O Boletim de Conjuntura (BOCA) publica ensaios, artigos de revisão, artigos teóricos e empíricos, resenhas e vídeos relacionados às temáticas de políticas públicas.

O periódico tem como escopo a publicação de trabalhos inéditos e originais, nacionais ou internacionais que versem sobre Políticas Públicas, resultantes de pesquisas científicas e reflexões teóricas e empíricas.

Esta revista oferece acesso livre imediato ao seu conteúdo, seguindo o princípio de que disponibilizar gratuitamente o conhecimento científico ao público proporciona maior democratizacão mundial do conhecimento.



BOLETIM DE CONJUNTURA

BOCA

Ano V | Volume 16 | Nº 47 | Boa Vista | 2023

http://www.ioles.com.br/boca

ISSN: 2675-1488

https://doi.org/10.5281/zenodo.10157245

BOLETIM DE CONJUNTURA

www.ioles.com.br/boca

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

Marilene Sabino Bezerra[1]

Linda Maria Rodrigues[2]

Mayane Pereira Silva[3]

Resumo

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

Palavras-chave: Culinária; Gastronomia; Museu; Museu da Gastronomia Maranhense.

Abstract

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

Keywords: Cooking; Gastronomy; Museum; Museum of Maranhão Gastronomy.

[1] Professora da Universidade Federal do Maranhão (UFMA). Mestra em Sustentabilidade de Ecossistemas pela Universidade Federal do Maranhão (UFMA). E-mail: marilene_sabino@yahoo.com.br

[2] Professora da Universidade Federal do Maranhão (UFMA). Doutora em Linguística e Língua Portuguesa pela Universidade Estadual Paulista (UNESP). E-mail: linda.rodrigues@ufma.br

[3] Pesquisadora do Museu da Gastronomia Maranhense. Graduada em Turismo pela Universidade Federal do Maranhão (UFMA). E-mail: mayanneperera@gmail.com

INTRODUÇÃO

Os museus são considerados espaços que contribuem para a preservação da identidade cultural e histórica da sociedade, sendo responsáveis pela construção e transmissão das memórias coletivas e individuais. Ao longo dos tempos os museus se transformaram e adquiriram novas definições, influenciadas também pela nova museologia no século XX e XXI, que rompeu com os conceitos tradicionais e apresentou outras tipologias museais. Uma dessas novas tipologias são os museus temáticos, tal qual os dedicados à gastronomia, que começaram a surgir devido à atratividade enquanto produto turístico e que se relaciona com que a história e cultura de seus habitantes. No Brasil, existem dois museus que se apresentam com a gastronomia em destaque, são eles: o museu da gastronomia baiana, inaugurado em 2006, no Largo do Pelourinho, Salvador, Bahia; e o museu da gastronomia maranhense, inaugurado em 2019, no Centro Histórico de São Luís, Maranhão.

Entende-se que devido a abertura aos visitantes do Museu da Gastronomia Maranhense, desde 2019, cabe problematizar a questão da pesquisa na análise e avaliação do uso turístico desse espaço e nos desafios enfrentados pós a sua inauguração no Centro Histórico de São Luís do Maranhão.

O objetivo geral deste trabalho foi analisar o Museu da Gastronomia Maranhense, suas características, seu projeto idealizador e seus desafios na área do Centro Histórico de São Luís do Maranhão. Para esse propósito, foi elaborado como objetivos específicos: conhecer os aspectos da criação e concepção do museu; realizar um levantamento da infraestrutura e dos profissionais que atuam no Museu da Gastronomia; verificar as principais características que o museu aborda sobre a culinária maranhense; verificar quais são as atividades disponibilizadas pelo museu e como é a forma de participação da comunidade do entorno e identificar o perfil de visitantes.

A pesquisa justifica-se pela potencialidade que o destino turístico São Luís do Maranhão apresenta sob as perspectivas das influências portuguesa, francesa, indígena, africana e árabe, que contribuíram para a formação da cozinha maranhense. Essas influências que se solidificaram na capital são observadas desde o modo de preparo das comidas, cozimento, composição da mesa, etc., quanto aos empreendimentos, como, por exemplo, o Mercado das Tulhas, que comercializa produtos regionais e locais, e que foi erguido em meados do século XVIII no Centro Histórico de São Luís (FONSECA; BARBOSA FILHO, 2017). Por causa da diversificação da gastronomia maranhense por meio das influências étnicas e do novo equipamento turístico museológico no local que aborda esse tema, a pesquisa se torna relevante sob o ponto de vista do mercado e da sociedade em geral.

REFERENCIAL TEÓRICO

Para a compreensão da temática, a revisão de literatura compreende as noções de cultura, museus e gastronomia. O termo Cultura, em sua concepção genérica, refere-se a todos os aspectos de uma dada realidade social, como ideias, conhecimentos, modos de vida e manifestações populares expressadas no cotidiano, o que torna complexa a sua conceituação.

O conceito de cultura, segundo Gonçalves (2010), começou a ser formulado somente no final do século XIX por antropólogos norte-americanos que o tornaram estudo central da disciplina. De fato, o primeiro conceito do qual se tem conhecimento foi elaborado pelo antropólogo Edward Tylor (1958), o qual o também antropólogo Laraia (2009) aborda em seus vários exemplares o do conceito antropológico de cultura.

Dessa forma a primeira definição antropológica de cultura definida por Tylor, em 1958, é: "aquele todo complexo que inclui conhecimentos, crenças, artes, moral, lei, costumes e qualquer outras capacidades e hábitos adquiridos por um membro da sociedade". O antropólogo estadunidense Alfred Kroeber (1876-1960) também foi um dos autores que delimitaram a compreensão do pensamento cultural, quando lançou "*The Superorganic"* (1917) que explora dentre outras coisas, como a cultura atua sobre a sociedade. Para Kroeber a cultura determina o comportamento do homem e justifica suas realizações, pois através da cultura o homem adquire aprendizados que guiam suas atitudes.

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

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

Assim como visto anteriormente, a construção da identidade cultural possui uma complexidade, pois, também é um termo mutável que se transformou ao longo da evolução da sociedade. Hall e Du Gay (1992, p. 274) enfatizam que o conceito de identidade é complexo e tem um contexto amplo e social diretamente associado à formação de grupos sociais onde o indivíduo está inserido, além de ser construído ao longo dos tempos, de acordo com os preceitos de determinados universos culturais.

Além dessa definição, Monteiro, Ribeiro e Tannuri (2019, p. 2) argumentam que a identidade possui uma dimensão individual, que é construída coletivamente, assim como os papéis sociais que

se desempenham em cada grupo do qual se pertence, seja ele familiar, profissional, escolar, religioso, etc. Nessa mesma linha de pensamento das constituições coletivas e individuais, Sant'ana Júnior (2023) corrobora quando diz que "os mitos, os ritos e os símbolos são expressões que fazem parte das relações sociais e que agem, frequentemente, de maneira integrada, contribuindo também para a construção da identidade individual e coletiva".

Segundo Choay (2006, p. 11) patrimônio histórico é uma expressão que designa um bem destinado ao usufruto de uma comunidade que se "ampliou em dimensões planetárias, constituído pela acumulação contínua de uma diversidade de objetos que se congregam por um passado comum: obras, obras-primas das belas artes, artes aplicadas, trabalhos e produtos de todos os saberes e *savoir-faire* dos seres humanos".

> O monumento tem por finalidade fazer reviver um passado mergulhado no tempo. O monumento histórico relaciona-se de forma diferente com a memória e com a duração. Ou ele é simplesmente constituído em objeto de saber e integrado numa concepção linear do tempo – nesse caso, seu valor cognitivo relega-o inexoravelmente ao passado, ou antes á história em geral, ou á história da arte, em particular [...] (CHOAY, 2006, p. 26).

Os monumentos históricos são parte da cultura material e representam a identidade cultural de uma sociedade em um determinado período histórico e área geográfica, portanto devem ser preservados para usufruto das novas gerações, por meio de instrumentos de preservação específicos, a exemplo dos museus. A expressão, "monumentos históricos", aparece em 1790, no momento em que, no contexto da Revolução Francesa, elaboram-se o conceito de monumentos históricos e os instrumentos de preservação (museus, inventários, tombamento, reutilização) a eles associados (CHOAY, 2006, p. 28).

Após essa contextualização sobre os conceitos e nuances anteriores, partimos para os museus como espaços interdisciplinares que relacionam a identidade e cultura como comunicação social e contribuem com a preservação das memórias à sociedade. Dessa forma que nesses espaços museológicos é importante que haja o entrelace da cultura, do meio ambiente e do patrimônio cultural, pois esses elementos pertencem ao processo identitário da comunidade, e que consequentemente, contribui para a formação de cidadãos ativos e críticos, frente às questões sociais, culturais e ambientais (RODRIGUES *et al*., 2023).

Em relação à etimologia da palavra, o termo "museu" origina-se da palavra grega *mouseion*, segundo a antiguidade clássica, que pode significar "casa das musas". Esse significado se deu em um lugar dedicado ao saber dos estudos literários, artísticos e filosóficos, e que, de acordo com a mitologia grega, era onde ficavam as noves musas, filhas de Mnemósine, a divindade da memória, e Zeus (IBRAM, 2014, p. 21).

O conceito de museus sempre foi bastante vasto, podendo ter diversas definições de acordo com o tipo de funcionalidade museológica. Essas características funcionais se deram ao longo dos anos, depois das transformações dos modelos tradicionalistas em outras perspectivas, denominadas de "nova museologia".

A primeira definição de museu deu-se início em 1951, depois da criação do Conselho Internacional de Museus (ICOM), que tem por objetivo discutir e formalizar procedimentos e práticas profissionais na área da museologia (IBRAM, 2014). O historiador Dominique Poulot (2013) mencionou, em seu livro, este conceito apresentado em 1951 sobre o que seriam os museus:

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

Em 1974, o Conselho Internacional dos Museus (ICOM) estabeleceu um parâmetro para a instituição museológica definindo assim:

> O museu é uma instituição permanente, sem fins lucrativos, a serviço da sociedade e de seu desenvolvimento, aberta ao público, e que faz pesquisas relacionadas com os testemunhos materiais do ser humano e de seu ambiente, tendo em vista a aquisição, conservação, transmissão e, principalmente, exposição desse acervo com finalidade de estudo, educação e deleite (POULOT, 2013, p. 8).

Depois de várias revisões, debates e reformulações das definições de museus ao longo de anos, estabeleceu-se um novo conceito na atualidade, que foi definido na 26ª Conferência Geral do ICOM, realizada entre os dias 20 e 28 de agosto de 2022, em Praga, na República Tcheca, sendo aprovado, no dia 24 de agosto, o novo conceito:

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

Prosseguindo na linha evolutiva de museus, temos o colecionismo, prática de colecionar coisas antigas, que se desenvolveu com a construção do império Romano, que, por meio de guerras de dominação de outros territórios e culturas, formavam várias coleções, guardadas em templos e em casas

particulares, que serviam como demonstração de poder e triunfo de suas conquistas (IBRAM, 2014). Na Idade Média, esse poder de colecionar era dedicado à igreja católica, por sua influência política na época, e seus espaços religiosos ficavam cheios de relíquias, formando verdadeiros tesouros, que eram usados para financiar guerras contra os inimigos papais e estabelecer alianças convenientes para a igreja (VASCONCELLOS, 2006).

Depois, por volta do fim da Idade Média, surgiram os gabinetes de curiosidades na Europa, advindos da prática de colecionar. A elite começou a deter peças como forma de poder econômico e, nesses gabinetes, reunia objetos de diversas origens e tamanhos: peças antigas, fósseis, objetos exóticos etc. para os quais o acesso só era permitido diante de uma autorização por parte de seus proprietários (IBRAM, 2014). Logo após a evolução dos gabinetes de curiosidades, houve a criação dos primeiros museus no mundo.

Posteriormente, com os questionamentos provenientes no século XX, da nova museologia, surgiram novas tipologias museais, começando com a criação dos ecomuseus. Deu-se sequência à multiplicidade de novas instituições, principalmente, depois da Declaração de Quebec, em 1984, quando foram reconhecidas internacionalmente todas as novas tipologias existentes de museus. Partimos para alguns exemplos de museus que adotaram essas novas características, como o Museu da Tortura (*Torture Museum*), em Amsterdã; o Museu dos Esgotos (*Musée des Égouts*), em Paris; e o Museu do Relógio, em São Paulo.

Essas novas tipologias inspiraram a criação de museus dedicados também à gastronomia no mundo. No Brasil, o pioneiro surgiu somente em 2006, denominado de Museu da Gastronomia Baiana, no Largo do Pelourinho, em Salvador, Bahia, que promove os produtos culinários locais e foi idealizado pelo Senac-Bahia, tendo as exposições organizadas entre longa duração e temporárias (SENAC, 2022).

Apesar da criação de museus destinados à gastronomia, os estudos sobre a temática já ocorriam bem antes das novas tipologias. Contextualizando, a construção do termo“gastronomia” se baseia na evolução da alimentação, que, segundo o pesquisador Franco (2001, p. 17) aponta, a invenção dos utensílios de pedra e barro e do fogo na sociedade deu início à evolução da alimentação, porque, por meio deles, o homem pôde começar a compreender as noções alimentares.

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

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

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

Depois, a alimentação evoluiu para mais que uma satisfação de necessidade, em que a comida passou a ter outros significados, ligados a elementos como religiosidade, festejos e outras características. Alguns alimentos específicos passaram a ser consumidos em determinados rituais religiosos ou por classes sociais diferenciadas como forma de oferenda e de status social (FAGLIARI, 2005). Franco (2001) reafirma essa colocação de Fagliari (2005) quando aborda o alimento como:

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

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

Dentro desse aspecto, o escritor Arquéstrato, autor de *Hedypatheia*, denominou, pela primeira vez, o termo gastronomia, ligando o vocábulo grego *gaster*, que significa ventre ou estômago, ao radical *nomo*, que significa lei, e o sufixo *-ia*, para formar o substantivo. Assim, gastronomia significa etimologicamente: estudo ou observância das leis do estômago. Posteriormente, por volta de 1623, surgiu a versão francesa *gastronomie*, evolução do conceito grego para o significado de comer e beber bem, além da arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação (FRANCO, 2001).

Para o pesquisador Ferro (2017), a gastronomia também é composta pelas experiências dos indivíduos com novas cozinhas, de forma que o sabor dos alimentos jamais serão os mesmos por onde ele percorre, todos terão gostos únicos e preparos diferentes.

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

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

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

> O interesse do turismo pela gastronomia pode ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer. [...] há necessidade de valorizar o patrimônio gastronômico regional, já que é um dos pilares sobre os quais deveria se fundamentar em grande parte o desenvolvimento do turismo cultural (SCHLUTER, 2003, p. 12).

A gastronomia também é um produto turístico importante por despertar curiosidades nas pessoas, e, como o turismo é o mediador dessa atividade, possibilita que a gastronomia transmita a ideia de status e reconhecimento não apenas para o turista, mas para a população entre a qual a atratividade se desenvolve (CUNHA; OLIVEIRA, 2009).

Daí vem a importância de se desenvolver o turismo gastronômico quando se tem uma atratividade local. Os pratos e produtos típicos são a chave para o turismo gastronômico, uma vez que os turistas que buscam a gastronomia querem enriquecer sua experiência turística com os sabores peculiares da região destino, seja pela semelhança ou pela diferença com a gastronomia do local de origem (FAGLIARI, 2005).

Além dos museus, como atrativo do turismo gastronômico, que contribuem fortemente para a valorização do produto culinário da destinação, também, os produtos promovidos vão depender do tipo de acervo ou temática gastronômica que cada museu aborda.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Trata-se de uma pesquisa bibliográfica, documental, de campo, exploratório- descritiva, baseada na concepção da busca de dados por meio de revisão de literatura, sobre os temas "museu" e "gastronomia", como fonte de embasamento e compreensão do tema central do objeto de estudo, assim como documental referente aos processos e projetos para a concepção e criação do Museu da Gastronomia Maranhense.

O projeto foi dividido em três fases, sendo a primeira fase bibliográfica, com a pesquisa de fontes primárias e secundárias nos materiais científicos e livros físicos presentes na Biblioteca Pública Benedito Leite e nas bibliotecas institucionais das Universidades Estadual e Federal do Estado do Maranhão, assim como a pesquisa na literatura especializada na área em livros, periódicos, artigos e trabalhos científicos como monografias, dissertações e teses, além de referencial teórico disponível em sites governamentais voltados para o objeto da investigação.

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

A segunda fase foi a análise documental por meio da coleta de dados no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional do Maranhão (IPHAN/MA), com o objetivo de verificar todo o material e as informações que estivessem disponíveis referentes à idealização do projeto arquitetônico do casarão, como a planta baixa, reformas e processos de aquisição para a construção do Museu da Gastronomia Maranhense. Houve também a verificação em outros órgãos públicos, como o Arquivo Público, Secretaria Municipal de Turismo, Instituto Histórico e Geográfico, Departamento de Patrimônio Histórico Artístico e Paisagístico do Maranhão (DPHAP); Museu Lauro Berredo Martins, do Tribunal de Justiça do Maranhão, a fim de captar informações que fossem importantes para comprovação da pesquisa e investigação.

> Pesquisa Documental: elaborada a partir de materiais que não receberam tratamento analítico, documentos de primeira mão, como documentos oficiais, reportagens de jornal, cartas, contratos, diários, filmes, fotografias, gravações etc., ou, ainda, documentos de segunda mão que, de

> alguma forma, já foram analisados, tais como: relatórios de pesquisa, relatórios de empresas, tabelas estatísticas, etc (GIL, 1999, p. 7).

A terceira fase foi a pesquisa de campo para coleta de dados, realizada por meio da aplicação de entrevistas roteirizadas, previamente encaminhadas por e-mail aos profissionais que atuam na Secretaria Municipal de Turismo e no Museu da Gastronomia Maranhense, sendo entrevistados: o turismólogo e artista visual Enoque Silva, no dia 19 de outubro; a Turismóloga e coordenadora de receptivo, Silvia Romana, no dia 14 de outubro de 2022; e o atual Secretário Municipal de Turismo, o professor e turismólogo Saulo Ribeiro, no dia 7 de novembro de 2022. O Roteiro das entrevistas direcionava perguntas sobre as perspectivas de criação do acervo e desenvolvimento do espaço museal, bem como suas ações e desafios.

No dia 31 de outubro de 2022, houve aplicação do formulário contendo onze questões abertas e fechadas, entre membros da comunidade local próxima ao entorno do equipamento para verificar a sua participação nas ações e atividades que o Museu da Gastronomia Maranhense oferta e se eles conhecem o equipamento; a verificação do perfil de visitantes foi feita por meio dos registros de visitação do próprio museu. Todos os dados coletados do formulário foram tabulados pela plataforma Google Forms, sendo assim, a pesquisa é do tipo qualitativa e quantitativa.

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

DESCRIÇÃO DOS DADOS

Em 13 de junho de 2019, foi inaugurado o Museu da Gastronomia Maranhense, localizado na Rua da Estrela, no casarão de número 82, no bairro da Praia Grande, Centro Histórico de São Luís, Maranhão. O sobrado do século XIX onde o museu está inserido tem uma área de aproximadamente 1086 m², segundo o projeto de identificação realizado por uma das construtoras que participaram da execução da intervenção predial (LOPES, 2008).

Conforme um registro gravado em uma das pedras de calcário fixada na fachada principal do casarão nº 82, lê-se “Caetano José Teixeira fez edificar essa propriedade em 18??”, pressupõe-se que Caetano José Teixeira foi um dos primeiros proprietários do imóvel no século XIX. Nesse período, o bairro da Praia Grande – ou freguesia de Nossa Senhora da Vitória – era um importante bairro

comercial, devido ao crescimento econômico que o Maranhão tinha sofrido com as atividades comerciais da Companhia Geral do Grão Pará- Maranhão (LACROIX, 2020).

Nesse contexto, Caetano José Teixeira era um importante negociante português dos séculos XVIII e XIX que fazia, sobretudo, tráfico de escravos em São Luís. Segundo registro no Arquivo Histórico Ultramarino de 1793, Caetano mandava ofícios direto para o príncipe regente Dom João tratando de diversos assuntos, seja por compra de lotes de terra, como em Grajaú, ou pedindo passaporte para o seu filho Honório José Teixeira desembarcar em Lisboa (IPHAN, 2022 *apud* SILVA, 2022), por exemplo.

Por ser um dos maiores comerciantes da província do Maranhão, possuía fazendas em Guimarães, Caxias e Viana (GOMES, 2022) e tinha negócios desenvolvidos em São Luís, Belém, Lisboa, Porto, Guiné e outras regiões da África. Caetano José Teixeira também fazia comércio de escravos do continente africano para São Luís e tinha o costume de transcrever suas transações comerciais em livros (GOMES, 2022).

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

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

Por não haver tantas fontes documentais e os dados serem primários, a técnica investigativa sobre Evandro Bessa de Lima foi feita por meio da história oral, isto é, tomando por fonte os relatos sobre o tema, que foram fornecidos pelo filho de Evandro Bessa, Evandro Bessa de Lima Filho.

Evandro Bessa de Lima era de uma família tradicional portuguesa que veio para o Brasil. Nascido em São Luís, era político, tendo exercido mandatos de vereador e chegado a presidente da Câmara Municipal de São Luís e prefeito interino da capital na época da ditadura militar no Brasil (1964-1985). Além da carreira política, Evandro Bessa de Lima era contador, precisamente, técnico em contabilidade e funcionário público, sendo também diretor financeiro da Assembleia Legislativa do Maranhão.

Em 12 de fevereiro de 1968, segundo o registro geral de imóveis disponível no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Maranhão (IPHAN), Evandro Bessa de Lima recebeu como espólio de sua mãe, Odisséia Maria Bessa de Lima, o imóvel de nº 82 na Rua da Estrela. Em conjunto com o casarão 82, Evandro Bessa de Lima e sua irmã, que não morava em São Luís, receberam como herança patrimonial imóveis, como, por exemplo, o casarão 445 na rua do Giz – que já foi um famoso "cabaré" chamado Base da Maroca – e o casarão que fica entre o antigo Hotel Central e o edifício João Goulart, na Praça Dom Pedro II, que hoje é o prédio da Secretaria Estadual de Turismo, como relata o Professor Evandro Bessa de Lima Filho.

O processo de aquisição dessa herança patrimonial dos pais de Evandro Bessa é desconhecido. Durante a entrevista com o filho do antigo proprietário, realizada no dia 19 de outubro de 2022, o professor Evandro Bessa Filho supõe que o casarão de n° 82 pode ter sido comprado, assim como os demais imóveis pertencentes à família. Isso poderia justificar o fato da não relação da família Bessa de Lima com o suposto proprietário anterior, Caetano José Teixeira.

Em virtude da atividade política ter sido uma das prioridades centrais de Evandro Bessa de Lima, os imóveis históricos foram se deteriorando por não haver recursos para mantê-los ou reformá-los. Então, Evandro Bessa de Lima, quando herdou os casarões, disponibilizou os imóveis para que a população ludovicense os ocupasse sem cobrança de aluguéis, deixando a manutenção por parte dos inquilinos, o que acabou contribuindo para o crescimento da deterioração de alguns casarões.

Em 1977, Evandro Bessa de Lima faleceu devido a um infarto, e Inah de Carvalho Lima, sua primeira esposa, era judicialmente a viúva reconhecida e representante do espólio. Após o falecimento, a herança se deu da seguinte forma: 50% do espólio do inventário foi para a viúva, enquanto os outros 50% restantes foram divididos entre os quinze filhos de Evandro Bessa de Lima, incluindo os doze herdeiros gerados fora da relação matrimonial. Posteriormente, em relação ao levantamento dos imóveis, observou-se a situação de degradação em que muitos estavam, e começou o processo de venda dos prédios, pelo fato de a inventariante não ter recursos financeiros para manter os bens e realizar as reformas.

As vendas foram rápidas, entretanto os casarões de nº 82 da Rua da Estrela e o casarão 445 da rua do Giz, que estavam com maiores riscos de desabamento e deterioração demoraram para serem vendidos. Contudo a família Bessa recebeu uma proposta da esfera pública municipal, a Prefeitura de São Luís, que tinha o interesse de recuperar o prédio da Rua da Estrela e o da Rua do Giz. A venda para a Prefeitura se deu por um montante não identificado em 2008, e foi destinado o casarão nº 82 para abrigar o futuro Museu da Gastronomia Maranhense.

Em 2008, na gestão do prefeito João Castelo, o projeto do museu foi ajustado e aprovado em conjunto com o IPHAN/MA pelo processo de n° 01494.000281/2008, fl. n°11, como consta nos arquivos da Instituição do Patrimônio Histórico e Artístico do Maranhão (IPHAN, 2022 *apud* SILVA, 2022, p. 77). Segundo dados coletados no primeiro plano museológico do equipamento, os recursos para o projeto vieram do Ministério do Turismo oriundos do macroprograma de estruturação de infraestrutura para o Turismo (SETUR, 2012).

A principal empresa responsável foi a Figueiredo Imóveis Ltda., que realizou as etapas de identificação em 2008. Como um dos resultados do segundo projeto de identificação do imóvel (2008), a infraestrutura do casarão de n° 82 é de pedra e cal retangular sem presença de área livre. Dividido em quatro pavimentos, o casarão tem a fachada principal voltada para a Rua da Estrela, antiga Cândido Mendes, e fachada lateral voltada para a Rua de Nazaré. Conforme consta no memorial descritivo (2008), o museu também seria distribuído por setores, sendo o primeiro ou térreo o setor destinado às exposições do acervo; o segundo destinado ao setor administrativo; e o terceiro e quarto setores destinados para o serviço (LOPES, 2008). Porém, atualmente, a estrutura e divisão são diferentes da ideia principal.

O Museu da Gastronomia Maranhense é o único equipamento cultural gerenciado pela gestão municipal, pois os demais museus e casas de cultura de São Luís são gerenciados pela Secretaria Estadual de Cultura (SECMA). Ou seja, o Museu da Gastronomia Maranhense é administrado pela Secretaria Municipal de Turismo (SETUR), não sendo uma instituição independente. Os resultados adiante são decorrentes da aplicação de entrevistas direcionadas aos profissionais que atuam no Museu da Gastronomia. O turismólogo, cenógrafo e artista visual Enoque Silva, responsável pela curadoria, relatou como foi todo o processo para a instalação do acervo inicial do projeto do museu.

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

Dessa forma, a concepção do acervo começou respeitando a estrutura da planta original do casarão nº 82 e adequando o acervo sem esconder a estrutura interna ou externa do prédio. Esse processo foi coordenado pelo IPHAN e pela FUMPH. Por ser o Maranhão um estado culturalmente festivo, com

festas religiosas, pagãs etc., e por a comida estar presente em todas essas festividades, seja na comensalidade ou na comercialização nessas comemorações, a expografia existente no museu atualmente e a expografia original de inauguração fazem essa conexão entre a gastronomia e a festa.

Foram então definidas algumas estações que seriam abordadas no acervo, tendo as festas como sustentação da questão da gastronomia. O objetivo de não ter uma entrada oficial das estações para o roteiro possibilita iniciar tanto pela esquerda como pela direita, pelo motivo de haver o diálogo mutuamente entre elas. O circuito representativo por intermédio do cenário possibilita essa interação livre, haja vista que o acervo se mantém apenas no pavimento térreo**.** A disposição do acervo do museu, seguindo a concepção de estações, está formulada da seguinte forma: Estação Casinha da Roça, que é a representação de um cortejo carnavalesco de temática rural que desfilava pelas ruas da cidade, com características de uma casa tradicional de famílias do interior do Maranhão; Estação Mangues Natureza Viva, que é a representação de manguezais como cenário e pássaros guarás, em conjunto com um pescador em sua embarcação regional maranhense de pesca, cofos, redes e frutos do mar; Estação Casa das Tulhas, que é representada por um dos mais antigos mercados de São Luís; Estação Festivais Gastronômicos, representando alguns dos festivais de gastronomia existentes no Maranhão; Estação Festejos Populares, representando dois festejos importantes e conhecidos no Maranhão: a Festa do Divino Espírito Santo e os festejos juninos; Estação Pregoeiros, representando as personagens históricas da capital, como o sorveteiro, a vendedora de pirulitos enrolado no papel, e o pregoeiro vendedor de quebra-queixo; Estação Banquete das Etnias, representando as influências dos povos e das etnias do estado na gastronomia maranhense: o negro, o índio e o branco são as três influências escolhidas para a expografia, sem descartar a herança árabe, francesa etc.; e a Estação Diversidade de Produtos, representada pelos ingredientes comuns no Maranhão que são utilizados para fazer as comidas típicas do estado, por exemplo: o coentro, a hortelã, o manjericão, a erva-doce e o joão gomes.

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

Em relação aos outros colaboradores do museu da gastronomia, são oito servidores da Secretaria Municipal de Turismo que atuam como mediadores das visitações no espaço, em razão de a instituição

museal não possuir uma estrutura administrativa própria nem um corpo funcional com especialista em museologia e áreas corporativas independentes. Na Secretaria Municipal de Turismo, há cerca de cinquenta profissionais nos cargos distribuídos, administrados pelo atual secretário municipal de turismo, Saulo Ribeiro dos Santos. Atualmente, existe a coordenação de receptivo, administrada pela turismóloga Silvia Romana, que, em conjunto com a Central de Informações Turísticas, é responsável pelas ações desenvolvidas no Museu da Gastronomia. Silvia Romana coordena todo o processo de captação de recursos, desenvolvimento de projetos, capacitação de pessoas, editais, ações externas, além de ser representante da instituição em outros espaços e eventos há um ano e meio.

Estruturalmente vinculado à Secretaria Municipal de Turismo, o Museu da Gastronomia Maranhense tem suas ações estratégicas estabelecidas pelo planejamento orçamentário que a Secretaria direciona para ele, tendo em consideração que os recursos são oriundos da SETUR e não possuem uma estimativa fixa estabelecida, podendo variar de ano para ano. Segundo relatou em entrevista o Secretário Municipal de Turismo, o professor Saulo Ribeiro, o museu tem atividades próprias que são desenvolvidas pelo seu planejamento individual, apesar de fazer parte do cronograma municipal. Como equipamento turístico, não necessariamente desenvolve atividades em conjunto com a Secretaria, tendo necessidades diferentes e ações em paralelo com o administrativo municipal. Entretanto, pelo fato de o Museu e a SETUR dividirem o mesmo casarão, algumas ações ficam inevitáveis de se separar, por exemplo, uma atividade que é desenvolvida em conjunto é a do programa próprio de capacitação, denominado de “multiplicadores da hospitalidade” para qualificar e treinar os profissionais do espaço.

Outras atividades ou ações desenvolvidas, segundo declarou em entrevista a coordenadora de receptivo, Silvia Romana, foram a regulamentação da instituição como espaço museal, cadastrando o Museu da Gastronomia Maranhense no Sistema Nacional de Museus para que possibilitasse a parceria com o IBRAM – após o cadastro, ele foi reconhecido nacionalmente como o segundo museu do Brasil que trata sobre gastronomia. Posteriormente, houve o cadastro também no sistema Ibero-Americano de Museus, para obter o reconhecimento internacional. Além disso, houve a criação do CAT – Centro de Atendimento ao Turista, no espaço do museu com o objetivo de fornecer informações e materiais publicitários aos turistas e sociedade em geral, um equipamento de atendimento em anexo.

Para a sociedade, o museu tem como atividades o Férias no Museu, realizada para o público infantil durante as férias escolares; City Tour Gastronômico, que é um roteiro gastronômico pelas ruas próximas ao museu de gastronomia, com degustação; o Audioguia, que é o roteiro do museu feito sem o acompanhamento, somente por audiodescrição; Websérie Sabores e Cores, que é um canal no YouTube, criado na época da pandemia, que ensina receitas culinárias; as Exposições Temporárias, iniciativa para que microempreendedores possam expor e comercializar seus produtos dentro do museu de gastronomia

e as Visitações realizadas de segunda a domingo nos turnos da manhã e tarde. A elaboração dessas ações no Museu da Gastronomia não segue temáticas definidas, porém é dada certa flexibilidade a algumas delas, caso haja necessidade de realizar algo de acordo com um tema específico, como a comemoração de aniversário do museu, por exemplo.

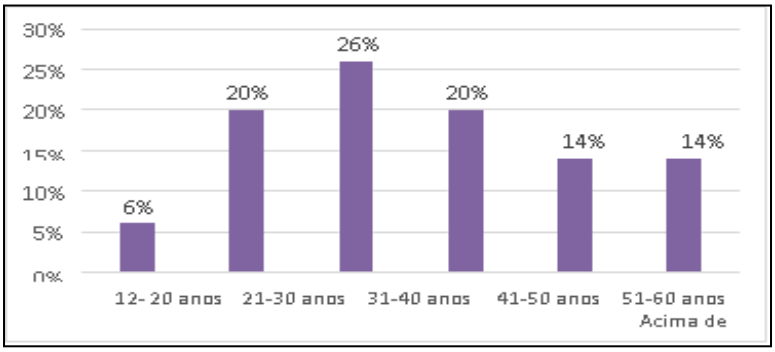
Em relação à aplicação do formulário para verificar a participação da comunidade do entorno no Museu da Gastronomia Maranhense, foi realizada por meio eletrônico com onze perguntas abertas e fechadas, que tinham por objetivo identificar a participação da comunidade, identificar a faixa etária dessas pessoas, profissão, e se residem próximo ao Museu da Gastronomia Maranhense. Nessa proposta, houve a necessidade de mapear e delimitar as ruas que seriam utilizadas na investigação, para que o objetivo de pesquisa do formulário não se tornasse amplo demais, e definir o quantitativo de pessoas pesquisadas. Conforme o mapeamento realizado, as ruas selecionadas foram: Rua Portugal, Rua da Alfândega, Rua da Estrela, Rua de Nazaré, Rua do Egito, Rua da Palma, Praça Dom Pedro II, Beco Catarina Mina e as travessas Marcelino de Almeida, João Gualberto e João Vital de Matos, todas do bairro da Praia Grande.

O processo de mapeamento dessas ruas foi feito pelos critérios dos diversos empreendimentos estabelecidos no Mercado das Tulhas e as galerias de artesanatos na Rua Portugal, Alfândega, por exemplo, e as poucas moradias que existem no entorno do Museu da Gastronomia Maranhense. Mesmo tendo como *lócus* da pesquisa os empreendimentos e as moradias próximas, surgiram dificuldades para coletar os dados, e o quantitativo de pessoas captadas foi de 50 participantes, e esse número foi considerado como 100% da coleta.

ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Os dados obtidos na pesquisa de campo, realizada no período matutino, serão apresentados a seguir com a devida análise desses resultados:

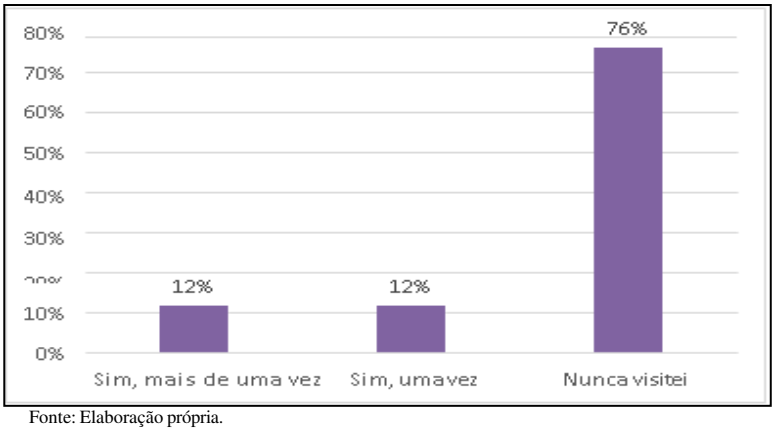
Gráfico 1 - Faixa Etária



Fonte: Elaboração própria.

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

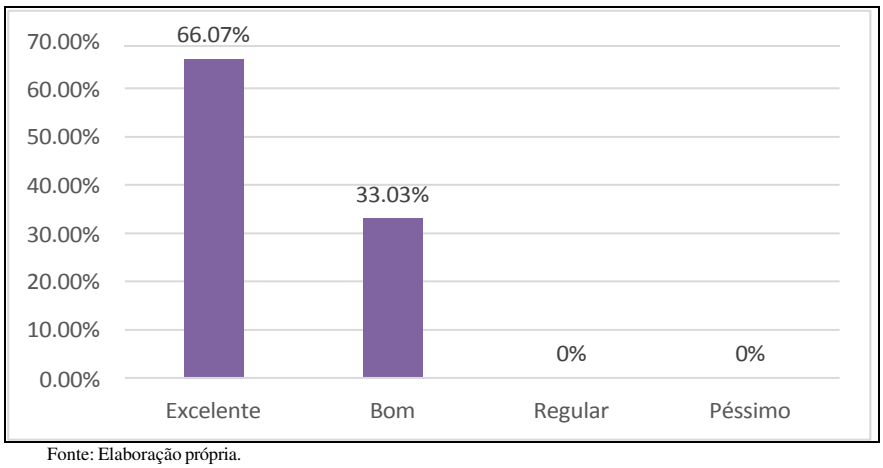
Gráfico 2 - Visita ao Museu



Fonte: Elaboração própria.

No que se refere aos resultados da comunidade do entorno do museu sobre já terem visitado a instituição museal, a maior estimativa foi de 76%, em que 38 pessoas responderam que nunca conheceram o museu e seu acervo, um número bastante expressivo dada a proximidade do Museu da Gastronomia Maranhense e seus três anos de funcionamento demais entrevistados empataram com 12% para cada resposta, por já terem visitado o museu uma vez ou mais de uma.

Gráfico 3 - Sobre o Museu

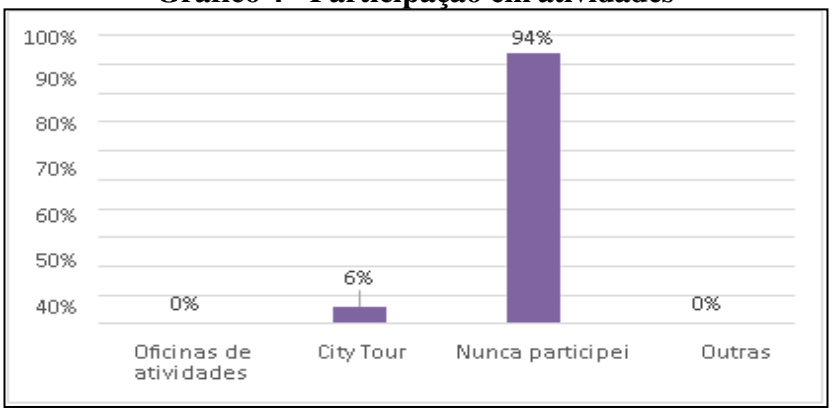


Fonte: Elaboração própria.

Baseado nos 24% dos entrevistados que responderam sobre já terem frequentado o museu de gastronomia uma vez e mais de uma, no aspecto da opinião em uma escala linear de péssimo a excelente em relação ao equipamento museal como um todo, ressalta-se que 66,7% avaliaram como excelente e os

outros 33,3% responderam como bom. Vale frisar que, entre os que já visitaram o museu, nenhum avaliou negativamente como regular ou péssimo.

Gráfico 4 - Participação em atividades



Fonte: Elaboração própria.

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

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

Quanto aos resultados do perfil de visitantes que frequentam o Museu da Gastronomia Maranhense foi extraído do livro de assinaturas manual que categoriza o perfil das pessoas que frequentam o espaço, com base nos resultados do relatório técnico da coordenação mercadológica do Museu da Gastronomia Maranhense sobre o fluxo e perfil de visitantes, temos os seguintes dados referente ao mês de agosto de 2022, ao qual obtivemos acesso:

A maioria dos visitantes, isto é 30,05% do público, possuem de 31 a 45 anos, enquanto 23,93% têm de 16 a 30 anos. 60,89% deles são do gênero feminino, e 39,11% do gênero masculino. Segundo o relatório da coordenação mercadológica, esse mesmo quantitativo foi igual no mês de julho de 2022 quanto ao gênero e à faixa etária.

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

Dessa maneira, o que se conclui da análise desses dados é que os visitantes do Museu da Gastronomia, baseado no mês de agosto de 2022, são majoritariamente de maranhenses, apesar de já identificado que a comunidade do entorno do museu não entra nessa perspectiva. E o perfil de visitantes internacionais é de franceses. Quanto às outras características do perfil, são do público jovem e feminino.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os museus são considerados espaços que contribuem para a preservação da identidade cultural e histórica da sociedade, sendo responsáveis pela construção e transmissão das memórias coletivas e individuais. Este artigo discutiu o Museu da Gastronomia Maranhense e seus desafios enfrentados no contexto da modernidade. O objetivo da pesquisa foi analisar o espaço museológico e seus enfrentamentos frente às suas características no processo organizacional no que diz respeito a sua infraestrutura física, recursos humanos, roteirização e harmonização e apresentação da culinária maranhense para os seus visitantes.

No que tange aos principais desafios que o museu enfrenta, destaca-se a ausência de uma equipe administrativa condizente com o trabalho museológico, levando em consideração que não existem profissionais específicos de museologia e nem um administrativo independente da Secretaria; o outro desafio é torná-lo um dos principais equipamentos turísticos da cidade, alinhado com as atualizações dos conceitos de museus de maneira criativa, dinâmica e inovadora.

Em relação aos aspectos históricos de criação e implementação, a investigação se valeu de dois proprietários importantes para a história de São Luís, Caetano José Teixeira e Evandro Bessa de Lima, sendo o processo de aquisição feito por meio da compra do casarão 82 pela Prefeitura de São Luís em 2008, dessa forma, é o único equipamento museológico que pertence à administração municipal de São Luís, Maranhão.

Verificando-se as temáticas que o museu aborda dentro da culinária maranhense, quanto ao seu acervo, a expografia faz o diálogo entre as festas e os festejos tradicionais do estado com as comidas e bebidas maranhenses, sendo dividido em estações que se intercalam entre si.

Quanto aos objetivos da infraestrutura e profissionais envolvidos do museu, o projeto original, em conjunto com seu plano museológico inicial, apontava para toda a estrutura do casarão de quatro pavimentos de nº 82 pertencer ao Museu da Gastronomia Maranhense, sendo organizado por setores, porém observou-se que não foram realizados conforme a organização prevista, pelo fato de a Secretaria Municipal de Turismo ter sido realocada para funcionar conjuntamente no mesmo espaço do casarão do museu, ocupando atualmente o segundo e o terceiro pavimentos.

Com base nos resultados da pesquisa de campo com a comunidade, foi observado que, apesar da proximidade com o museu da gastronomia, pelo fato de os entrevistados residirem ou trabalharem em torno da instituição, não é ainda efetivamente um ponto positivo de atratividade, considerando que 76% do público comunitário nunca frequentou o museu da gastronomia, e 94% não participaram de nenhuma atividade desenvolvida, um número expressivo pela própria história do bairro da Praia Grande, sendo um bairro comercial, histórico, arquitetônico, com um dos mais antigos mercados da capital, pelos empreendimentos gastronômicos autônomos que compreende esse espaço.

Evidentemente que não há um tipo de segregação, pelo próprio cronograma de atividades que o museu desenvolveu para tentar incluir todo o público externo e a comunidade na instituição. O que há é uma pequena fissura estratégica que acaba gerando essas probabilidades.

Dessa forma, o Museu da Gastronomia Maranhense é um equipamento turístico que tem como maior desafio evoluir e se adaptar às mudanças corriqueiras, nos mais diversos assuntos dentro e fora da temática da gastronomia. Por ser um museu recente, com apenas três anos de funcionamento, está buscando seu reconhecimento permanente como um dos principais museus da cidade de São Luís e do Brasil, tendo em vista que se constitui na segunda instituição museológica brasileira a trabalhar, especificamente, com a temática da gastronomia.

Quanto ao fato de a Secretária Municipal de Turismo utilizar o mesmo casarão, sugere- se retomar ao projeto original e dedicar o espaço exclusivamente à instituição museal, possibilitando que se estruture uma administração independente ao espaço. Dessa maneira, o Museu continuaria tendo a gestão municipal como incentivadora, mas teria seu próprio desenvolvimento como uma casa de cultura. Um espaço dedicado exclusivamente à culinária maranhense para colaborar na construção da identidade, no pertencimento da sociedade.

Tendo os objetivos atingidos ao longo da investigação, apesar de algumas limitações relacionadas ao desenvolvimento da pesquisa, destacando a falta de documentos catalogados e organizados nos arquivos presenciais de algumas instituições, informações desencontradas e infundadas que inviabilizaram boa parte do tempo em campo e a dificuldade na coleta de dados das entrevistas quanto à recusa de algumas pessoas contatadas.

Por fim, acredita-se que este trabalho ainda enseja outras pesquisas quanto aos diversos âmbitos de estudos e achados relacionados aos museus e suas contribuições sociais em nível de Brasil e mundo.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E. A.; SILVEIRA, F. A. "A Gastronomia como elemento do produto Turístico- Caminhos possíveis para a diversificação da oferta turística em São Cristóvão-SE". **São Cristóvão: Ponta de Lança**, vol. 10, n. 19, 2016.

CHOAY, F. **A alegoria do patrimônio**. São Paulo: Editora da UNESP, 2006.

CORNER, D. M. R.; ANGELO, E. R. B. "O Patrimônio Cultural Imaterial sob a perspectiva da Gastronomia. Rio Grande do Sul: Universidade Caxias do Sul-UCS". **Anais do V Seminário de pesquisa em Turismo do Mercosul**. Caxias do Sul: UCS, 2008.

CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L. V. **A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico - Cultural**. (Trabalho de Conclusão de Especialização em Geografia, Meio ambiente e Turismo). Goiás: UEG, 2009.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Editora Roca, 2005.

FERRO, R. C. "Dimensões conceituais da gastronomia". **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, vol. 5, n. 2, 2017.

FONSECA, B. S. L.; BARBOSA FILHO, W. "Mercado das Tulhas em São Luís (MA): repositório planejado da memória coletiva regional". **Anais do VIII Seminário Internacional sobre Desenvolvimento Regional**. Porto Alegre: UNISC, 2017.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2001.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas em pesquisa social**. São Paulo: Editora Atlas, 1999.

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

GONÇALVES, A. F. **Sobre o conceito de cultura na antropologia**. Recife: Instituto de Pesquisas Sociais da Fundação Joaquim Nabuco, 2010.

HALL, S.; DU GAY, P. "The question of cultural identity". *In*: HALL, S.; HELD, D.; MCGREW, T. **Modernity and its fatures**. Cambridge: Politic Press, 1992.

IBRAM - Instituto Brasileiro de Museus. **Museus e Turismo**: uma estratégia de cooperação. Brasília: IBRAM, 2014.

ICOM - Conselho Internacional de Museus. **ICOM aprova nova definição de Museus**. São Paulo: ICOM, 2022. Disponível em: <www.icom.org.br>. Acesso em: 28/10/2023.

KROEBER, A. L. "The Superorganic: for the sociological press". **American Anthropologist**, vol. 19, n. 2, 1917.

LACROIX, M. L. L. **São Luís do Maranhão, Corpo e Alma**. São Luís: Editora do Autor, 2020.

LARAIA, R. B. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2009.

LOPES, F. **Memorial descritivo do projeto arquitetônico**. São Luís: Figueiredo Lopes Imóveis Ltda., 2008.

MENESES, U. T. B.; CARNEIRO, H. "A História da alimentação: balizas historiográficas". **Anais do Museu Paulista**, vol. 5, n. 126, 1997.

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

MONTEIRO, S. A. S.; RIBEIRO, P. R. M.; TANNURI, J. G. D. G. "Cultura, conceito em desenvolvimento: a construção da identidade discente". *In*: MONTEIRO, S. A. S. **Cultura**: conceito sempre em desenvolvimento. Ponta Grossa: Editora Atena, 2019.

OLIVEIRA, S. L. **Metodologia científica aplicada ao direito**. São Paulo: Editora Pioneira, 2002.

POULOT, D. **Museu e Museologia**. Belo Horizonte: Editora Autêntica, 2013.

RODRIGUES, M. E. P. *et al*. "Tecnologias sustentáveis e a gestão museológica: perspectivas e possibilidades de aplicação de tecnologias eco-friendly em museus". **Boletim de Conjuntura (BOCA)**, vol. 14, n. 40, 2023.

SANT'ANA JUNIOR, T. P. "Guerreiros de Selva: o processo de construção da Identidade". **Boletim de Conjuntura (BOCA)**, vol. 15, n. 43, 2023.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Editora Aleph, 2003.

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. **Museu da Gastronomia Baiana**. Salvador: SENAC, 2022.

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

SILVA, M. P. **O Museu da gastronomia maranhense**: perspectivas, implementação e desafios no século XXI (Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Turismo). São Luís: UFMA, 2022.

TYLOR, E. **Primitive Culture**. Nova York: Harper Torchbooks, 1958.

VASCONCELLOS, C. M. **Turismo e museus**. São Paulo: Editora Aleph, 2006.



BOLETIM DE CONJUNTURA (BOCA)

Ano V | Volume 16 | Nº 47| Boa Vista |2023

http://www.ioles.com.br/boca

Editor chefe:

Elói Martins Senhoras

Conselho Editorial

Antonio Ozai da Silva, Universidade Estadual de Maringá

Vitor Stuart Gabriel de Pieri, Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Charles Pennaforte, Universidade Federal de Pelotas

Elói Martins Senhoras, Universidade Federal de Roraima

Julio Burdman, Universidad de Buenos Aires, Argentina

Patrícia Nasser de Carvalho, Universidade Federal de Minas Gerais

Conselho Científico

Claudete de Castro Silva Vitte, Universidade Estadual de Campinas

Fabiano de Araújo Moreira, Universidade de São Paulo

Flávia Carolina de Resende Fagundes, Universidade Feevale

Hudson do Vale de Oliveira, Instituto Federal de Roraima

Laodicéia Amorim Weersma, Universidade de Fortaleza

Marcos Antônio Fávaro Martins, Universidade Paulista

Marcos Leandro Mondardo, Universidade Federal da Grande Dourados

Reinaldo Miranda de Sá Teles, Universidade de São Paulo

Rozane Pereira Ignácio, Universidade Estadual de Roraima