os outros sentidos humanos (visão, audição, tato, olfato e paladar) podemos começar a criar o nosso universo de conhecimentos (BARBOSA, 2007, p. 02).

As nossas memórias nos dão a referência de mundo, o que nos torna únicos. Através das sensações aguçamos nossas percepções e sentimentos, contribuimos para a manutenção dos referencias indenitários, transmitimos aquilo que sentimos e nos tornam capazes de viver em sociedade. Da mesma forma que recebemos estímulos em tudo o que fazemos, o alimento, que é essencial para a sobrevivência do homem, é também um meio de transmitir diversas experiências. O alimento não deve ser entendido somente como uma necessidade do ser humano, mas também ser apreciado como uma arte sendo colocado em um prato a sua frente, não é apenas o ato de levar a colher a boca e sim, analisar todo o contexto por trás daquela comida que está sendo exposta.

2.2 A comida como lugar de pertencimento e história

A comida pode ser compreendida como uma combinação dos sabores, saberes e aromas afetivos que fizeram parte dos hábitos alimentares de um lugar determinado e dentro desse processo histórico-cultural, com relação direta com as tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam.

O ato de cozinhar nasceu precisamente do descobrimento das inúmeras oportunidades de alterar os alimentos que o fogo propiciou “o seu poder de transformar o alimento, tornando carnes e legumes mais macios e de digestão mais fácil, e fornecendo também uma quantidade maior de nutrientes” (JACOB, 2013, p. 35). A modificação do alimento “in natura”, verduras, frutas, carnes de caça, legumes em pratos cozidos e até mais sofisticados alterou a percepção da refeição.

A comida começou a ganhar espaços em áreas de satisfação gustativa, com essas descobertas, inúmeras opções de cozimentos mais rápidos ou extensos, combinações entre ingredientes e outras modificações alimentares fizeram nascer pratos e até mesmos sabores únicos. Sendo assim, composto uma nova relação peculiar entre o comer para sua sobrevivência e o comer para sentir, que é um dos pilares do ato de cozinhar.

Outra contribuição fundamental do ato de cozinhar foi a possibilidade de agrupar as pessoas em volta do fogo onde se preparava alimento, em um ritual agregador que encontra ecos no comportamento de praticamente todas as culturas do mundo contemporâneo- afinal, comer e cozinhar tornaram-se ao longo dos séculos, atos que costumemente são compartilhados em agrupamentos de pessoas (JACOB, 2013, p. 36).

Cozinhar é uma fonte de riquezas e inspirações culturais estando ao alcance de todos, principalmente porque a culinária de um local específico pode ser considerada como um transmissor de identidades, cultura e experiências tanto para comunidade local, quanto para turistas e visitantes que buscam conhecer a cultura através dos alimentos que representam todo um legado cultural, sendo um repositório ou um museu natural de suas histórias, que são por partes transmitidas através dos alimentos ali produzidos.

Sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de saberes históricos, é importante que algumas das suas produções sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade. Por tudo que venham a representar do ponto de vista do original e de criativo, que permitem destacar as identidades locais e regionais, certos pratos podem ser considerados como bens culturais, como lugares de memória, como patrimônio imaterial (SANTOS, 2011, p. 105).

Nesse ponto, cabe diferenciar culinária e gastronomia. Apesar de parecerem similares, ambas se diferem uma da outra. Mas é importante deixar claro que as duas se complementam, e que uma não pode existir sem a outra. A culinária por sua vez está voltada a cozinha caseira, registros em cadernos de receitas que são passados de geração para geração, junto com seus segredos e técnicas, é a comida do dia a dia na qual está presente em nossos hábitos, seja em pedaço de torta de chocolate, um chá gelado em dias ensolarados ou uma fatia de bolo de cenoura com uma xícara de café. A culinária é um importante traço de nossa cultura, assim como o sagrado arroz e feijão para nós brasileiros (FERREIRA, 2020). E é assim em todo lugar. Podendo-se considerar uma arte. Assim, pode-se concluir que a culinária auxilia na criação de pratos e receitas a partir da escolha dos ingredientes, de forma a privilegiar elementos cotidianos e que não demandam estudos mais especializados.

Por sua vez a gastronomia é um conjunto de técnicas mais apuradas, estudos que vai desde o corte, tipos de cozimento, escolhas de utensílios, montagem dos pratos, escolhas dos alimentos, temperatura ideal para cada alimento, as técnicas usadas na preparação nas carnes. A gastronomia tem como definição a criatividade e a inovação da culinária na qual envolve a

arte de beber e comer bem, apreciar e degustar os prazeres da mesa e saboreá-los com paladar apurado. Com isso, conclui-se que “[...] a arte da gastronomia envolve a culinária, os recursos que se usam no preparo dos alimentos, as bebidas e também o lado cultural que caracteriza e diferencia uma região da outra, desde os primórdios da humanidade”, como pontua Miessa (2013, p. 13).

2.3 Mesa pra dois: turismo e culinária local

A alimentação faz parte da natureza humana e é uma atividade essencial para a sua sobrevivência fisiológica, além de representar fortes traços culturais, identitários e sociais de uma região. O ato de se alimentar é um conjunto de manifestações onde a culinária local é uma forte expressão de identidade local, na qual se tem os traços dos sabores e saberes de um determinado espaço.

O ato de se alimentar traz traços de sua cultura e identidade, atribuindo ao alimento valores culturais e sociais que variam entre os povos, e se manifestam nas inúmeras maneiras de preparar e consumir um único alimento. Assim, a culinária de um local é uma forte expressão do cotidiano e dos valores de uma determinada região, materializando histórias e tradições em aromas e sabores. Por esse prisma, a realização de atividades ligadas a este patrimônio intangível e peculiar pode colaborar para a valorização da cultura local (OLIVEIRA; KATO, 2018, p. 24).

Toda essa produção cultural que envolve a culinária e a gastronomia também despertam o desejo por conhecer novas culturas, aromas e sabores. Com isso, a atividade turística pode utilizar esses saberes e fazeres como atrativo, inclusive, sendo um fator de desenvolvimento local. Destaca-se o turismo gastronômico que “[...] contribui para a preservação das heranças culturais ligadas à comunidade local, uma vez que esse tipo de atividade está relacionado com alimentos e produtos característicos do lugar” (OLIVEIRA; KATO, 2018, p. 29). Este segmento turístico é uma alternativa para o desenvolvimento regional, pois ele pode agregar valorização na produção dos produtos nativos, visando a geração de renda para as comunidades locais, enaltecendo tradições locais, culinária, costumes e cultura.

Para o Ministério do Turismo (BRASIL, 2010), como o turismo gastronômico vincula-se às questões culturais, seria uma vertente do Turismo Cultural, entendido como aquele que engloba as questões inerentes ao patrimônio histórico e cultural em duas dimensões materiais e imateriais. Nessa conceituação, a produção de alimentos refletem técnicas de diferentes grupos sociais e, por isso, acabam sendo considerados como patrimônio. Já o turismo gastronômico surge como um segmento do turismo que envolve a experiência dos turistas com a cultura local

por intermédio da culinária típica, podendo ser um diferencial na comercialização dos destinos turísticos, sobretudo, quando se pensa que todos os turistas utilizam serviços de alimentação.

Segundo Azevedo (2021), o Turismo Gastronômico é o terceiro maior impulsionador de viagens no mundo. No Brasil, a gastronomia movimentou cerca de R\$ 250 bilhões por ano até 2019. Vários destinos já estão envolvidos com a oferta da culinária local como atrativo turístico. Em Alagoas, existem festivais como o “Bar em Bar”, “Festival Brasil Sabor”, “Festival da Lagosta” e o “Festival Quilombola” que já fazem parte do calendário oficial do estado. No Amazonas, o destaque é a Feira Internacional de Gastronomia Amazônica (Figa). No Espírito Santo, acontecem o Festival Capixaba dos Frutos do Mar, a Festa da Polenta e o Festival da Torta Capixaba. Em Pernambuco, são realizados o Festival da Tapioca, o Pernambuco Restaurante Week e o festival gastronômico “Bar em Bar”. No Rio de Janeiro, destacam-se o Festival Gastronômico de Búzios, de Frutos do Mar de Rio das Ostras e de Marisco de Cabo Frio, o Petrópolis Gourmet e o “Café, Cachaça e Chorinho”.

No caso do Maranhão, um dos maiores festivais gastronômicos é o Festival das Tulhas organizado pela Associação Maranhense de Artesãos Culinários – AMAC. A capital São Luís também sedia um importante centro de promoção dos saberes alimentares, o Museu da Gastronomia Maranhense, inaugurado em 2019. O espaço oferta, além do acervo audiovisual, cursos de qualificação voltados para a culinária (MARANHÃO, 2021).

É importante destacar que esses eventos são importantes não só do ponto de vista econômico, mas valorizam a culinária como patrimônio cultural. Nesse aspecto, atualmente, vários aspectos das culinárias regionais são registrados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) devido à sua importância cultural, como é o caso do queijo artesanal de Minas Gerais, o bolo de rolo de Pernambuco, o ofício das baianas de acarajé na Bahia e a cajuína no Piauí (SOUZA, 2020).

A relação entre turismo e alimentos é tão forte que atualmente existem rotas turísticas que privilegiam a experiência gastronômica como a Rota do Chocolate e do vinho no Rio Grande do Sul. No entanto, no intuito de envolver a comunidade nesse tipo de atividade, é necessário se pensar em ações de planejamento participativo para que a população, detentora de saberes e fazeres possa também a ter um papel importante nesse projeto.

O mercado turístico tem trabalhado com novas oportunidades de renda, uma delas está inserida no meio comunitário que, por sua vez, acaba se tornando um refúgio das agitações dos centros urbanos. A busca pela tranquilidade das paisagens naturais faz parte da nova realização pessoal da humanidade. Assim, o turismo se apresenta como uma possibilidade de resgate às origens. Um reencontro com o ambiente natural que traz certa tranquilidade àqueles que buscam áreas ainda não urbanizadas como matas, córregos, cachoeiras, e ainda atividades ligadas a estes espaços. (ARAUJO, 2010, sem paginação).

Nesse cenário, é necessário pensar no turismo como um importante instrumento de promoção social, agente transformador das sociedades e economias. Por outro lado, quando mal planejado e estruturado, pode gerar uma série de fatores negativos em um ambiente como, culturais, econômicos e socioambientais, danos esses que podem ser irreversíveis. O modelo de turismo com vistas à participação comunitária deve-se levar em consideração a capacidade de gerar oportunidades de emprego e melhoria na qualidade de vida da população. Com isso, o turismo gastronômico pode ser uma alternativa com os benefícios de diminuição da pobreza, diminuir os níveis de exclusão social e fortificação dos laços das comunidades com os agentes envolvidos, setores privados e públicos (OLIVEIRA, 2012).

3 SABORES HISTÓRICOS DA CULINÁRIA MARANHENSE

Conforme Silva (2014), o estado do Maranhão está localizado entre as regiões norte e nordeste do país, constituída por uma grande diversidade geográfica de belezas naturais. Por sua vez, foi palco de disputas entre concorrentes na guerra pelo domínio do comércio atlântico, tendo invasores como franceses, espanhóis, holandeses e portugueses, sendo algo de extrema relevância para cultura local do estado, pois a cultura é um produto da história de cada civilização. A culinária maranhense possui uma mistura de aromas, sabores e memórias afetivas deixados pelas civilizações que por aqui passaram e influenciaram sua dança, culinária, tradições, arte, música e religião. Cada povo que por aqui passou ou se instalou conseguiu integrar suas tradições e alimento que até hoje se encontram presentes na mesa do maranhense, fazendo com que o cardápio se tornasse amplo, saboroso e diversificado e que sempre estará presente na cultura do estado.

Na formação histórica do estado há influência cultural de grupos étnicos variados como: o índio, o árabe, o negro e o português, francês e holandeses. Esse processo refletiu na forma com que a culinária maranhense foi se aperfeiçoando e na utilização de ingredientes peculiares como: o óleo de babaçu que é extraído das amêndoas do coco do babaçu, palmeira nativa da região, encontrada até hoje em todo o estado, além de iguarias como os doces ou bolos de espécies que são uma tradição portuguesa que permanecem presentes na culinária maranhense, principalmente em épocas festivas (SILVA, 2014).

Ao se observar a culinária maranhense sob uma ótica afetiva, percebe-se que a culinária local tem suas representatividades, com elementos capazes de reunir um conjunto de

manifestações locais como relações com o ambiente, interações com espaço geográfico, plantações, momentos de colheita, a pesca, à caça e as atividades extrativistas, práticas comum até os dias atuais em determinadas regiões do estado: interiores, zonas rurais, vilas e povoados. O hábito de cultivar o seu próprio alimento ainda é bem presente nesses locais, como a utilização da mandioca herança dos povos tradicionais que já viviam no Maranhão.

São inúmeros os produtos que são produzidos a partir da mandioca: beiju, goma, polvilho doce ou azedo, farinha branca, farinha de puba, tapioca, beiju seca, biscoito de goma, pão de queijo, tucupi e tacacá. Pode ser conhecida tradicionalmente pelos nomes de puba ou massa de mandioca podendo ter uma variações linguísticas de região, é uma massa úmida de odor azedo, tendo em vista que um o mesmo alimento pode ter diferentes simbolismo para seus receptivos grupos. A mandioca é uma importante base alimentar, rica em nutrientes e cultura, representada por cada estado em formas diferentes de alimentos.

No Maranhão, existem muitas festividades populares e que se constituem em elementos importantes para expansão dos sabores culinários do estado. O período junino é marcado por muita música, sabores e cores, as manifestações culturais maranhenses com destaque para o Bumba-Meu-Boi, quadrilhas e danças portuguesas. É comum ver em todo o estado arraiais, com apresentações culturais regionais e danças típicas, além das tradicionais barracas de comida típica.

Através dos festejos que, independente da hierarquia eclesiástica (uma vez que a igreja não se faz presente), incluem em seus lugares e povoados inúmeras festas dedicadas aos santos de sua proteção. Geralmente essas festas e devoções, normalmente são organizadas pelas pessoas mais antigas das localidades, ou por pessoas que fizeram a promessa ao santo e obtiveram resultado. Neste sentido, o devoto se orienta e estabelece sua vida com o sobrenatural. Entretanto, além dessas organizações festivas de caráter mais rural, sobretudo, nos lugares pequenos (SOUSA, 2014, p. 40).

Assim, notamos que a culinária como afirmação de pertencimento é de extrema importância para se manter vivas as tradições, principalmente as memórias afetivas que poder relembra através do alimento que fizeram parte da trajetória de vida do ser humano. Através do alimento, é possível saborear e sentir um misto de sensações, ao mesmo tempo em que transmite a história do lugar. Entretanto, assim como existem lugares que conseguem fazer a afirmação do seu lugar de pertencimento através da culinária local e até utilizá-la como atrativo turístico, existem localidades que não conseguem desenvolver esse mesmo feito.

3.1 Contextualização dos saberes culinários no município de São Bernardo- MA

São Bernardo está situado na microrregião do Baixo Parnaíba maranhense, localizado em um ponto estratégico entre, Piauí e o leste Maranhense. O município é conhecido pelo festejo em homenagem ao padroeiro da cidade que ocorre no mês de agosto, no qual é considerado um dos festejos mais importantes do Baixo Parnaíba, atraindo todos os anos diversos visitantes, a cidade também é conhecida por suas grandes comemorações juninas. Por se tratar de uma cidade bem localizada, o município está próximo a importantes destinos turísticos nacionais como Tutóia, Paulino Neves e Barreirinhas, municípios maranhenses que fazem parte da Rota das Emoções (Figura 1)

Figura 1: Localização do município de São Bernardo –MA



Fonte: Google Maps (2021)

A cidade recebeu este nome em decorrência das investidas jesuíticas no século XVII que, segundo as lembranças dos moradores mais antigos, teriam trazido uma imagem de São Bernardo de Claraval, dando início ao povoamento do lugar e forte devoção ao santo padroeiro da cidade.

Muito se tem especulado sobre o marco inicial da civilização no território em que hoje se encontra instalado o município de São Bernardo. Entretanto, nada se pode afirmar categoricamente, em vista da ausência de documentação. Permanece a tradição de que as primeiras investidas no território municipal se processaram através dos padres jesuítas, no século XVIII. Realmente, no ano de 1700, impulsionados pelo sublime ideal de conquistar almas e difundir a religião católica, os Jesuítas lançaram-se à tarefa de catequizar índios, para o que tiveram de se embrenhar por densas florestas e inóspitas paragens (MARQUES, 1970, p. 225).

É notável a precariedade da inexistência de documentos, registros e trabalhos disponíveis que relatam todo o contexto histórico do referido município. O que se tem sobre os

fatos acontecidos sobre história de formação do município são apenas versões, em sua maior parte de escritos de teor biográfico de figuras consideradas importantes para cidade de São Bernardo como: Maria de Lourdes Serra, conhecida como Dona Lurdinha, Nonato Vaz, o senhor Nonatinho, como é conhecido, é um grande escritor e contador de história, uma figura de extrema relevância para os saberes históricos do município.

A economia local da cidade gira em torno do comércio, onde a cidade acaba por se tornar um polo central, pois está abastecendo as cidades, povoados e interiores vizinhos, uma vez que sua localização é bom ponto estratégico, com a presença da BR-034 rodovia que tem um grande fluxo de comercialização. Apesar da presença do comércio de alimentos, roupas, farmácias, postos de combustíveis, da agropecuária e da agricultura familiar, destaca-se que o município poderia desenvolver mais ações que pudessem contribuir também com o desenvolvimento de base local, no sentido de valorização cultural, a partir de vários elementos históricos que São Bernardo possui.

É uma terra rica, cheia de carnaubais, com produção dos produtos naturais da região é um berço, dos nossos pais e gerações futuras, é uma terra cheia de memórias, história, culinária, músicas e festividades que fazem parte da construção histórica da cidade. Mas é notável a perda da cultural local e a desvalorização da história da cidade, é uma questão que deve ser levantada, se não for preservado, se não houver a valorização de todo o contexto histórico da cidade de São Bernardo, o que sobrar para as próximas gerações? Como as novas gerações saberão da história da sua cidade ou até mesmo qual comida típica representa sua localidade se não se têm dados nem registros?

3.2 A Culinária local como valor cultural da cidade de São Bernardo- MA

Houve a necessidade de se fazer um levantamento de dados culinários de São Bernardo, para que se pudesse ter registros de quais são as memórias, aromas e sabores que o município se dispõe, além de ser uma preocupação para saber qual é a relação do bernardense com suas memórias gastronômicas e quais suas histórias se tem por trás de uma lembrança gustativa e como estas memórias podem ser agregadas na valorização histórico-cultural da cidade.

Da forma mais simples às mais sofisticadas elaborações, a culinária e a gastronomia, são parte da vida e da identidade cultural dos diferentes grupos sociais. Nesse aspecto, “o valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a

comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.” (MULLER et al, 2010, p. 05).

Diante disso, nota-se que a gastronomia vem sendo reconhecida como um importante componente do patrimônio imaterial da sociedade possuindo um relevante papel a desempenhar no turismo cultural constituindo-se em ótima forma de relacionar os valores locais, história, identidade e memória.

No entrelaçamento entre o turismo cultural e a gastronomia emerge a busca do conhecimento sobre novas culturas, sabores e saberes, seja para identificação dos aspectos da cultura material, como das sensações da imaterial[...]. Alguns estudiosos destacam que a gastronomia está assumindo cada vez mais importância no turismo cultural, uma vez que os turistas, em busca de novas experiências e conhecimento de outras culturas, experimentam diferentes tipos de pratos e bebidas (GARCIA et al, 2015, p. 68).

A cidade de São Bernardo dispõe de alimentos típicos da região que fazem parte da cultura local e, por conseguinte, do seu patrimônio, e que também se encontram presentes no dia a dia do bernardense, assim como em momentos festivos, celebrações, e manifestações culturais da região. A opção mais viável para município seria aproveitar esses elementos para a oferta do turismo cultural voltado para a culinária local como oferta turística, além de haver valorização da culinária local, possibilitando ao visitante conhecer os pratos regionais e, também, estabelecer uma conexão com a história e a cultura com comunidade receptora.

Por sua vez, para o desenvolvimento deste segmento turístico no município teria que ter a participação ativa dos setores públicos e privados, juntamente com a comunidade, pois “o envolvimento da comunidade é uma das ações básicas para o desenvolvimento do Turismo Cultural, uma vez que é necessário que ela conheça e valorize o seu patrimônio” (TURISMO. 2006, p. 22).

É comum você encontrar alguns alimentos na casa de bernardenses que podemos considerar como patrimônio (Quadro 1), uma vez que são encontrados em reuniões de família, aniversários, semana santa e festejos. Nesses períodos é comum que haja a preparação de comidas mais especiais, como galinha caipira que é uma verdadeira tradição local. O intuito desde feito é agradar suas visitas, lhes oferecendo o que há de melhor, sempre finalizando no final da tarde com um delicioso cafezinho e uma fatia de bolo de goma ou milho.

Quadro 1 – Alimentos que são encontrados no cotidiano de São Bernardo

Caruru	Milho Verde	Cuscuz
Capitão	Castanha Assada	Beiju de Goma

Galinha Caipira	Doce de Buriti	Rapadura
Maria Isabel	Beiju Sica	Bolo de Goma
Pequi	Torta de Sardinha	Mandioca/ Macaxeira
Creme de Galinha	Broa	Jussara/ Açaí
Mingau de Milho	Bacuri	Baião de dois
Feijão Verde	Farinha de Buba	Coco babaçu

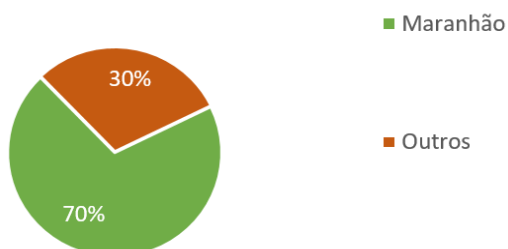
Elaborado pela autora (2022)

Infelizmente não se dispõem de registros, ou livros culinários, documentos que falem sobre a culinária da região, que retratem essas memórias. A culinária local tem o poder de preservar a identidade da cidade, ficando de registros para as próximas gerações, por isso, é necessário catalogar as memórias culinárias afetivas gustativas da cidade de São Bernardo.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir de pesquisa empírica, foram elaboradas questões abertas e fechadas para analisar as lembranças, dos aromas, sabores, afetos das delícias gastronômicas que São Bernardo dispõe. A primeira questão buscou saber o local de nascimento dos informantes, pois, mesmo sabendo que a cultura tem um dinamismo e não tenha fronteiras definidas, é interessante ver como a cultura regional vincula-se a questão do território. No caso, mais da metade dos respondentes nasceram em algum município do Maranhão. O restante indicou como local de nascimento os estados de Piauí, Goiás e Paraná (Gráfico 1).

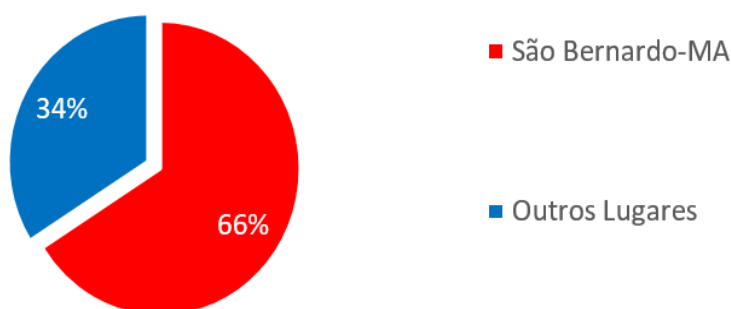
Gráfico 1 – Local de Nascimento



Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

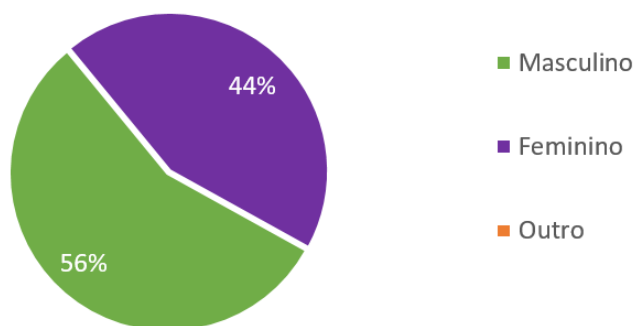
Também foi analisada a cidade onde residem atualmente os informantes. Mais da metade reside em São Bernardo, o que aproxima mais as pessoas de conhecer a realidade do local. No entanto, destaca-se que embora 34% dos respondentes não esteja residindo em São Bernardo, não quer dizer que não conhecem sobre os hábitos alimentares da cidade, já que privilegiou-se que os informantes que tiveram algum contato com São Bernardo em algum momento da vida (Gráfico 2). Além disso, muitos respondentes residem na própria região do Baixo Parnaíba Maranhense, indicando que têm uma familiaridade com a cultura local.

Gráfico 2 – Cidade Atual



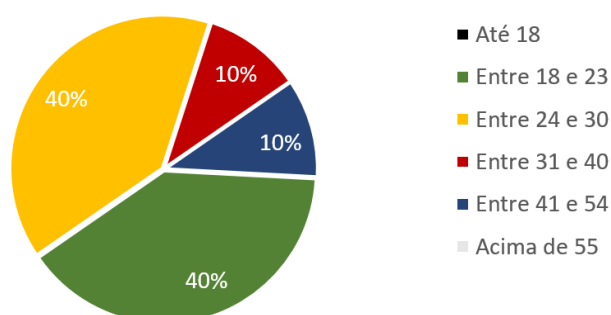
Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

Com relação ao gênero, houve um equilíbrio nas repostas entre masculino e feminino (Gráfico 3). No entanto, a predominância dos homens em participar de uma pesquisa com essa temática que foi durante muito tempo relegada à mulher é um indicativo de mudanças na sociedade, pois, historicamente, as mulheres “[...] foram condicionadas às tarefas domésticas e dominar a culinária era uma delas” (FERREIRA; WAYNE, 2018, p. 1).

Gráfico 3- Gênero

Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

Sobre a idade dos informantes, verificou-se que o público maior é de pessoas entre 18 e 30 anos que somam 80% (Gráfico 4). Quando se analisam os aspectos relacionados à memória, é interessante compreender como as diferentes gerações estão se relacionando com a culinária, até para que possam ser compreendidos os mecanismos da tradição que podem estar se perdendo.

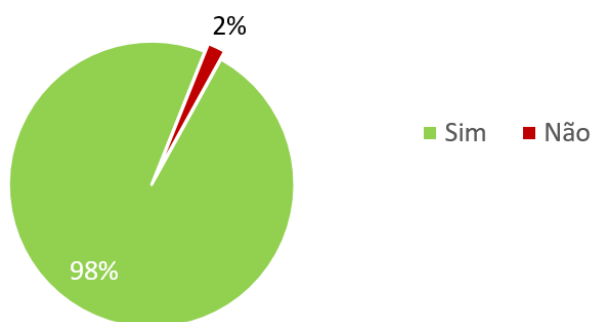
Gráfico 4- Qual sua Idade?

Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

A partir do conhecimento do perfil dos informantes, iniciaram-se as questões mais específicas relacionadas às memórias afetivas gustativas. Essa etapa foi de extrema relevância para conseguir captar o máximo de informações dos entrevistados em relação a esta temática, já que o objetivo da pesquisa foi coletar respostas sobre as memórias gastronômicas da cidade de São Bernardo e entender como é esta relação dos bernardenses com a sua culinária local.

De acordo com o Gráfico 5, quase a totalidade dos participantes acreditam que um alimento é capaz de reaver memórias que estão adormecidas em nosso subconsciente. A memória gustativa tem o poder de nos levar para um túnel do tempo e nos lembrar de aromas e sabores de comidas da nossa infância. Podendo ser um prato que era preparado pela mãe, ou aquele doce que só as nossas vovós sabiam preparar.

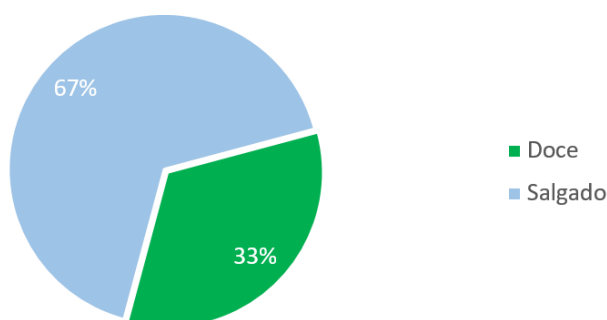
Gráfico 5- Você acha que os alimentos podem provocar lembranças/ memória?



Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

A questão seguinte envolvia uma pergunta aberta (Gráfico 6) e devido a um grande número de respostas, optou-se por dividir na categoria doce e salgado para ilustrar de forma mais clara as respostas. Foram indicados os seguintes alimentos: bolos, algodão doce, pastel de queijo, caruru, camapum, bolinho de chuva, cuscuz, pizza, torta de sardinha, mingau de farinha, mingau de farinha, ovo com farinha, peixe assado, caranguejo, angu com carne assada, tapioca, castanha de caju assada, baião de dois, Maria Isabel, feijão verde e feijoada. Observa-se que nem todos os alimentos lembrados são da culinária regional, indicando que as memórias gustativas podem ser acionadas a partir de diversas experiências, como no caso de uma viagem.

Gráfico 6- Qual comida faz lembrar sua infância?



Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

A memória é um dos processos psicológicos mais importantes. É responsável pela nossa característica pessoal, a nossa memória está relacionada a outras funções corticais, responsável por todo nosso aprendizado incluindo nossas funções cognitivas. Ainda que sem perceber, estamos fazendo uso desse importante recurso a todo o momento.

O nosso comportamento alimentar é moldado de acordo com o lugar que crescemos que vivenciamos experiências, está bagagem será carregada para o resto da vida, parece algo

simples, mas nossas preferências, especificamente o nosso gosto alimentar, é construído socialmente e pode exercer um papel importante entre memória, comida, identidade e tradição. Para identificar as razões pelas quais determinada comida foi apontada no Gráfico 6, indagou-se a seguinte questão: “Por que essa comida é especial para sua memória.”

De acordo com a fala da maioria dos sujeitos da pesquisa, é possível notar a grande ligação entre memória gustativa e o convívio familiar:

[Pergunta: “Por que essa comida é especial para sua memória?”]

Porque sempre foi algo feito em conjunto com a família

Minha avó que fazia.

Minha mãe costumava comprar para o lanche na escola.

Lembra minha infância, a disputa com meus irmãos pra ver quem comprava primeiro

Porque lembra minha infância no festejo da cidade da minha vovó

Porque meu pai sempre fazia nos finais de tarde.

Momento divertido que a tinha em família de quando assava a castanha até a quebra da casca da castanha para comer. O processo de tudo era bem divertido.

Por que me remete boas lembranças e sentimentos especiais vividos com minha vó

Me remete lembranças da minha casa da minha avó

Porque faz lembrar de como era bom comer reunido com a família.

Porque era feita por minha avó

Porque quando criança mamãe fazia para me e minhas irmãs. Brincávamos antes de comer com o formato do Capitão

Porque quando eu era criança, sentava perto do meu irmão e enquanto a gente tomava café com tapioca, a gente falava sobre ter uma fazenda, criar animais. E ficava olhando pro quintal e imagino isso.

Lembra as férias na casa da vovó.

Porque me lembra a escola.

Me faz recordar os momentos em família

Minha mãe fazia quando voltava nas férias do trabalho

Porque lembro da casa de minha vó materna

Porque a mesa da cozinha era colocada no quintal e toda família almoçava, conversávamos, era um dia de reunião familiar, saíamos avisando e chamando para o almoço dizendo: hoje é caranguejo.

Minha avó preparava pra mim e tinha um gosto maravilhoso, amava quando ela fazia.

Me lembra o tempo de plantação, à família estava sempre reunida

Dois respondentes justificaram a escolha do alimento como elemento constituinte da sua memória de infância não como um motivo de alegria mas que remete à lembranças de tempos difíceis:

[Pergunta: “Por que essa comida é especial para sua memória?”]

Na verdade não é especial, é por motivo da fome que era grande

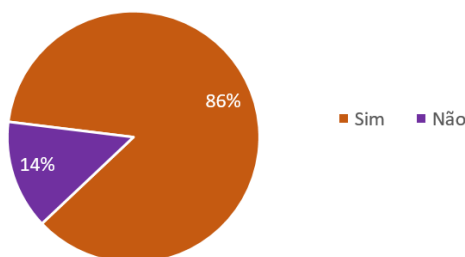
Me lembra momentos humildes mas felizes de infância

De fato, muitos alimentos como a farinha, são utilizados por milhares de brasileiros para saciar a fome, pois, são considerados de baixo custo e com grande rentabilidade, principalmente, quando se tem uma família numerosa, de onde se faz um mingau ou um pirão. Como aponta o doutor em Ciência Econômica, José Graziano da Silva, a insegurança alimentar atinge quase 24 milhões de pessoas no Nordeste e contribui para que essas não consigam consumir produtos frescos, tendendo a procurar alimentos alternativos como farinha e açúcar (DANTAS, 2021).

Para os informantes, verifica-se que ocasiões simples, como um almoço de domingo onde se reuniam os familiares em torno da mesa, servindo-se do alimento, histórias, experiências e afeto momentos como estes, ocasiões como estar onde os mais velhos davam conselho e repassavam seus valores e ensinamentos aos mais jovens, ainda tem um espaço nas lembranças. É interessante ler essas memórias descritas por cada entrevistados e compreender como essa relação de memória e alimentação que pode parecer algo simples, acaba por ter múltiplos sentidos da experiência nas relações sociais. Os gostos alimentares são marcados por sabores e aprendizados durante toda nossa infância.

São lembranças que permanecem e que acabam por determinar na construção das nossas relações, sociais, pessoais e afetivas, alguns sabores marcantes permanecem em nossa memória, mesmo quando os hábitos alimentares mudam ao decorrer do tempo. Para Mintiz (2001) apud Marinho e Alberton (2013, p. 6): “Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência”.

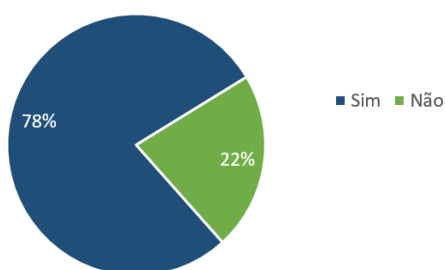
Como explicam Berger e Luckmann (1973), a internalização dos aspectos da realidade para as crianças ocorre a partir das relações sociais, nas quais os primeiros contatos sociais (família) acabam contribuindo para as apreensões dos significados sobre o mundo em que vivem e como o percebem. No Gráfico 7, verifica-se que mesmo com o passar do tempo, mais de 80% dos informantes ainda conseguem alimentos que remetem à sua infância.

Gráfico 7- Você ainda consome essas comidas da sua infância?

Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

O saber fazer também é um dos elementos que enquadra a culinária enquanto patrimônio cultural. Preparar a própria alimento, separar os ingredientes ou organizar a mesa, são hábitos simples mas que geram os mais diversos aprendizado. Cozinhar pode ser uma prática prazerosa, e satisfatória, para os amantes desta prática, cozinhar é um ato amor muito maior do que se possa imaginar, além de ser uma fórmula de escape do estresse e da correria do dia a dia, ao mesmo tempo em que estimula a criatividade e ativa memórias.

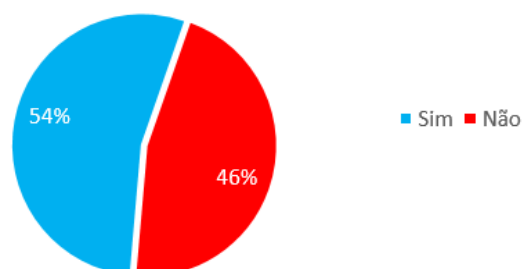
De acordo com o Gráfico 8, mais da metade dos respondentes afirmou sobre cozinhar, mesmo sendo a maioria composta por homens, o que novamente leva a reflexão sobre as mudanças sociais que estão contribuindo para que hoje a cozinha possa compartilhada por todos os gêneros.

Gráfico 7- Você cozinha?

Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

Dentre os informantes que cozinham, pouco mais da metade afirmou utilizar receitas de família (Gráfico 8). Isso reflete uma forma de manter vivas as tradições, pois, os cadernos de receitas não são apenas registros das nossas comidas preferidas, são fios que nos conduzem pela nossa própria história, que retratam lembranças, momentos nostálgicos de aprendizado. Com isso, as receitas de família adquirem um significado histórico e, ao mesmo tempo atemporal, que envolve o passar do tempo, a história de vida dos membros da família e múltiplos sentidos que fazem parte desse processo.

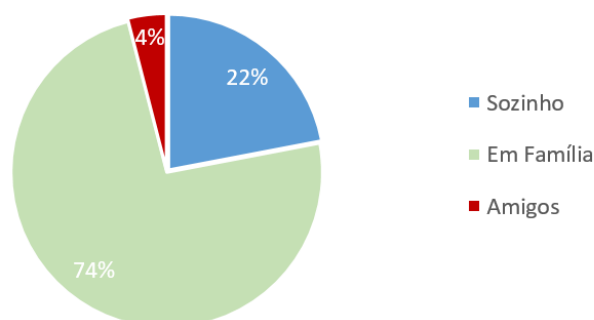
Gráfico 8- Em caso afirmativo, usa receitas de família?



Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

A próxima questão envolvia a temática da comensalidade para verificar os costumes das pessoas quando vão se alimentar. Verificou-se que mais de 70% dos informantes prefere se alimentar na companhia da família (Gráfico 9). Esse costume de muitos brasileiros vem do período colonial, quando haviam reuniões familiares ao menos uma vez ao dia e que serviam para demarcar as relações sociais. Com o tempo, isso se disseminou para famílias rurais e, posteriormente, urbanas, como explicam Lima, Ferreira Neto e Farias (2015). Infere-se que comer vai muito além do simples ato de ingerir os alimentos, trata-se de uma prática social capaz de criar experiências coletivas.

Gráfico 9- Você prefere comer em:

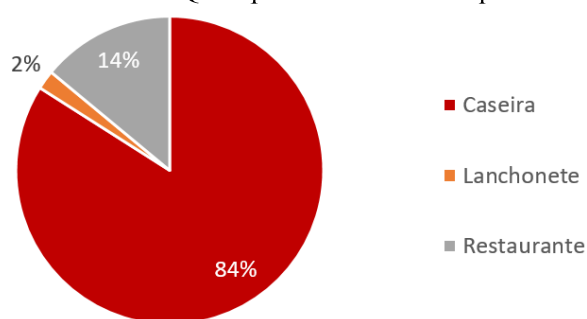


Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

Como os gostos alimentares são muito subjetivos, cada pessoa tem sua particularidade, sua forma de preparar sua comida, seus temperos, seus gostos culinários. Há quem goste de uma comida com sabores mais fortes, outros preferem pratos mais suaves delicados, cada pessoa tem sua preferência, como comer sozinho ou acompanhado, comer fora ou em casa. No intuito de descobrir a preferência alimentar dos informantes, indagou-se a preferência a partir de três opções: caseira, fast food (lanchonete) ou restaurante.

Verificou-se que mais de 80% dos respondentes prefere a comida caseira (Gráfico 10). Isso reflete diretamente no entendimento de que o ambiente familiar, as memórias e a cultura regional são elementos interligados. Por se tratar de uma cidade pequena e com oferta ainda restrita de serviços de alimentação, pode ser que essa mesma questão tenha resultado distinto caso fosse aplicado em uma cidade grande, como São Luís. No entanto, como anteriormente foi apontado pelos respondentes que preferem estar na companhia de familiares no momento da refeição, pode-se deduzir que a preferência pela comida caseira tenha ainda um forte simbolismo e tradicionalismo nos bernardenses.

Gráfico 10- Que tipo de comida você prefere?



Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

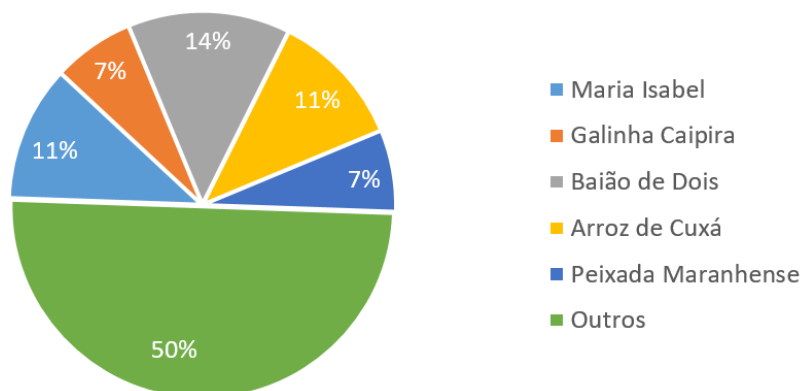
O Maranhão é considerado um estado rico e diversificado com relação aos seus atrativos culturais. Para identificar o prato típico do estado e que pode ser pensado como potencialidade para criação de rotas gastronômicas, pediu-se para que os informantes indicassem o nome de um prato. O baião de dois foi o mais lembrado (Gráfico 11). Esse prato é típico em todo o nordeste e é composto basicamente de três ingredientes: arroz, feijão de corda e queijo coalho. Mesquita explica:

O baião de dois surgiu da dureza do sertão, trazendo elementos de riqueza e pobreza ao mesmo tempo. Não existem registros que confirmem o século do surgimento da receita, mas, de acordo com o químico e pesquisador Cândido Couto Filho, o prato foi criado em meio à seca, caracterizando-se como um “alimento da fome”, expressão utilizada pelo historiador Câmara Cascudo, uma mistura de restos na tentativa de nutrição. Ela se encaixa perfeitamente na descrição de alimentação nordestina feita pelo professor e pesquisador brasileiro Josué de Castro, uma alimentação sóbria e equilibrada cujo objetivo primordial é alimentar pessoas (MESQUITA, 2019, p. 96).

Alimentos como Maria Isabel, galinha caipira, arroz de cuxá e peixada maranhense tiveram também um bom quantitativo de respostas. Outros alimentos ficaram com respostas dispersas como buchada, caldo de mocotó, sururu, doce de buriti, beiju, macaxeira, creme de

galinha, arroz com pequi, panelada, farofa, feijoada e mingau de milho, agrupados como “outros” no Gráfico 11.

Gráfico 11- Cite um prato típico do Maranhão



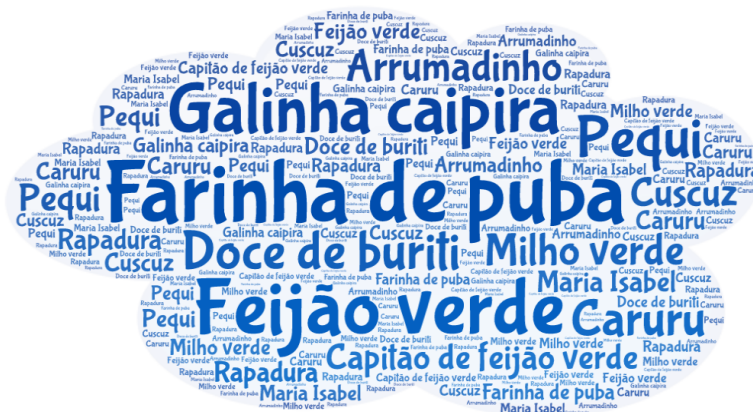
Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

No caso de São Bernardo, como se trata de uma cidade onde ainda não são desenvolvidas ações em prol do turismo e que as ações culturais acabam sendo relegadas aos festejos religiosos e festas juninas, é interessante investigar qual o prato típico a população enxerga como principal na cidade. A partir dessa apropriação coletiva, a incorporação desse prato como elemento identitário ganha força e, caso haja incentivo para o planejamento do turismo, certamente o envolvimento da população se torna mais fácil, uma vez que não se trata de algo que seria imposto, mas que é de apropriação coletiva.

A pergunta seguinte buscou captar as memórias gastronômicas da cidade de São Bernardo. Por isso, foi feita uma lista de alimentos típicos da cidade, onde os informantes tiveram a opção de escolher qual comida mais remetia a cidade de São Bernardo. As opções que tiveram mais indicações foram farinha de puba, galinha caipira e feijão verde (Figura 2).

A farinha de puba é feita da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), planta originária da América do Sul e que é consumida por mais de 700 milhões de pessoas no mundo, sobretudo nos países periféricos. A mandioca é conhecida também como macaxeira ou aipim e é uma planta bem tolerante à seca e a solos de baixa fertilidade. Seu uso alimentar mais comum é na produção de farinha, sobretudo no norte e nordeste do país. A farinha de puba ou farinha d'água é feita a partir da fermentação da mandioca (SEBRAE, 2009). Pode ser usada para fazer pães, bolos ou ser consumida de forma natural em diversos alimentos como café, juçara e frutas.

Figura 2- Qual o alimento que mais lembra a região de São Bernardo?



Elaborado pela autora a partir de dados obtidos no Google Forms (2021).

A galinha caipira é um prato muito comum no interior do Maranhão. Tem esse nome para se referir à criação de aves soltas em áreas abertas, diferente da comercialização em larga escala que demanda o confinamento dos animais em granjas. Na região de São Bernardo, as famílias que vivem nos povoados costumam consumir o prato em ocasiões especiais, como festas. Já o feijão verde, típico do nordeste é uma variedade da leguminosa mais importante para a alimentação de mais de 500 milhões de pessoas no mundo, especialmente, na América Latina e África. Trata-se de uma espécie muito tolerante a altas temperaturas e no nordeste, o feijão-verde é colhido maduro, sendo utilizado em vários pratos como ensopados, farofas e no baião de dois, prato preparado com feijão e arroz cozidos juntos (BRASIL, 2015).

Dessa forma, verifica-se que comida e memória estão entrelaçadas, uma vez que comer tem o poder de nos conectar socialmente e afetivamente com o nosso passado e presente. Assim: “A comida como elemento sempre presente na vida do ser humano, testemunha de forma concreta as diversas experiências vividas, merecem ser contadas, registradas e compreendidas pelas gerações presentes e futuras.” (CALDEIRA; FAVA, 2016, p. 05).

Do ponto de vista turístico, a culinária tem um papel fundamental na experiência dos visitantes. No caso de São Bernardo, ainda não existem serviços de alimentação com pratos típicos que podem ser utilizados como atrativo. Um bom começo seria a organização de feiras gastronômicas na cidade, visto que a cidade possui vários espaços públicos que poderiam ser usados para essa finalidade. Dessa maneira, a população poderia valorizar mais os saberes e fazeres locais e, com isso, atrair também visitantes de outras cidades.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo desse trabalho, procuramos tecer reflexões sobre memória, culinária, identidade e turismo. Esses elementos se interligam e podem contribuir para o desenvolvimento do turismo gastronômico, ao se valorizar a produção local e resguardar o patrimônio cultural. Apesar de ser uma cidade pequena, São Bernardo tem uma importância locacional muito grande no Baixo Parnaíba Maranhense e como tem elementos de interesse turístico, deve-se pensar em ações estratégicas para desenvolver a atividade na região.

Uma das primeiras etapas para se planejar o turismo nas cidades é reconhecer o que ela tem anos oferecer. No caso da culinária, a região nordeste é conhecida nacionalmente pela sua grande diversidade de alimentos. No entanto, ainda há muita escassez de trabalhos acadêmicos sobre a culinária maranhense e, principalmente, no interior do estado. Com isso, chama-se a atenção para uma perda de tradições quando as memórias começam a ser esquecidas. Ao afirmar sua identidade, a partir da cultura, os moradores das localidades passam a ter uma ligação maior com a sua cidade, reconhecendo sua própria história de vida, como verificado nas narrativas dos informantes da pesquisa.

Por isso, resgatar a memória gustativa de São Bernardo tem como contribuição principal verificar em que medida a população conhece e se identifica com a culinária local. Em outro momento, essas informações podem ser usadas para pensar na oferta desses pratos que fazem parte da história da população em estabelecimentos de alimentos e bebidas. Como a cidade recebe muitos visitantes, a longo prazo, serviria para a cidade dinamizar a economia local a partir da culinária típica e, com isso, as tradições refletidas nas receitas e modo de preparo dos alimentos vão sendo repassadas para outras gerações.

O objetivo principal do trabalho foi identificar se os bernardenses dispõem de memórias afetivas gastronômicas e qual sua relação com estas memórias. Sabemos que alimentação reproduz marcas em nossas memórias, na identidade e na própria história, como foram apresentadas nas narrativas dentro do texto. A infância constitui um momento marcante na experiência alimentar dos indivíduos é durante esta época que se são armazenadas sabores, aromas, valores, afetos e saberes vinculados às práticas alimentares vivenciadas durante essa fase que é levada para o resto de suas vidas.

Outro fator primordial identificado foi a importância da alimentação com as reuniões familiares e o consumo de comida caseira. Nessa linha, a valorização dos produtos regionais deve ser um fator determinante para estratégias de fomento ao turismo gastronômico na cidade. A cidade de São Bernardo- MA, dispõe sim de memórias afetivas gastronômicas, mas que precisa ser constantemente ser lembradas para que não se perca ao decorrer do tempo.

Os sujeitos da pesquisa, embora sejam apenas uma amostra pequena da população, serviram para dar constatar que as experiências, saberes e práticas alimentares permanecem na memória. Para estudos futuros, sugere-se uma proposta de organização de feiras gastronômicas com vistas à produção local e a proposta de criação de rotas gastronômicas no interior do estado.

REFERÊNCIAS

AMAZONAS, Iuri. T. **Gestão Ambiental na Hotelaria**: tecnologias e práticas sustentáveis aplicadas nos hotéis de João Pessoa- PB. PRODEMA. João Pessoa. 2014.

ARAUJO, Suelene Caetana de. **Desenvolvimento Endógeno e Turismo Comunitário**: a comunidade Cachoeira-Nova Xavantina-MT como cenário. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) - Universidade do Estado de Mato Grosso. Disponível em <<http://monografias.brasilecola.com/turismo/desenvolvimento-endogeno-turismocomunitario-comunidade-cachoeira-nova.htm>>. Acesso em 07 fev. 2022.

AZEVEDO, Ana. Viaje pelo paladar: conheça os principais polos do Turismo Gastronômico nacional. 2021. Disponível em <https://brasilturis.com.br/viaje-pelo-paladar-conheca-os-principais-polos-do-turismo-gastronomico-nacional/>. Acesso em 07 fev. 2022.

BARBOSA, Marina de Souza Queiroz Tonete. **As Percepções Táteis e Auditivas na Degustação de um Prato**: ANPTUR. Universidade Anhembi Morumbi, Ago. 2007.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo Cultural**: orientações básicas. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

CAVALCANTE, Caio Mateus Bessa. **As Comidas que Alimentam o meu Povo do Alto Oeste Potiguar**: Universidade Federal do Rio Grande do Norte Centro de Ciências da Saúde Departamento de Nutrição. Natal/ RN 2017.

CRUZ, Mércia Socorro; EDMÉE, Luiza. **Gastronomia como Atrativo Turístico Cultural**: Uma análise da potencialidade do Sul da Bahia. Ilhéus – BA: UESC, 2008.

CALDEIRA, Regiane; FAVA, Bruna Mendes. **Comida**: uma contadora de histórias. Julho, 2016. Disponível em: <<https://www.cmu.unicamp.br/viiiiseminario/wp-content/uploads/2017/05/Comida-uma-contadora-de-historias-REGIANE-CALDEIRA-BRUNA-MENDES-FAVA.pdf>>. Acesso em 04 de Fev. 2022.

DANTAS, Rafael. José Graziano da Silva: “Um de cada três nordestinos está passando fome”. **Instituto Fome Zero**. 2021. Disponível em: < <https://ifz.org.br/2021/12/10/jose-graziano-da-silva-um-de-cada-tres-nordestinos-esta-passando-fome/>>. Acesso em 07 fev. 2022.

FERREIRA, Danilo. **Existe diferença entre culinária e gastronomia? Conheça o significado de cada conceito**. Agosto, 2021. Disponível em: <https://blog.gokursos.com/gastronomia/diferenca-entre-culinaria-e-gastronomia/>. Acesso em 24 de Dez. 2021.

FRANZONI, Eliza. **A Gastronomia como Elemento Cultural, Símbolo de Identidade e Meio de Integração**. FCSH (Faculdade de Ciências Sociais e Humanas): Universidade Nova de Lisboa, Mar. 2016.

GARCIA, Roslaine de Oliveira; ZOTTIZ, Alexandra Marcella; BONHA, Daniel Vicente. **A Gastronomia e Seu uso Turístico**: A Contribuição do Projeto de Extensão “Turismo e Gastronomia: Unindo Sabores e Saberes” para a Valorização do Patrimônio Cultural Imaterial. Agosto, 2015. Disponível em: <file:///C:/Users/neth%20sousa/Downloads/327-Texto%20do%20artigo-679-1-10-20151021.pdf>. Acesso em 05 de Fev. 2022.

GALLIAN, Dante marcello claramonte. **A Desumanização do Comer**: estudos avançados 21 (60), Mai. 2007.

GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas,. 2008

JACOB, Helena Maria Afonso. **Gastronomia, Culinário e mídia**: estudos dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo PUC/ SP. São Paulo, 2013.

KOVESI, B., Siffert, C., Crema, C., Martinoli, G. 400g: **Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

LIMA, Romilda de Souza Lima; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, 2015.

MARANHÃO. Secretaria de Turismo. **Museu da gastronomia Maranhense**. 2021. Disponível em < <http://turismosaoluis.com.br/pages/detalhes.php?cod=789>>. Acesso em 07 fev. 2022.

MARINHO, Katarzyna Bortnowska; ALBERTON, Anete. **Comida Local e Memória Gustativa: percepções na Tirolerfest de Treze Tílias/SC :ANPTUR**. Universidade de Caxias do Sul, Out. 2013.

MESQUITA, Suzana. **Baião de Ruma: o baião de dois além do prato**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Jornalismo). Universidade Federal do Ceará (UFC), 2019.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana, Monimer; REMOR, Carlos Augusto. **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional**. Semintur. Universidade de Caxias do Sul, Jul. 2010.

MAQUES, Tereza Maria Pacheco. **A Gastronomia do Ceará como Atrativo Turístico**. Mestrado Profissional (Gestão De Negócios Turísticos). Universidade Federal do Ceará, 2014. Fortaleza. Disponível em: <<http://www.uece.br/mpgntwp/wp-content/uploads/sites/71/2012/02/MARQUEST.M.P.pdf>>. Acesso em 20 de Nov. 2021.

MARQUES, Cesar Augusto. **Dicionário histórico - geográfico da Província do Maranhão**. 3 ed. São Luís: SUDEMA, 1970

MIESSA, Vanessa Prestes. **Introdução à gastronomia**. Disponível em: <http://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1350/Introducao%20a%20gastronomia.pdf?sequence=1>. Acesso em 20 de Dez. 2021.

OLIVEIRA, Tatiana. P.D. R. **Turismo de Base Comunitário Alternativo para Geração de Emprego E renda: O Caso de Bomba do Hemetério em Recife/ PE**. Natal

OLIVEIRA, Luana de Sousa; KATO, Hellen Christina de Almeida. **A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins**. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2018/12/04-_CA_ArtigoRevisado.pdf. Acesso em 29 de Dez. 2021.

PORTO, Adailton Lima. **Arte, Cultura e Tradição: Dança Portuguesa em São Bernardo Maranhão**. Universidade Federal do Maranhão Curso de Licenciatura em Linguagens e Códigos, São Bernardo/ MA. 2016.

SOUZA, Ronilson de Oliveira. **“Agosto em Festa se Enfeita”**: Origens e transformações históricas no festejo de São Bernardo. Universidade Federal do Maranhão - Ufma Curso de Licenciatura Interdisciplinar em Ciências Humanas/Sociologia, São Bernardo / MA. 2014.

SOUZA, Edi. Conheça os alimentos considerados patrimônio histórico. **Folha de Pernambuco**. 2020. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/sabores/conheca-os-alimentos-considerados-patrimonio-historico/158585/>>. Acesso em 07 fev. 2022.

SILVA, Giuslane Francisca da. **A memória Coletiva:** Aedos. Porto Alegre, v. 8, n. 18, Ago. 2016.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A Comida como Lugar de História: as dimensões do gosto.** História: Questões & Debates. Editora UFPR, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011

SEBRAE. Mandiocultura. Salvador. 2009. Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/FAE92C370E44479B8325766300576F62/\\$File/NT00042B7E.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/FAE92C370E44479B8325766300576F62/$File/NT00042B7E.pdf) Acesso em 07 fev. 2022.

TAVARES, Adriano Pereira. **Comida Afetiva:** uma expressão de gosto, hospitalidade e memória: Universidade de Brasília Centro de Excelência em Turismo Mestrado Profissional em Turismo. Brasília/ DF. 2018.

TURISMO, Ministério. **Turismo cultural:** orientações básicas. Brasil, 2006. Disponível em; <http://www.santoandre.sp.gov.br/biblioteca/pesquisa/ebooks/410542.pdf>. Acesso em 05 de Fev.2022.

VIEIRA, Josué Gomes; MATOS, Glaucio Campos Gomes de. **Memória Gustativa e Turismo Urbano Sustentável:** Scientiarum Historia VII. 2014.

VINHA Terezinha Pompeo. **Saberes e Sabores do Alimento:** um breve resgate pela história: Interfaces da Educ., Paranaíba, v.6, n.17, p.289-311, 2015.