

ARROZ DE CUXÁ COMO IDENTIDADE DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR LUDOVICENSE.

Rosiane Mesquita Gomes Ricci¹

Camila Belli Kraus²

Cristiane Mesquita Gomes Albuquerque Martins³

RESUMO: Tomando como base, literatura científica sobre identidade do patrimônio alimentar, e demais pesquisas sobre o tema em questão, apresenta-se breve história de um dos preparos típicos da culinária ludovicense, o Cuxá. Iguaria que tem como ingrediente principal para o preparo, a folha da vinagreira. **Objetivo:** identificar se o Arroz Cuxá é considerado um elemento identitário na culinária ludovicense na percepção dos turistas. **Metodologia:** realizou-se uma pesquisa quantitativa, com levantamento survey com questionário, aplicado com 150 turistas que frequentam os principais restaurantes de São Luís. **Resultados:** Comprova que o Arroz de Cuxá pode ser reconhecido como prato tipicamente maranhense, embora não seja o preparo mais procurado pelos turistas, está entre os três mais degustados.

Palavras-chave: Patrimônio alimentar, identidade cultural, culinária maranhense, gastronomia, arroz de cuxá.

INTRODUÇÃO

Variando entre regiões e seus códigos de valores culturais, os alimentos se organizam em regras e símbolos, moldando o modus alimentar que se modifica mediante as próprias evoluções culturais dos povos, disse Giard (2012). Os pratos típicos constituem uma “Cozinha emblemática expressando identidades”, quer sejam elas locais, regionais, nacionais ou promovendo a integração de definidos grupos representando a origem da comida, concebendo a seus apreciadores, uma cozinha integrada, segundo Maciel (2011).

¹ Mestranda do Programa de Pós-graduação Lato Sensu Mestrado e Doutorado em Turismo e Hotelaria Universidade do Vale do Itajaí, Docente do Instituto Federal do Maranhão. <http://lattes.cnpq.br/7533752263663370>. E-mail: rosemgricci@gmail.com

² Mestranda em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Pós-Graduada em Administração e Marketing pelo Centro Universitário Internacional (UNINTER), graduada em Comunicação Social – Publicidade e Propaganda pela Universidade Regional de Blumenau (FURB). <http://lattes.cnpq.br/0030806282841956>. E-mail: kmilabk@gmail.com

³ Doutoranda em Turismo e Hospitalidade na Universidade Caxias do Sul (UCS), Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Campus Centro Histórico). <http://lattes.cnpq.br/7533752263663370>. E-mail: crismesquita@ifma.edu.br

O turismo gastronomico pode ser considerado uma vertente do turismo cultural, no qual o deslocamento de turistas se dá por motivos exclusivos às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. Pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos (Gândara, Gimenes & Mascarenhas 2009).

A Identidade pode ser considerada uma representação de um meio social em que a essa formação social, relacionada a cada ser, quando somadas entre si e recebendo influências do ambiente, proporcionam memórias coletivas, tradições, hábitos, costumes, fazeres rotineiros e demais manifestações imateriais, todas essas manifestações que identificam e diferenciam um grupo do outro. Assim, o modo de agir, vestir, falar e alimentar-se corresponde ao modo de ser de um grupo social e representa sua identidade (Gândara, Gimenes & Mascarenhas 2009).

A partir deste contexto, o objetivo da presente pesquisa é identificar se o Arroz Cuxá é considerado um elemento identitário na culinária ludovicense na percepção dos turistas. Para tanto se fez necessário analisar a influência do arroz de cuxá na culinária ludovicense como elemento de pertença cultural do patrimônio alimentar, partindo da identificação dos elementos identitários do patrimônio alimentar na literatura, assim como da presença desses elementos no preparo do arroz de cuxá ludovicense, identificando-se concomitante o uso do arroz de cuxá no patrimônio alimentar ludovicense, tanto pela perspectiva de ser um atrativo turístico, quanto compreender o reconhecimento deste como identidade cultural no discurso dos ludovicenses entrevistados. Buscando confirmar essa máxima entrevistaram-se alguns turistas, chefes de cozinhas e clientes de alguns restaurantes localizados na Av. Litorânea em São Luís do Maranhão.

EXPOENTE IDENTITÁRIO

Ao nos debruçarmos sobre expoente identitário de um lugar, como diz Ricoeur (2007), podemos compreender, em discursos nacionalistas e na gerência de ações culturais, vinculações com a coletividade territorial que não podem ser ignotos, pois emitem uma ideia dotada de essência que faz parte de uma expressão dinâmica de inclusão e exclusão de distintos atores, com características identitárias reais, assim como soluções simbólicas provisórias ou definitivamente descartadas, reforçando ainda que a

ação de identificar algo ou alguém que a constitui, quer seja em um estado individual ou quer seja em um estado coletivo, ainda é fator de total relevância para a conquista de um grupo em seu completo enredamento.

De acordo com as circunstâncias culturais, a relação entre os bens patrimoniais e o hábito alimentar está na forma de preparar, fazer e comer, conformando a culinária local como um bem imaterial do patrimônio cultural, como ressalta Reinhardt & Silva (2011): Algumas comidas são consideradas patrimônio cultural imaterial de suas regiões, pois, segundo os autores, bens culturais culinários são capazes de substituir qualquer outra imagem com enorme força, e com isso identificando o local de origem. São emblemas, figuras simbólicas destinadas a representar um grupo, pertencentes a um discurso que expressa um pertencimento, ou seja, uma identidade. “Dize-me o que comes e te direi quem és”, de Brillat-Savarin, pode ser também pensado como: Dize-me o que come e direi de onde vens, com quem andas, qual deus adoras, sob qual atitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis.

Vale pontuar que a UNESCO, em 1989, lançou um documento intitulado “Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular”, cuja obrigação era suscitar nas organizações atuações que apontassem à preservação das manifestações culturais. Fundamentado neste documento, o Governo Federal Brasileiro, em 4 de Agosto de 2000, sancionou o Decreto n. 3551, criando o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial 50, cuja finalidade é o registro de bens culturais de natureza imaterial, estimando as diferenças existentes no país (Telles, 2007).

É fundamental observar que a fala de Lacerda (2005), mostra a tendência mundial de considerar patrimônio cultural algo formado não só pelas edificações físicas do engenho humano, mas também pelas invenções simbólicas da alma coletiva, o que levou a criação do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), cuja finalidade é causar conhecimento sobre as esferas da vida social, aos quais são conferidos sentidos e valores que compõem marcos e referências de identidade para um acurado grupo social.

Considerando que a identidade cultural dos povos se relaciona com produtos alimentícios, suas receitas, seus sabores e odores, significa dizer, de acordo com Braga (2004), que a apreciação da cultura alimentar permite refletir sobre a especificidade dos distintos campos que interatuam quando práticas alimentares estão em foco, possibilitando reconhecer o alimento como patrimônio cultural imaterial. Assim, nota-se que Lemos (2000) e Giustina & Selau (2009) pontuam que a identidade de um povo pode ser considerada pelos sabores, mas também, pelo saber fazer ou transformar um produto a

partir de soluções disponíveis que podem ser concebidos por alimentos, utensílios, equipamentos, artefatos, entre outros.

CULINÁRIA LUDOVICENSE E O CUXÁ

O processo de desvendamento da identidade social tem se desenhado em uma dinâmica cambiante e não pode ser considerada natural, por seu significado imutável, promulgando a essência de um povo, destacando-se aquilo que é considerado como autêntico, analisando a ideia de identificação e o modo de produzir um significado atribuído às manifestações culturais consideradas expressões identitárias de indivíduos. Por conta de tal processo as práticas e manifestações culturais tornam-se marcadores da identidade as práticas e manifestações corroborando para o reconhecimento do grupo e lhes dando sentido (Maciel, 2011).

O cuxá ainda é a referência de uma prática social secular em São Luís do Maranhão, transformada pelo tempo, mas ainda assim mantendo a sua base simbólica, mesmo que com outros sentidos. Esta constância identitária é resultado dos predicados do grupo social que a gerou e resultante de uma experiência que vai para além do preparo e do consumo do cuxá, uma vez que se encontra apoiada num passado como um ideal grupal projetado. Todos nós nos proferimos a partir de “algum lugar”: somos localizados e neste sentido até os mais “modernos” carregam traços de uma “etnia” (Hall, 2003).

O cuxá, prato típica maranhense, é um preparo combinado com folhas de vinagreira (*Hibiscus Sabdariffa* L.) - também conhecida como azedinha, quiabo-de-Angola e denominada kutxá na África, entre os mandinga e o angu de farinha de mandioca (produto indígena) e adição de temperos com gergelim torrado (muito usado por negros islamizados – mandingas) (Assunção, 2003). Acrescentando-se ainda, o camarão seco (denominado poti no Maranhão do século XVII), pimenta de cheiro, sal, cheiro verde, alho e cebola (esses últimos difundidos no Brasil pelos portugueses) (Lisboa, 1998).

Esta iguaria recebeu influência das culinárias indígena e portuguesa, mas foi concebida com a forma atual na cozinha de populações negras de baixa renda (Nunes Pereira, 1979), mas há muito tempo tornou-se tradicional no Maranhão, entrando na mesa das famílias mais ricas, como registrou Astolfo Serra (1965), e hoje em dia faz parte do cardápio dos restaurantes turísticos de São Luís, como colocado por Zelinda Lima (1998).

Durante muito tempo o cuxá era comercializado como acompanhamento de tainha frita e arroz branco, principalmente por mulheres negras, nas calçadas de suas residências e em tabuleiros armados em espaços públicos como praças e outros locais de grande movimentação de pessoas. Essa prática perdurou pelo menos até os meados do século XX (Oliveira, 1997). Também era possível compra-lo de meninos e de homens adultos, que percorriam as ruas de São Luís, transportando sobre a cabeça panelas com aquela comida e seus acompanhamentos básicos: peixe frito (tainha e depois serra, peixe pedra, pescada) e arroz branco, e apregoando “arroz de cuxá”.

Preparado com elementos abundantes na região, tais como: o cuxá, que era e continua sendo muito apreciado pelos maranhenses e adequado ao poder aquisitivo da maioria da população de São Luís e de outros municípios, a farinha de mandioca, socada no pilão com gergelim torrado, o camarão seco, a pimenta de cheiro e folhas de vinagreira aferventadas e batidas. Havia alguns preparos do cuxá, com fama de serem muito asseados ou preparados por detentoras de segredos culinários nunca repassados (Lima, 2007).

Era possível comprar também o quiabo, que era batido junto com a vinagreira; outros eram temperados com alho, cebola e cheiro verde; e muitos passaram a ter mais um acompanhamento, a tradicional torta de camarão (uma espécie de fritada de camarão com ovos batidos em neve), hoje prato quase que obrigatório. O cuxá quando preparado para ser saboreado em casa, costuma ter uma preparação mais rápida. Alguns são feitos socando no pilão todos os ingredientes de uma só vez; Algumas vezes, o vatapá, é preparado em São Luís aproveitando as cabeças e cascas de camarão seco e incorporado ao creme, ou utilizado em outros pratos ou substituindo-o por uma porção de farinha (ou farelo) de camarão, comercializadas nos mercados para saborizar alguns pratos com o que é desprezado do camarão no processo de limpeza para a venda (Oliveira, 1997)

A vinagreira, folha da qual se origina o cuxá, é uma espécie de importância econômica e medicinal. Vem sendo cultivada há cerca de 5.000 anos, sem carecer de grandes cuidados, brota facilmente no solo maranhense. No Brasil sua cultura foi iniciada por volta do século XVII, em Iguape, São Paulo, e no Maranhão, no séc. XVIII segundo registro da Enciclopédia Mérito (Lima, 2007).

Com o crescimento urbano e a maior diversificação da população de São Luís, o cuxá deixou de ser vendido em tabuleiros nas portas das casas, nas praças e nas ruas, a não ser na temporada junina, mas continuou a ser consumido pelas famílias maranhenses,

principalmente na Semana Santa, e a ser preparado em restaurantes especializados em comidas típicas, muito procuradas por turistas (Ferreti, 2007).

A vinagreira, um vegetal versátil na culinária maranhense, é uma planta com cerca de 1m de altura, de caule reto, folhas de ápice prolongado em ponta, robusta e flores em espiguetas muito compridas; o fruto é cariopse coriáceo (Lima, 2007).

O cuxá não é somente um prato exótico da culinária Maranhense, pois tem um significado que vai além da sua importância culinária para tornar-se por assim dizer um estado de espírito, um emblema de cidadania maranhense. Atualmente vem sofrendo modificações, até mesmo pelos restaurantes que se julgam típicos. Desta forma torna-se necessário e urgente a providência do registro que já foi pleiteado por alguns Maranhenses como: Deputado Bira do Pindaré, Governador Flávio Dino e a pesquisadora Zelinda Lima. O preparo do prato requer dedicação para que resulte ao modo tradicional. É necessário lançar mão dos ingredientes de forma orquestrada para que não saia descaracterizada (Lima, 2007).

Com o desenvolvimento urbano e a diversificação da população de São Luís, o cuxá parou de ser vendido como em outrora, nas praças e nas ruas em tabuleiros nas portas das casas, porém em temporada junina ainda encontra-se disponível para ser consumido pelas famílias maranhenses, durante a semana santa ele passa a ser preparado em restaurantes generalizados em comidas típicas, muito requisitadas por turistas. (Oliveira, 1997).

O preparo do cuxá exige adição de farinha de cuxá, água, folhas de vinagreira aferventadas e batidas no liquidificador, alguns temperos, sendo necessário levar ao fogo por alguns minutos para engrossar. Atualmente o cuxá é acompanhamento essencial nas barracas de comida típica dos arraiais de São Luís, assim como nas feiras dos estados no prato dos visitantes maranhenses que residem fora, sempre acompanhado por peixe frito, torta (fritada) de camarão e arroz branco (Ferretti, 2007).

Observa-se que fora do Maranhão e das reuniões de maranhenses não se costuma saborear o cuxá, nem mesmo no Piauí e no Pará - estados vizinhos, um dos fatores que o transformou em emblema da cultura maranhense e ferramenta de comprovação da identidade dos nascidos naquele estado. Ao levarmos em conta os ingredientes básicos do cuxá, pode se afirmar que ele é negro, branco e caboclo como a população maranhense. Porém, ao levarmos em consideração sua ligação integral à população negra, ao longo da história, pode se proferir que o cuxá é um preparo cultural da população afro-brasileira do

Maranhão, que tem sido aceita cada vez mais pelo povo do Maranhão e já se transformou em símbolo daquele estado (Pessoa de Castro, 2001).

Na cultura alimentar maranhense ainda é possível perceber como prática cultural o consumo do cuxá como uma forma de sociabilidade reiterada em festas e celebrações (Semana Santa, temporada junina). A Comissão Maranhense de Folclore considera importante o registro do Cuxá pelo IPHAN como bem cultural imaterial Por reconhecê-lo como um saber herdado de ancestrais que marca a identificação cultural dos maranhenses, que deve ser mantido e que merece ser percebido como elemento formador da diversidade cultural brasileira (Pessoa de Castro, 2001).

METODOLOGIA

De acordo com o objetivo proposto, esta investigação é exploratória, com característica descritiva, com abordagem quantitativa. Para isso, realizou-se um levantamento *survey* com questionário, com perguntas abertas e fechadas, aplicado com turistas clientes dos restaurantes localizados na Av. Litorânea, na cidade de São Luis, Maranhão. Os respondentes foram selecionados de forma não intencional. Optou-se por realizar as pesquisas nos restaurantes, para que fosse mais fácil identificar turistas que tinham algum tipo de interesse na culinária local, e por meio disso, poder responder de forma mais adequada o questionário.

Para identificar se o arroz de Cuxá é um expoente identitário do patrimônio alimentar na culinária ludovicense, utilizou-se como base teórica para a construção do questionário proposto por Beleze (2016), trabalho este, que objetivou analisar as possibilidades, dos elementos alimentares, humanos e de infraestrutura, que compõe a eco gastronomia, contribuir como alternativa para aumento da prática do turismo, gerando renda para as comunidades menos assistidas.

O questionário foi dividido em duas seções: escala para identificar se o arroz cuxá é um expoente identitário, baseado no estudo de Beleze (2016), e perfil sociodemográfico.

Para seleção da amostragem, selecionou-se 50 restaurantes da Av. Litorânea utilizando como critério os mais frequentados por turistas. Ao todo, foram entrevistados 150 turistas. A coleta de dados ocorreu durante o mês de fevereiro e março de 2018.

A análise dos dados descritivos deste levantamento foram obtidos por meio do *software* Microsoft Excel 2016 e SPSS. As análises descritivas do construto estudado

foram demonstradas por meio de médias, desvio padrão, variância, frequências, porcentagens e cruzamento de dados.

APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

Este estudo tem como objetivo identificar se o Arroz Cuxá é considerado um elemento identitário na culinária ludovicense na percepção dos turistas. Para atingir o objetivo, realizou-se uma pesquisa quantitativa com 150 turistas que frequentam os restaurantes da Av. Litorânea de São Luís. A Tabela 1 apresenta as características da amostra.

Tabela 1 - Característica da amostra

Característica		Turistas	
		Freq.	%
Gênero	Feminino	76	50,7%
	Masculino	74	49,3%
	Total	150	100%
Idade	De 18 A 24 anos	3	2%
	De 25 A 29 anos	6	4%
	De 30 A 39 anos	24	16%
	De 40 A 49 anos	25	16,7%
	De 50 A 59 anos	33	22%
	Mais de 60 anos	59	39,3%
	Total	150	100%
Escolaridade	Analfabeto Até 3ª Série	0	0%
	Até 4ª Série Fundamental	0	0%
	Fundamental Completo	3	2%
	Médio Incompleto	3	2%
	Médio Completo	67	44,7%
	Superior Incompleto	6	4%
	Superior Completo	67	44,7%
	Pós Graduação	4	2,7%
	Total	150	100%
Ocupação Profissional	Não trabalho	6	4%
	Autônomo	40	26,7%
	Empresário	28	18,7%
	Estagiário	0	0%
	Empregado Assalariado	2	1,3%
	Func. Público	30	20%
	Estudante	4	2,7%
	Aposentado	40	26,7%
	Total	150	100%
Renda Familiar	Até 1.090,00	13	8,7%
	de 1.091,00 a 2.725,00	25	16,7%
	de 2.726,00 a 5.450,00	14	9,3%
	de 5.451,00 a 13.625,00	19	12,7%

	Mais de 13.626,00	1	0,7%
	Prefere não responder	78	52%
	Total	150	100%

Fonte: Dados da Pesquisa (2018).

Nota-se, conforme dados apresentados na Tabela 1, que a amostra de turistas entrevistados foi composta em sua maioria por mulheres (50,7%), com mais de 60 anos (39,3%), que possuem tanto o ensino Médio completo (44,7%) quanto ensino Superior completo (44,7%). Em sua maioria são apostadas (26,7%), e preferem não responder sua renda (52%).

Para atingir o objetivo do estudo, e identificar se o Arroz Cuxá pode ser considerado expoente identitário da culinária de São Luís na percepção dos turistas, fez-se a pergunta: “Qual prato da culinária maranhense mais caracteriza a identidade da cidade?”. Os dados foram demonstrados por meio de média, desvio padrão e variância na Tabela 2.

Tabela 2: Qual prato caracteriza a identidade da cidade

Pratos	Média	Desvio Padrão (p)	Variância (p)
Arroz Cuxá	3,820	0,905	0,820
Arroz de M ^a Isabel	1,960	0,810	0,656
Caranguejo Toc Toc	1,940	0,734	0,540
Pescada Amarela	1,473	0,539	0,291
Torta de camarão	1,547	0,640	0,411
Torta de caranguejo	1,420	0,546	0,299
Caldeira de Camarão	1,747	0,636	0,405
Sururu	1,507	0,642	0,413

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Como pode-se perceber por meio das médias demonstradas na Tabela 2, os entrevistados consideram que o Arroz Cuxá é o prato típico que melhor representa a identidade de São Luís (3,820). Nota-se ainda, que todos os outros pratos que fizeram parte do questionário, alcançaram médias menores do que 2, demonstrando o alto conhecimento dos turistas em relação ao objeto de estudo pesquisado.

Esse achado vai de encontro ao que afirma Hall (2003), em sua obra, o autor considera o cuxá como referência de uma prática social secular em São Luís do Maranhão, transformada pelo tempo, mas que ainda mantém sua base simbólica. Esta constância identitária é resultado dos predicados do grupo social que a gerou e resultante

de uma experiência que vai para além do preparo e do consumo do cuxá, uma vez que se encontra apoiada num passado como um ideal grupal projetado.

Para verificar se, além de considerar o Arroz Cuxá um expoente, buscou-se também identificar o nível de familiaridade do turista em relação aos pratos típicos da cidade. Os dados estão demonstrados na Tabela 3.

Tabela 3 –Familiaridade dos turistas

Prato	Turistas		
	Média	Desvio Padrão (p)	Variância (p)
Arroz Cuxá	2,967	1,287	1,657
Arroz de M ^a Isabel	2,480	1,230	1,513
Caranguejo Toc Toc	3,580	0,998	0,997
Pescada Amarela	2,053	0,946	0,896
Torta de camarão	2,787	1,040	1,082
Torta de caranguejo	2,093	0,936	0,877
Caldeira de Camarão	3,000	1,395	1,946
Sururu	2,100	0,880	0,775

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Conforme dados apresentados na Tabela 3, o Arroz Cuxá não é o prato típico que os turistas estão mais familiarizados, apesar de não estar entre as médias mais baixas, o Arroz ficou em 3º lugar entre os pratos que os turistas se sentem mais familiarizados (2,967). Para eles, o prato principal é o Caranguejo Toc Toc (3,580), seguido da Caldeira de Camarão (3,00). Os dados demonstram que apesar de os turistas considerarem o Arroz Cuxá como um expoente identitário da cidade, os mesmos não estão tão familiarizados com ele. Para confrontar esta alternativa, os turistas também foram questionados se já haviam experimentado ou não o prato, e se haviam gostado, e ainda, se a culinária é um dos motivos para visitar São Luís. Os dados estão demonstrados na Tabela 3.

Tabela 3 - Já experimentou o Arroz Cuxá

	Frequência	Porcentagem
Sim e adorou	104	69,3%
Sim, mas não gostou	10	6,7%
Não e não pretende experimentar	36	24%
Não mas pretendo experimentar.	0%	0%

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Conforme dados expostos na Tabela 3, nota-se que 24% dos entrevistados não experimentaram e não pretendem experimentar o prato, este dado pode ser a justificativa

para o Arroz Cuxá não ter sido “eleito” o prato que os turistas estão mais familiarizados. Em contra partida, 69,3% dos turistas que experimentara, adoraram e apenas 6,7% da amostra não gostou do prato.

Já quando foram questionados sobre a culinária Maranhense ser um dos motivos de ter visitado a cidade, a média alcançada para a alternativa foi de 2,720, com isso, afirma-se que os turistas entrevistados não foram à São Luís em busca de novas experiências gastronômicas locais. Os motivos que fazem com que os turistas visitem a região é em sua maioria de Sol, praia e dunas (51,3%).

Para melhor compreender os dados já demonstrados até o momento, optou-se por realizar um cruzamento de dados, para identificar a diferente opinião entre homens e mulheres acerca de quanto cada gênero considera os pratos típicos da região como identidade da cidade de São Luís. Para a análise, selecionou-se apenas os três pratos com as maiores médias entre os três públicos entrevistados, sendo: Arroz Cuxá (4,515), Arroz M^a Isabel (3,344) e Caranguejo Toc Toc (3,133). Para melhor visualização dos dados, atribuiu-se os valores baseados na escala Likert de 5 pontos utilizada no estudo: Notas baixas (1 e 2), Nota média (3) e Notas altas (4 e 5). Os dados estão demonstrados por meio de frequências e porcentagem na Tabela 5.

Tabela 4 – Cruzamento de dados: Prato típico X Gênero

Prato	Notas	Turistas	
		Feminino	Masculino
Arroz Cuxá	Notas Baixas	0%	0%
	Nota Média	52,6%	50%
	Notas Altas	47,4%	50,0%
Arroz de M ^a Isabel	Notas Baixas	77,6%	68,9%
	Nota Média	21,1%	28,4%
	Notas Altas	1,3%	2,7%
Caranguejo Toc Toc	Notas Baixas	80,3%	77,0%
	Nota Média	17,1%	23,0%
	Notas Altas	2,6%	0,0%

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Nota-se na Tabela 5, que em relação ao Arroz Cuxá, o público feminino (52,6%) atribui ao Arroz Cuxá como prato característico da cidade do que os homens (50%). Já em relação ao Arroz Maria Isabel, as porcentagens entre gêneros ficaram muito parecidas, e ambos atribuíram notas baixas à este prato, porém, nota-se que o público feminino caracteriza menos do que o público masculino. O mesmo ocorreu em relação ao Caranguejo Toc Toc, sendo que 80,3% das mulheres deram notas baixas para este prato, e

77% dos homens. Por meio desses dados, afirma-se que nem homens nem mulheres caracterizam o Arroz Maria Isabel e o Caranguejo Toc Toc como um dos pratos mais característicos de São Luís, em contra partida, consideram o Arroz Cuxá. Por fim, para verificar qual gênero mais gostou do Arroz Cuxá, realizou-se um cruzamento de dados, os dados foram demonstrados na Tabela 5.

Tabela 5 – Cruzamento de dados: Gênero X saboreou o Arroz Cuxá

	Gênero			
	Feminino		Masculino	
	Frequência	Porcentagem	Frequência	Porcentagem
Não e não pretendo experimentar.	18	23,7%	18	24,3%
Sim e adorei.	53	69,7%	51	68,9%
Sim mas não gostei.	5	6,6%	5	6,8%
Total	76	100,0%	74	100,0%

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Conforme dados demonstrados na Tabela 5, afirma-se que ambos os gêneros experimentaram e adoraram o Arroz Cuxá, as mulheres (69,7%) se demonstraram um pouco mais satisfeitas que os homens (68,9%), o mesmo pode ser percebido entre os entrevistados que não gostaram do prato,, sendo 6,6% de mulheres e 6,8% de homens. Apesar da pouca diferença, é possível notar que as mulheres tiveram mais propensão a experimentar o prato, e ao mesmo tempo, gostar dele. Visto que, entre os que experimentaram e não gostaram, as mulheres (23,7%) tiveram menos participação que os homens (24,3%), apesar de, novamente, a diferença ser pequena.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo tinha como objetivo de estudo verificar se o arroz de Cuxá é um expoente identitário na culinária ludovicense por meio da percepção dos turistas, por meio das médias apresentadas anteriormente, foi possível identificar que sim, o Arroz Cuxá pode ser considerado um expoente identitário da culinária de São Luís.

Porém, quando verificado se os turistas possuem familiaridade com o prato, estes demonstraram perceber o Caranguejo Toc Toc de maneira mais evidente na culinária da cidade, mas, quando consideradas as médias de todos os pratos, o Arroz esteve presente como 3º prato que os turistas estão mais familiarizados. Embora a maioria dos entrevistados tenham demonstrado total desconhecimento sobre a existência do prato,

Foi possível perceber que entre os respondentes que experimentaram o Arroz Cuxá, aprovaram o preparo, e quando separados por gênero, as mulheres demonstraram mais interesse em experimentar o prato, e também demonstraram gostar mais do sabor do que os homens.

Em relação aos 3 principais pratos da culinária de São Luís, ambos os gêneros consideraram o Arroz Cuxá como prato que mais caracteriza a cidade, e novamente, as mulheres com opinião um pouco mais forte em relação a isso, e não consideraram os outros dois pratos como um expoente identitário da cidade.

Por fim, após realizar a pesquisa com os turistas, de acordo com a amostra coletada, é possível afirmar que o Arroz Cuxá pode sim ser considerado um expoente identitário na culinária ludovicense.

Esta investigação apresenta implicações práticas, contribuindo com estudos na área culinária e gastronomia e pode ser utilizada em campanhas publicitárias da cidade, fazendo com que os turistas se sintam mais atraídos pela culinária local, e a partir disto, pode trazer turistas que estejam em busca de experiências gastronômicas na região.

Como limitações do estudo, destaca-se o número relativamente pequeno de respostas, este se deu, por muitos turistas não se sentirem confortáveis respondendo pesquisas, problema que pode estar relacionado ao fato de que as pesquisas foram realizadas nos restaurantes da cidade.

Para pesquisas futuras, sugere-se novas investigações sobre a temática visando comparar com outros pratos consumido na ilha de São Luís que não foi o enfoque deste estudo como exemplo o preparo das tortas de camarão e tortas de caranguejo. Sugere-se ainda, que a pesquisa seja realizada com um público maior, para poder verificar se os mesmos dados seriam encontrados. E, para que a pesquisa seja realizada em outros locais da cidade, em busca dos mais diversos perfis de turistas.

REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, M. R. Maranhão, terra de mandinga. In: AZEVEDO, Izaurina (Org.). Olhar, memória e reflexões sobre a gente do Maranhão. São Luís: CMF, 2003.

BELEZE, R. L. Elementos da Ecogastronomia como fator de Contribuição para potencializar o Turismo no PNLM (Parque Nacional dos Lençóis |Maranhenses.IV FCGTURH, 2016.

FERRETTI, M. Semana da Cultura Popular “do cofo ao prato: comida maranhense que

dá água na boca”. O cuxá. Boletim da cmfolclore. UFMA, ISSN: 1516-178. Agosto. São Luís Nº 38, p.6, 2007.

GÂNDARA, J. M. G., Gimenes, M. H. S. G., & Mascarenhas, R. G. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. *Segmentação do mercado turístico—estudos, produtos e perspectivas*. Barueri: Manole, 179-191. 2009.

GIARD, L. Cozinhar, In: CERTEAU, Michael de. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. !. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In IV Seminário de Pesquisa e Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul. 2006.

GIUSTINA, A. P. D. D., SELAU, M. S. A culinária como patrimônio imaterial. Cadernos do CEOM, 23 (31), 45-67 Rio de Janeiro. 2009.

HALL, Stuart. Da Diáspora Identidades e Mediações Culturais. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais/ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional; texto e revisão de, Natália Guerra Brayner. 3 ed – Brasília, DF: Iphan, 2012. 36 p. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1__parasabermas_web.pdf. Acesso em: janeiro de 2018.

LACERDA, E. P. Patrimônio: Bens Culturais de natureza Imaterial de SC: Tudo por fazer. O Catarina!, (63), Fundação Catarinense de Cultura. 2005.

LEMOS, C. A. C. O que é patrimônio histórico. São Paulo: Brasiliense. 2000.

LIMA, Z. de C. de. Semana da Cultura Popular “do cofo ao prato: comida maranhense que dá água na boca”. O cuxá. Boletim da cmfolclore. UFMA, ISSN: 1516-178. Agosto. São Luís Nº 38, p.3, 2007.

LIMA, Z. de C. de. **Pecados da gula: comer e beber das gentes do Maranhão**. 2 v., SÃO Luís: CBPC, 1998.

LISBOA, Frei Cristóvão de. História dos animais e árvores do Maranhão. 3ª ed., São Luís: ALUMAR, 1998. (Documentos maranhenses-2).

MACIEL, M. E. **Churrasco, comida e emblema dos gaúchos**. In: POSSAMAI, Ana Maria De Paris, PECCINI, Rosana (Orgs.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores de Caxias do Sul, RS**: Educs, p.57-73. 2011.

NUNES PEREIRA. A Casa das Minas. O culto dos voduns jeje no Maranhão. Petrópolis: Vozes, 1979, Ed. Original, 1947.

OLIVEIRA, M. L. de. Depoimento. In: Memória de Velhos, V. 1. Depoimentos – uma contribuição à memória oral da cultura popular maranhense. São Luís: SECMA, p. 165, 1997.

PESSOA DE CASTRO, Yeda. Falares africanos na Bahia: um vocabulário afro brasileiro. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras/ TOPBOOKS, 2001.

REINHARDT, J. C., & SILVA, V. A. G. A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas. *Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: Educs*, 45-56. (2011).

RICOEUR, P.. A memória, a história, o esquecimento. Campinas: UNICAMP, 2007.

SERRA, A. Guia Histórico e Sentimental de São Luís do Maranhão. Coleção Imagens da Terra e de Povo. Ed. Civilização Brasileira. 206p. 1965.

TELLES, M. F. P. O Registro como forma de proteção do patrimônio cultural imaterial. *Revista CPC – USP*, 4, 40 – 71, São Paulo, 2007.

UNESCO. “Recommandation sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et populaire adoptée par la Conférence générale à l’occasion de sa vingt-cinquième session”. Paris, 15 de novembro de 1989.