

GASTRONOMIA, AFETOS E SOCIABILIDADES: SABERES E SABORES DO BAIXO PARNAÍBA MARANHENSE

Curso de Turismo. UFMA
Centro de Ciências de São
Bernardo

BURITI

Boletim Acadêmico

2022



Coordenação e supervisão:

Profa Dra Tatiana Colasante
Profa Ma. Karoliny Diniz

Editoração:

José de Ribamar Messias de Sousa Junior

Colaboradores:

Adriana da Conceição dos Santos
Andressa Martins da Silva
Bernardo José Costa Silva
Carolina Vanessa Santos da Silva
Daniele Alves da Silva
Francielle Araujo de Oliveira
Guilherme Vieira da Silva
Grasiely Costa de Aguiar
Isaías Silva Lopes
Jaqueline Gonçalves Costa Sousa
Joana Carolina de Oliveira Sales Ribeiro
José de Ribamar Messias de Sousa Junior
Maria Cristina Lima Alves
Mariane Sousa da Silva
Naely Araujo Barbosa
Paulo Victor Leal Vale Reis
Rafael Pergentino Pereira
Ryan Costa da Rocha

Agradecimentos à Izoneth Pereira Sousa e Joelson Garcez Gomes que colaboraram com essa edição.



Editorial

Nessa terceira edição, o Buriti aborda a temática da alimentação. Trata-se de um tema amplo e que dialoga com diferentes áreas do conhecimento. O foco que trazemos são os saberes e sabores da região do Baixo Parnaíba Maranhense. Assim como outros lugares do Brasil que se caracterizam pela diversidade de alimentos, o Maranhão também reflete características de diversos povos que estiveram no seu território. Com isso, é notável perceber que muitas técnicas e formas de consumo passaram de geração a geração, fazendo parte do cotidiano de vários grupos sociais.

A farinhada é um dos processos artesanais mais emblemáticos do interior do Maranhão e, muito além da questão econômica, vincula-se às dinâmicas de sociabilidade entre vários membros da comunidade, agregando conhecimentos, vivências e memórias. Por isso, a valorização da farinhada remete à própria história dos municípios do Baixo Parnaíba.

Trazemos nesse número uma pesquisa sobre as diferentes relações da sociedade com a alimentação, perpassando o sentido da satisfação fisiológica até adentrarmos na relação com o turismo que vem ganhando espaço nas discussões científicas. Também trazemos um texto de Izoneth Pereira Sousa, resultado de seu trabalho de conclusão de curso, que investigou os alimentos regionais que fazem parte da vida da população de São Bernardo. Em seguida, apresentamos os resultados de uma pesquisa realizada ao longo de 2022 com os produtores de farinha do Baixo Parnaíba Maranhense buscando compreender os processos produtivos e a relação com a identidade e tradição nas comunidades.

Para encerrar, apresentamos a coluna “Deixa eu te contar sobre” que trouxe o olhar da discente Jaqueline Gonçalves Costa Sousa a respeito de uma festa típica de Magalhães de Almeida-MA e que atrai muitos visitantes todos os anos, o Arraial Nossa Gente, que teve como tema Mandioca: Valorize suas “raízes” em 2022.

Boa leitura!

Tatiana Colasante
Karoliny Diniz Carvalho



FARINHADA

A farinha que muitos sabem amar

E tem aqueles que dizem não gostar

Mas que ninguém pode negar

o quanto importante veio a se tornar

Ela que é cultura e tradição

Que é passada de geração em geração

A sua difícil maneira de produção

Mas que muitos não dão sua devida valorização

Por isso, estou aqui para expressar

O quanto devemos seus produtores admirar

Pelos bons serviços que estão a realizar

Sem nunca parar

A farinha, tu que és produzida aqui na minha região

Pois isso falo com tanta emoção

Do melhor complemento para uma alimentação

Pois tu combinas com qualquer refeição

Tu que tem várias formas de produção

Para mudar sua colocação

Mas que sempre agrada o paladar

De quem sabe dessa iguaria apreciar

Dark Wolf





AS DIMENSÕES DA ALIMENTAÇÃO: CULINÁRIA, GASTRONOMIA E TURISMO

AS DIMENSÕES DA ALIMENTAÇÃO: CULINÁRIA, GASTRONOMIA E TURISMO

Andressa Martins da Silva

Turismóloga. Egressa da UFMA/São Bernardo

Adriana da Conceição dos Santos

Discente do curso de Linguagens e Códigos-Língua Portuguesa da UFMA/São Bernardo

Carolina Vanessa Santos da Silva

Discente do curso de Turismo da UFMA/São Bernardo

Francielle Araujo de Oliveira

Discente do curso de Turismo da UFMA/São Bernardo

Jaqueline Gonçalves Costa Sousa

Discente do curso de Turismo da UFMA/São Bernardo

A relação entre homem e alimentação é muito antiga e se relaciona com o aprimoramento de técnicas que possibilitaram o surgimento de diferentes formas de preparação dos alimentos. Como exemplifica Câmara Cascudo (1967, p. 38): “A cerâmica trouxera a cocção, a ciência dos mólhos, dos caldos, das sopas, papas e mingaus e também das bebidas aquecidas. Com a carne cozida e os alimentos líquidos ampliou-se a atividade frontal no homem”. Com isso, podemos dizer que a culinária é a arte de cozinhar ou preparar alimentos e foi se transformando de acordo com a história da humanidade e possui características diferentes em cada cultura.

Não somente os alimentos em si, mas também os utensílios e as técnicas utilizados na culinária fazem parte de um acervo cultural particular. Para Ferro (2017), a comida vai além da materialidade e proporciona a formação de memórias pessoais e coletivas. Nesse mesmo sentido, Schlüter (2003) reforça que o alimento não é somente um objeto nutritivo que sacia a fome, mas se constitui de diversos elementos e fazem parte de um código cultural repleto de simbolismos.

A relação da alimentação com a história fica evidente quando observamos que o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2022) registrou vários bens culturais ligados aos saberes e fazeres alimentares, como o ofício das baianas do acarajé em 2005 e o modo artesanal de fazer queijo minas em 2008. Assim, o alimento perpassa o ciclo produtivo de plantação, colheita e consumo e passa a ter uma conotação identitária de diferentes modos de vida.

E qual seria a diferença entre culinária e gastronomia? A partir de estudos de Jacob (2013) verificamos que a culinária é um tipo de alimentação voltada para o consumo e é vinculada a um valor de uso, ou seja, para suprir as necessidades fisiológicas dos sujeitos. Quando a culinária passa a ser comercializada passa a ter um valor de troca, criando uma linguagem gastronômica.

Dados sobre alimentos mais consumido no Brasil

Segundo informações do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2020), em uma pesquisa de orçamentos familiares (2017-2018), os alimentos mais consumidos diariamente pelos brasileiros são o café (78,1%), arroz (76,1%) e feijão (60,0%), seguidos do pão de sal (50,9%) e óleos e gorduras (46,8%). Os homens apresentaram menores frequências de consumo de todas as verduras, legumes e frutas, enquanto as mulheres apresentaram maiores frequências de consumo para biscoitos, bolos, doces, leite e derivados, café e chá.

Na área urbana, as frequências de consumo de alimentos foram maiores do que na área rural. No entanto, o consumo de feijão verde/corda, manga, farinha de mandioca, peixes frescos, outros tipos de carne e mortadela tiveram frequência maior na área rural.

Na área urbana, os alimentos com maior percentual de consumo fora de casa foram: cerveja (50,1%), salgados fritos e assados (40,6%), outras bebidas não alcoólicas (40,4%), bebidas destiladas (39,1%), sorvete/picolé (37,8%), bolos recheados (31,7%) e salgadinhos chips (31,5%). Na área rural, os alimentos com maior proporção de consumo fora de casa foram as bebidas destiladas (72,8%), cerveja (63,8%), bolos recheados (42,9%), salgadinhos chips (42,9%), outras bebidas não alcoólicas (38,8%), salgados fritos (IBGE, 2020).

Do ponto de vista regional, é interessante observar como os alimentos são apropriados culturalmente e isso possibilita uma diversidade marcante entre as regiões quando se investiga os hábitos alimentares. O arroz, o feijão, a carne bovina e o leite integral foram mais consumidos na Região Centro-Oeste. As Regiões Sul e Sudeste concentraram as maiores médias de consumo per capita para a maioria das frutas e verduras, enquanto a Região Nordeste destacou-se por médias per capita de consumo de milho e preparações à base de milho e feijão verde/corda mais elevadas do que para as outras regiões. Já a Região Norte apresentou médias mais elevadas para o consumo de açaí, farinha de mandioca, peixe fresco e preparações à base de leite em comparação com as demais regiões (IBGE, 2020).

Mesmo diante da diversidade de alimentos em território nacional, devemos enfatizar que muitos brasileiros não têm o que comer diariamente. De acordo com o IBGE (2020) cerca de 10 milhões de pessoas que viviam em domicílios tiveram privação severa de alimentos ao menos em alguns momentos em 2017-2018. Os dados ainda indicam que menos da metade dos domicílios do Norte (43,0%) e Nordeste (49,7%) tinham acesso pleno e regular aos alimentos no período analisado.



A valorização da alimentação pelo turismo

Para Maciel (2022), a cozinha permite que cada lugar ou grupo expresse sua distinção através do que come. Nesse aspecto, a constituição de uma cozinha típica vai além de pratos que se relacionam ao “pitoresco”, mas converge para o sentido destas práticas ligadas ao pertencimento. Para a autora, nem sempre o prato considerado “típico”, selecionado e escolhido para ser o representante alimentar da região, é aquele que a população consome no cotidiano. Mas ele pode representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.

No Brasil, percebemos alguns pratos considerados como referência, sobretudo, a partir de sua mercantilização para o turismo, como no caso da feijoada, considerada um patrimônio nacional. De acordo com Azevedo et. al. (2006), a região norte sofreu influência indígena e tem como base alimentar peixes, com destaque para o pirarucu e o tucunaré, no Amazonas. Há também frutas típicas como o buriti, o cupuaçu, açaí e a graviola. Na região centro-oeste, destacam-se os pratos à base de caça, elaborados com carne de caititu, de paca, de veado, de porco do mato, de capivara e, ainda, o jacaré. No Nordeste, com forte influência dos portugueses nos cozidos, “caldeiradas” e doces como a baba-de-moça. Os africanos escravizados contribuíram com o uso do azeite de dendê e do leite de coco no preparo de comidas como abarás, acarajés, vatapás e moquecas de peixe.

Como o Brasil é um país de dimensões continentais e que se divide em 5 regiões com características históricas e culturais distintas, é natural verificar que alguns alimentos são mais consumidos em alguns estados do que em outros. Essas particularidades que refletem identidades regionais atraem o interesse do turista. No caso da alimentação, existe a curiosidade de se experimentar novos sabores, cheiros, modos de preparo e técnicas quando se está viajando.

Com isso, o turismo gastronômico é um segmento que vem se consolidando como promissor em vários lugares. Segundo o Ministério do turismo (2022), a gastronomia é o terceiro principal motivo da realização de viagens em todo o mundo. Por outro lado, Nascimento (2022) enfatiza que quando se trata do Brasil, mesmo com a presença de elementos culturais e agroalimentares ricos em variedade, o turismo gastronômico ainda é incipiente e desigual. O autor cita o fato de existirem alguns lugares onde a gastronomia já tem um reconhecimento consolidado como São Paulo, Serra Gaúcha e Salvador.

Uma das barreiras de difusão do turismo gastronômico para alguns lugares é o custo da mobilidade interna. Nascimento (2022) explica que regiões com grande potencial gastronômico, como a Amazônia, são desconhecidas por boa parte dos brasileiros, devido à dificuldade de acesso para a maioria da população que habita, especialmente, o Sudeste brasileiro (42%), principal emissor turístico.

Os indígenas deixaram uma forte tradição na utilização de milho, a macaxeira (mandioca) e o jerimum (abóbora). Na região litorânea, há consumo de peixes, camarões e mariscos. Próximo a mangues e rios, o consumo é de caranguejos, pitus (camarão de água doce) e sururus (molusco que vive em lagoas). No interior, existe a carne de bode, carneiro e boi, sendo esta última podendo ser consumida em forma de carne de sol.

Com tanta gama de alimentos característicos das regiões do país, a alimentação também adquire caráter festivo que se expressa em eventos que utilizam a gastronomia como atrativo, como afirma Schlüter (2003). Dessa forma, os turistas podem viajar para participar de exposição de alimentos sazonais; para praticar suas habilidades nas chamadas “aulas-show” onde algum chef renomado ensina receitas para o público ou aprender sobre a história dos alimentos e saborear pratos regionais nas rotas gastronômicas.

No Maranhão, destacamos o Festival Maranhão de Sabores e o Festival das Tulhas como exemplos de eventos gastronômicos que atraem turistas. No ano de 2019, foi inaugurado em São Luís o Museu da Gastronomia, com o objetivo de divulgar a história da alimentação no estado, ao mesmo tempo que busca a valorização do patrimônio material e imaterial.

Azevedo et. al. (2006) também explicam que no Sudeste, temos São Paulo como o principal polo gastronômico do país, onde encontramos a cozinha de vários países e algumas especialidades próprias, como a galinha d’Angola à paulista, as empadinhas de Cananéia, o pastel e o cuscuz paulista. No Rio de Janeiro, destaca-se a feijoada e a caipirinha. Em Minas Gerais, citamos a galinha ao molho pardo, o tutu de feijão com torresmo, pão de queijo, queijo minas e doces como ambrosia e suspiro. O Espírito Santo é conhecido pelas moquecas de camarão, peixe e siri.

No Sul, a influência da imigração europeia, principalmente a italiana e a alemã, trouxe uma variação de alimentos, desde carne bovina a frutos do mar. No interior, destaca-se o arroz de-carreteiro e o churrasco. Muitos estados também têm uma produção expressiva de uvas que são utilizadas para fabricação de vinhos. Outra bebida muito consumida é a erva do chimarrão (AZEVEDO et. al., 2006).

SAIBA MAIS!

O Museu da Gastronomia Maranhense está aberto de segunda a sexta-feira das 10h00 às 18h00 e aos sábados, domingos e feriados das 11h00 às 17h00.



REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Erika; PEIXOTO, Katia; COELHO, Osvaldo; ARAUJO, Raquel. Gostinho de Brasil: a tradição culinária de Norte a Sul do país. Eclética, jan./jun. 2006, p. 74-77.

BRASIL. Ministério do Turismo. Turismo gastronômico ajuda a fomentar agricultura familiar no Brasil. 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/turismo-gastronomico-ajuda-a-fomentar-agricultura-familiar-no-brasil>>. Acesso em 02 dez. 2022.

CAMARA CASCUDO, Luis da. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 1967.

FERRO, Rafael. Dimensões conceituais da gastronomia. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 5, n. 2, julho de 2017, São Paulo, p. 13-28.

IPHAN. Reconhecimento de Bens Culturais. 2022. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br>>. Acesso em 02 dez. 2022.

JACOB, Helena Maria Afonso. Gastronomia, culinária e mídia: estudos dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2013.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001.

NASCIMENTO, Elimar Pinheiro do. Estudo sobre tendências de turismo gastronômico: Brasil 2030. Brasília: Ed. da Autora, 2022.

SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.



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



Fotografia: Carolina Vanessa

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

Izoneth Sousa

Turismóloga. Egressa do Curso de Turismo da UFMA/São Bernardo

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 (GALLIAN, 2007; MARINHO; ALBERTON, 2015). 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.

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.

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 holandês. 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).

A Culinária local como valor cultural da cidade 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 (Figura 1).

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 como Tutoia, Paulino Neves e Barreirinhas, municípios maranhenses que fazem parte da Rota das Emoções.

Figura 1 - Localização de São Bernardo-MA



Fonte: Abreu (2006)

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. 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.

A partir de pesquisa empírica realizada em 2021, foram elaboradas questões abertas e fechadas para analisar as lembranças, dos aromas, sabores, afetos das delícias gastronômicas que São Bernardo dispõe. Chegou-se a uma amostra de 50 pessoas, entre homens e mulheres acima de 18 anos.

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 relembrar de aromas e sabores de comidas da nossa infância. Podendo ser um prato que

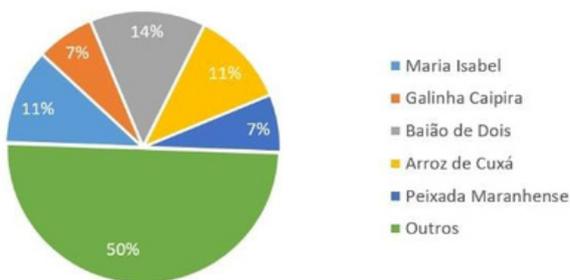
erra preparado pela mãe, ou aquele doce que só as nossas vovós sabiam preparar. Quando questionados qual a comida trazia lembranças da infância, os entrevistados destacaram: bolos, algodão doce, pastel de queijo, caruru, camapum, bolinho de chuva, cuscuz, pizza, torta de sardinha, mingau de farinha, 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.

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 preferem se alimentar na companhia da família. Esse costume de muitos brasileiros vem do período colonial, quando havia 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).

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 1). Esse prato é típico em todo o Nordeste e é composto basicamente de três ingredientes: arroz, feijão de corda e queijo coalho

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 1.

Gráfico 1- Cite um prato típico do Maranhão



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

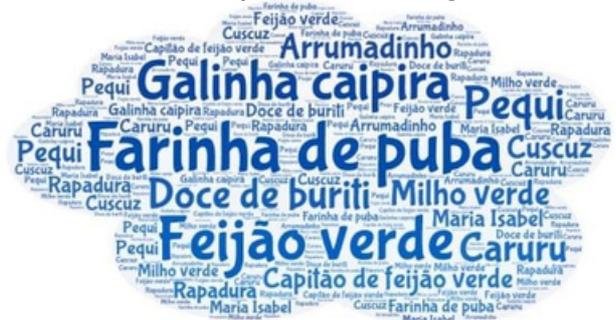
No caso de São Bernardo, como se trata de uma cidade onde ainda não são desenvolvidas ações em prol do turismo e que as ações culturais acabam sendo relegadas aos festejos religiosos e festas juninas, é interessante investigar qual o prato típico a população enxerga como principal na cidade.

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).

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 de 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.



REFERÊNCIAS

- ABREU, Raphael Lorenzeto. Localização de São Bernardo. 2016. Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org>>. Acesso em 02 dez. 20220.**
- BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentos regionais brasileiros. Brasília, 2015.**
- GALLIAN, Dante Marcello Claramonte. A Desumanização do Comer. Estudos avançados, São Paulo, maio. 2007, p. 179-184.**
- 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, Rio de Janeiro, 2015, p. 507-522.**
- MARINHO, Katarzyna Bortnowska; ALBERTON, Anete. Comida Local e Memória Gustativa: percepções na Tirolerfest de Treze Tílias/SC. Estud. perspect. tur. 2015, vol.24, n.3, pp.736-754**
- SEBRAE. Mandiocultura. Salvador. 2009. Disponível em: <<http://www.bibliotecas.sebrae.com.br>>. Acesso em 07 fev. 2022.**
- SILVA, Ana Leticia Burity. Culinária maranhense: a identidade alimentar na capital do Maranhão sob o olhar dos frequentadores das áreas turísticas. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade). Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2014.**



Fotografia: Carolina Vanessa

A PRODUÇÃO DE FARINHA NO BAIXO PARNAÍBA MARANHENSE

A PRODUÇÃO DE FARINHA NO BAIXO PARNAÍBA MARANHENSE

Daniele Alves da Silva
Turismóloga. Egressa da UFMA/São Bernardo
Francielle Araujo de Oliveira
Discente do curso de Turismo da UFMA/São Bernardo
Grasiely Costa de Aguiar
Discente do curso de Ciências Naturais da UFMA/São Bernardo
Joana Carolina de Oliveira Sales Ribeiro
Discente do curso de Ciências Naturais da UFMA/São Bernardo
Maria Cristina Lima Alves
Discente do curso de Linguagens e Códigos/Música da UFMA/São Bernardo
Naely Araujo Barbosa
Discente do curso de Ciências Naturais da UFMA/São Bernardo

Constituindo-se em um verdadeiro patrimônio cultural que vem resistindo ao tempo, na área rural de São Bernardo MA, onde é desenvolvida a agricultura familiar, destaca-se a farinhada que é produzida anualmente. No Maranhão é conhecida como Mandioca, que além de saborosa tem um fácil cultivo e possui um grande valor nutricional, oferece grandes possibilidades de preparo, sendo uma herança indígena que continua passando por várias gerações.

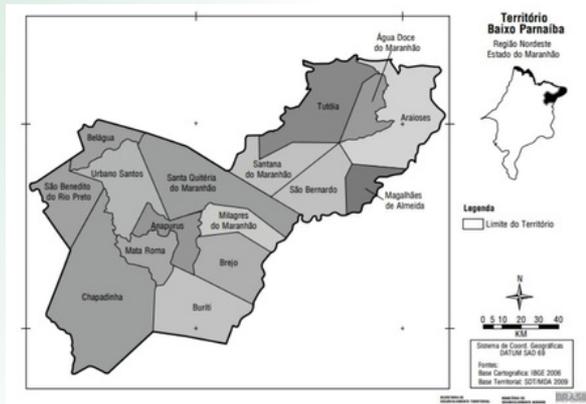
Os saberes relacionados à farinhada envolvem não apenas uma propriedade fundiária como inserida, mas as relações sociais que possibilitam a valorização da comunidade, uma vez que pessoas de todas as faixas etárias se aproximam e envolvem em diversas etapas da sua produção. A casa de farinhada é o que podemos chamar de "lugar de memória" na vida dos moradores, perpassando as relações de trabalho mas envolvendo uma relação com os símbolos que surgem nesse processo como as ferramentas, os utensílios e as conversas que entretêm quem está na lida.

Na farinhada, os agricultores sentem prazer no convívio comunitário quando estão na companhia de familiares e amigos para aquela boa prosa, trocas de ideias sobre as plantações, - quem é o próximo a arrancar, se está no período certo, sobre os filhos e isso alivia todo cansaço que envolve o processo produtivo.

Para conhecer melhor o processo da farinhada no Baixo Parnaíba Maranhense, a equipe do projeto de extensão COMTUR aplicou questionários via Google Forms direcionados aos produtores de farinha do Baixo Parnaíba Maranhense (Figura 1) no segundo semestre de 2022, conseguindo um total de 15 informantes, sendo 5 mulheres e 10 homens entre 14 anos e 57 anos, o que reflete uma prática que passa de geração para geração. Muitos deles residem na área rural dos municípios do Baixo Parnaíba como Pedrinhas e Nova Esperança, povoados que pertencem administrativamente à São Bernardo.



Figura 1 – Municípios do Baixo Parnaíba Maranhense



Fonte: Azevedo, Dantas e Farias (2016)

Optamos por deixar o nome dos participantes da pesquisa de forma anônima. A maioria dos informantes afirmou que trabalha todos os anos com a farinha, demonstrando assim que se trata de uma prática social que perpassa os anos e que ainda tem representatividade no Baixo Parnaíba Maranhense. Há muitos agricultores que têm sua própria casa de forno e outros dependem de amigos para produzir a farinha. O aspecto positivo de ter sua própria casa de forno é que você não terá que dividir sua renda com ninguém, além dos ajudantes, e quando se é emprestada (até podemos falar alugada), o dono da farinha terá de pagar para ajudar nos gastos e na própria manutenção da casa.

Sobre a produção da farinha, verificamos que se trata de um processo que envolve trabalho familiar, o que denota a sua importância enquanto patrimônio cultural, pois envolve elementos simbólicos que se constituem em verdadeiros “museus a céu aberto” como denomina Araújo (2017), expressando saberes comunitários que se ligam a determinados grupos sociais.

O envolvimento da família implica também na socialização de diversas gerações, como observamos no perfil dos informantes que abrange desde adolescentes até idosos com o mesmo propósito. Quando se tem uma família grande não se chama os amigos e vizinhos para ajudar, pois a própria família consegue fazer todo trabalho como uma boa equipe, por outro lado quando a farinha é de grande porte existe a necessidade de solicitar ajuda.

Como se trata de uma prática familiar, verificamos que desde muito jovens os moradores dos interiores de São Bernardo e entorno trabalham com a farinha (Quadro 1), seja, plantando, carregando as mandiocas, lavando. Para as crianças, é uma forma de lazer, pois juntam-se familiares, amigos. Com o passar do tempo vão crescendo e aprendendo a fazer farinha.



Fotografia: Carolina Vanessa

Informante 01	A partir de 7 anos com meus pais
Informante 02	17 anos
Informante 03	17 anos
Informante 04	Por volta dos meus 7 anos a gente já sentava ao redor das mandiocas para raspar com a nossa faquinha cega
Informante 05	Desde muito nova, acho que com 8 anos de idade
Informante 06	18 anos
Informante 07	Deste de criança, aos 10 anos eu já trabalhava ajudando meu pai.
Informante 08	22 anos de idade, mas deste dos 14 anos que eu ajudo na farinhada.
Informante 09	16 anos
Informante 10	12 anos
Informante 11	Desde os 15 anos
Informante 12	14 anos
Informante 13	15 anos
Informante 14	Acredito que tinha uns 20
Informante 15	12 anos

Elaborado a partir de pesquisa no Google Forms (2022)

Embora os informantes produzam a farinha de forma artesanal e envolvendo a família, alguns deles responderam que não se trata de uma tradição. Por outro lado, a maioria percebe o processo como tradicional, inclusive citando que o aprendizado é passado de forma geracional como explicou um dos informantes: “Meus avós e meus pais trabalharam a vida toda com a farinhada”. Concordamos com Silveira (2006, p. 28) que “implícita na tradição está a herança que se conecta não pela repetição, mas pelo que está entranhado, herdado, passado de geração a geração”.

O período da plantação da mandioca é entre janeiro e março, segundo os informantes. Já a colheita da mandioca vai depender do período que a mesma foi plantada. Quando suas folhas secam, começam a cair, e em seguida brotam novas folhas. Verificamos que esse tempo variou de acordo com os informantes entre 8 meses a 2 anos, ou seja, trata-se de uma planta de cultivo longo.



Produção de farinha

Após a colheita é feita a produção da farinha que ocorre entre junho e agosto. Dentre vários produtos obtidos com a mandioca, destacamos a massa puba, “[...] que é elaborada através de um processo fermentativo, onde visa conferir novas características tecnológicas e sensoriais ao produto, além de reduzir sua toxicidade, através da eliminação parcial do ácido cianídrico presente” (FERREIRA, 2010, p. 31). A respeito do processo produtivo da puba, os informantes forneceram respostas distintas, variando de 3 dias a 2 meses. Isso demonstra que a cultura é dinâmica e mesmo que haja o reconhecimento da farinhada como uma tradição, verificamos que os diferentes núcleos familiares a produzem de forma diferenciada.

O processo da farinha de puba pode demorar de 3 a 4 dias ou mais, variando de acordo com a quantidade de mandioca. Como explica um informante: “Primeiro vem a parte de descascar a mandioca, coloca de molho, com 3 dias se retira a mandioca do tanque, coloca em cima de um local para escorrer, em seguida leva para serrar. Depois vem o processo de enxugar a massa depois se coloca no forno bem quente para torrar por várias horas até ficar totalmente sequinha”.



Fonte da Foto: <https://www.instagram.com/arraialnossagente>

Sobre a produção da farinha branca, verificamos que o processo é bem mais rápido que o da farinha de puba, uma vez que ela não precisa ficar de molho. A maioria dos informantes indicou que necessita no máximo 2 dias para a sua produção. Segundo um informante, para produzir a farinha branca a “mandioca é raspada, triturada e em seguida prensada e peneirada. Logo após é torrada”.

Outro derivado da mandioca é a goma. Dela se pode fazer beiju e tapioca. Ressalta-se que esses produtos, além de fazerem parte do cotidiano alimentar de muitas famílias do norte e nordeste do país, possuem forte apelo para o turismo, uma vez que são ofertadas em diversos estabelecimentos de alimentos e bebidas.

Os informantes detalharam o processo de produção da goma que envolve basicamente a hidratação da massa a partir da lavagem e retenção do material que fica nos panos utilizados. Um dos processos importantes na hora de tirar goma é não esquecer da retirada da borra, e deixar apenas a massa branca: “Depois q a mandioca é serrada coloca-se água na massa, depois se coloca em um saco de fibra ou de pano em que se espreme até escorrer a água branca como leite”, explica um informante.

Como a farinhada envolve várias etapas, indagamos aos informantes qual seria o custo estimado que eles gastam no processo. As respostas foram bem variadas (Quadro 2). Os gastos de uma farinhada dependem da quantidade de mandiocas, pois em grande quantidade os gastos serão grandes, ainda mais se a farinhada for em casa de forno emprestada, pois os lucros serão divididos. Alguns produtores optam comercializar na própria região, em pequenos comércios locais para suprir os gastos da fabricação, outros apenas para consumo.

Quadro 2- Respostas sobre o Questionamento: “Quanto você gasta em uma despesa de farinhada?”

Informante 01	R\$ 200,00
Informante 02	R\$2.000,00
Informante 03	No mínimo R\$ 1400,00
Informante 04	Nunca calculei essa despesa, porque sempre só ajudo na farinhada.
Informante 05	Entre R\$1.000,00 a R\$ 2.000,00
Informante 06	Depende do período da colheita, se for um mês gastar menos, caso seja 2 ou 3 meses gasta mais.
Informante 07	Depende do tamanho da farinhada não se tem uma base certa.
Informante 08	Em torno de 50% do valor final arrecadado do produto, pois temos despesas em pagar do arrancador de mandioca ao torrador da farinha.
Informante 09	R\$ 3000,00
Informante 10	Vender metade para produzir a outra metade, despesa paga com farinha
Informante 11	Não há despesas, pois, a mão de obra é familiar.
Informante 12	Depende do tanto de mandioca. Se for duas carradas de mandioca, chega a 700 reais.
Informante 13	Para uma carrada é gasto em média R\$ 800,00.
Informante 14	Acredito que mais de R\$ 500,00
Informante 15	R\$ 800,00

Elaborado a partir de pesquisa no Google Forms (2022)



Sobre as dificuldades de comercialização da mandioca, Pinheiro (2019) aponta como uma das dificuldades a ação de “[...] intermediários que exploram os mandiocultores durante a venda de seus produtos e subprodutos, causando insatisfações aos mesmos, ao verificar que seus lucros e esperanças ficaram com especuladores do mercado”. Para o autor, o mandiocultor maranhense pratica uma lavoura tradicional de baixo rendimento, sobretudo, devido entre outros problemas, à falta de conhecimento com relação ao uso de tecnologias já existentes e falta de organização dos produtores em associações e cooperativas para serem melhor assistidos pelas políticas públicas.

Das vivências e experiências na farinha

Por estar atrelada à uma tradição no Baixo Parnaíba Maranhense e que evoca diferentes memórias, indagamos quais seriam os aspectos positivos da farinha em se tratando da experiência no processo produtivo (Quadro 3). Por ser uma cultura de subsistência, muitos informantes responderam sobre o retorno financeiro e o fato de terem fartura de alimentos.

Por outro lado, verificamos que alguns deles indicaram os momentos de confraternização com a família e amigos, além da troca de conhecimento.

Quadro 3 - Respostas sobre o Questionamento: “Quais os pontos positivos que você já vivenciou durante a farinha?”

Informante 01	Durante anos venho com esse trabalho que nos traz fartura de vários utensílios da mandioca.
Informante 02	Muito aprendizado
Informante 03	A confraternização, e a união que gerada ao trabalhar todos juntos.
Informante 04	É cansativo mas é prazeroso.
Informante 05	Os lucros que são retirados.
Informante 06	Aprendizagem dos processos, compartilhar de conhecimento.
Informante 07	O ponto positivo é que quando se trabalha com farinha se tem muita fartura.
Informante 08	O ponto positivo é porque não vamos depender de comprar farinha de outra pessoa já temos a nossa própria.
Informante 09	A fartura, goma beiju, tapioca, a farinha etc.
Informante 10	Boa a parte de comer a tapioca
Informante 11	Fartura.
Informante 12	O que se tem de bom é que é para a própria alimentação
Informante 13	A oportunidade de poder produzir o próprio alimento.
Informante 14	Vê o esforço de ter estoques de farinhas para sobrevivência.
Informante 15	Os pontos positivos é quando a farinha começar a dar lucro, os momentos com a família.

Elaborado a partir de pesquisa no Google Forms (2022)



Sobre os pontos negativos na produção da farinha, os informantes se queixaram em sua maioria da falta de perspectiva em relação à comercialização (Quadro 4). Sabemos que tudo que produzimos tem seus gastos, e não é diferente com a farinha. Por ser um trabalho manual e com muitos processos, é cansativo. Soma-se a isso a desvalorização da mão de obra da produção da farinha, fazendo com que muitos agricultores tenham um certo desânimo na sua produção.

Quadro 4- Respostas sobre o Questionamento: “Quais os pontos negativos que você já enfrentou durante a farinha?”

Informante 01	É muito cansativo, mas bem proveitoso
Informante 02	Acidentes
Informante 03	A falta de água. E a grande despesa que é gerada.
Informante 04	A luta que é grande.
Informante 05	A mandioca as vezes não fica mole, e atrasa a produção.
Informante 06	A desvalorização do nosso produto final, a farinha.
Informante 07	O ponto negativo é que muitas vezes não encontramos compradores para farinha para pagar as despesas, pois muitos só vivem disso para sustentar a família.
Informante 08	Quando não tinha o material necessário para a preparação da farinha foi um ponto negativo e também quando queremos vender o produto e não encontramos comprador.
Informante 09	Muito trabalho, e não é valorizado a nossa farinha.
Informante 10	Parte ruim é que é o serviço, cansativo
Informante 11	Não há ponto negativo.
Informante 12	Muito trabalho e muito cansativo.
Informante 13	Trabalhoso, difícil e cansativo.
Informante 14	Muito cansativo, um trabalho esgotante e um gasto caro.
Informante 15	Quando a farinha está desvalorizada e não dá lucro.

Elaborado a partir de pesquisa no Google Forms (2022)

Uma vez que se trata de uma produção na qual as pessoas se envolvem desde a infância e juventude, certamente muitas lembranças ficam com os sujeitos que participam da farinha. Para Araújo (2017, p. 92), a “casa de farinha é, também [...] ‘objeto biográfico’, aquele com o qual podemos nos identificar, pois elucidam a memória através de sua materialidade, trazendo à tona experiências, impressões, sentimentos, sonhos e subjetividades”.



Fotografia: Daniele Alves da Silva

Como observamos no quadro 5, muitos informantes citaram como fatos marcantes os laços sociais construídos na farinha, o convívio familiar, o sentimento de ser útil e os conhecimentos adquiridos. A farinha faz com que lembremos de nossas raízes, como brasileiros e humanos, as histórias de luta, os saberes, resistência, enfim, são histórias de agricultores batalhadores, além das trocas de experiências e sentimentos que permeiam toda a vivência.

Quadro 5- Respostas sobre o questionamento: “Quais as experiências que marcaram sua vida nesse processo de farinha?”

Informante 01	De amizade e união entre família
Informante 02	Conhecimento em todas as áreas
Informante 03	A grande vontade de ser úteis e ajudar uns aos outros na farinhada.
Informante 04	A família reunida.
Informante 05	O processo de tirar goma
Informante 06	Trabalhar em união com vários amigos e familiares é prazeroso é muito divertido, acaba sendo um lazer gratificante.
Informante 07	Eu aprendi muita coisa desses anos trabalhando com farinhada, arrancava a mandioca na mata de madrugada com os amigos, sei fazer de tudo farinha branca, farinha de puba, beiju e tapioca tudo é uma experiência marcante.
Informante 08	A farinhada é uma experiência muito gratificante, porque após entrar na farinhada se tem um melhor entendimento dos processos dessa produção, adquirir uma experiência que antes não tinha e hoje já tenho.
Informante 09	Trabalhando com animais carregando mandioca.
Informante 10	A é a união de toda a família durante todo o processo da farinhada
Informante 11	Modo de vida, marcou a infância, andar todo mundo junto, as conversas....

Elaborado a partir de pesquisa no Google Forms (2022)

Mesmo diante das dificuldades citadas na produção da farinhada, indagamos se os informantes têm interesse em continuar com a tradição. Apenas dois deles afirmaram que não. Os demais se dividiram entre justificar a continuidade por conta de ser uma fonte de renda, quanto outros pela importância dos saberes e fazeres identitários, ou seja, pela importância da tradição.

A última questão envolveu a utilização da farinhada como atrativo turístico (Quadro 6). Lembrando que muitos municípios no Baixo Parnaíba Maranhense não têm no turismo sua fonte principal de renda,

o que pode contribuir para que a população não consiga visualizar o turismo como possibilidade para o desenvolvimento local, como no caso de São Bernardo. Apesar disso, somente um informante respondeu que não considera a farinhada como um atrativo.

Por envolver vários processos artesanais, as casas de farinha podem sim, ser um atrativo na região, sobretudo com a valorização cultural em prol do turismo de experiência, com os turistas interagindo com os moradores, trocando experiência de forma a melhorar a autoestima da população ao ter seu trabalho reconhecido, ao mesmo tempo em que pode gerar uma renda alternativa na comercialização da farinha junto aos turistas e na própria da localidade.



Informante 01	Sim
Informante 02	Sim. Em época de produção muito parentes vem para se divertir e aprender.
Informante 03	Sim
Informante 04	Sim, e muito
Informante 05	Acho que sim, porque muitas pessoas não sabem como e a produção da farinha, e a casa de forno pode ser um lugar frequentado por essas pessoas.
Informante 06	É uma marca da região, acredito que com a valorização correta dos produtores e produto, pode ser um atrativo sim.
Informante 07	Sim, porque a farinhada também faz parte da nossa cultura.
Informante 08	Sim, para nós é muito comum a farinhada, mas para outras regiões que não conhecem muito é algo mais difícil de ser visto, pode sim servir como atrativo turístico.
Informante 09	Sim
Informante 10	Não acho um atrativo turístico
Informante 11	Sim
Informante 12	Sim. A farinha é muito procurada comercialmente.
Informante 13	Sim. É muito procurada.
Informante 14	Sim, um belo trabalho artesanal.
Informante 15	Sim, porque é um processo diferente, que muitas pessoas não estão acostumadas a ver, além de ser interessante ver como a farinha e outros derivados da mandioca são feitos desde o começo.

Elaborado a partir de pesquisa no Google Forms (2022)

O Maranhão é um estado repleto de cultural material e imaterial que são de interesse turístico. No entanto, muitos saberes e fazeres do interior do estado acabam ficando esquecidos e o turismo acaba se concentrado em locais já consolidados como São Luís e entorno. Desvendar a produção da farinhada na região do Baixo Parnaíba é nos deparar com um retorno ao passado, com a utilização de um trabalho artesanal e que pode acabar se perdendo caso não haja interesse na continuidade do processo.

O turismo de experiência utilizando a vertente cultural da atividade possibilita a valorização desses saberes ancestrais de forma a contribuir para mecanismos de preservação da farinhada, pois, dentre os impactos positivos do turismo há a preservação do patrimônio cultural. Envolver os turistas em algumas etapas da farinhada, é uma possibilidade viável no Baixo Parnaíba, já que a maioria dos produtores investigados sabe da importância da atividade e considera seu trabalho um atrativo turístico.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Francisco Evandro. Os trabalhadores da farinhada e a casa de farinha como lugar de memória. Cadernos Cultura e Sociedade, v. 30, n. 46. Jun.2017, p. 91-100.

AZEVEDO, James Ribeiro de; DANTAS, Jussara Silva; FARIAS, Maryzélia Furtado de. Análise sobre a política Territorial no Baixo Parnaíba-MA. São Luís: EdUFMA, 2016.

FERREIRA, Daniel Costa. Avaliação do teor dos compostos cianogênicos e identificação dos pontos críticos de controle químico no processamento de massa puba. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos), Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010.

PINHEIRO, José Carlos Durans. A realidade da mandioca no Maranhão. São Luís: Pascal: 2019





Fonte da foto: <https://www.instagram.com/arraialhossagente>

DEIXA EU TE CONTAR SOBRE...

O Arraial Nossa Gente

DEIXA EU TE CONTAR SOBRE....

O Arraial Nossa Gente

Meu nome é Jaqueline Gonçalves, sou natural de Magalhães de Almeida- MA, considerada a Princesa do Baixo Parnaíba. É uma cidade pacata de cerca de 20 mil habitantes, com um povo bastante acolhedor e carismático. Todos os anos temos a tão aguardada festa que acontece no mês de julho “O arraial Nossa Gente”.

Quando julho chega, traz consigo memórias afetivas, os reencontros acontecem entre as famílias e os amigos. É um evento bastante organizado e como é de costume, a cada ano um tema é selecionado em que podemos perceber o resgate da valorização da cultura local. O evento dura quatro noites, repletas de apresentações culturais, barraquinhas armadas, concursos regionais de quadrilhas juninas e atrações musicais. A realização desse evento há vinte e quatro anos nos proporciona momentos de grande alegria. O lado ruim é que passa rápido, mas quando acaba a saudade aperta, buscamos na memória as lembranças que permanecem para sempre.

A melhor edição para mim foi há uns quatro anos atrás, em um período chuvoso e me traz sentimentos bons. Lembro-me daquele barulhinho de chuva e que, ao invés de atrapalhar, só intensificou aquele momento único. Nesse ano aconteceu o 24º Arraial com o tema: “Mandioca: Valorize suas “raízes”.

O evento foi maravilhoso e todo o cenário figurativo foi perfeito. Me trouxe memórias de momentos da infância e, ao olhar para aquela decoração, “vi o passado ali presente”, bem na minha frente, onde as pessoas que estavam no interior reuniam-se em uma casa de forno para fazer aquele trabalho com a própria mandioca, ou seja, uma farinhada que durava dias. Ali, eram os dias mais divertidos da vida, onde conversas, histórias eram contadas e o riso era constante, sem falar dos bolos e beijús que saíam do forno na hora. É gostoso relembrar esses momentos e permanecem mesmo na memória os detalhes tão significativos remetentes à infância...um pouco da minha doce infância.





**Para saber mais, acompanhe o
COMTUR nas redes sociais:**

Instagram: @comtur.sb 

Facebook: Comtur Sb 