

Divino Culinário no Maranhão (Nordeste do Brasil): Bolos da Paixão de Cristo

Divine Culinary in Maranhão (Northeastern Brazil): The Passion of Christ Cakes

Neide Kazue Sakugawa Shinohara¹, Maria do Rosário de Fátima Padilha¹, Gisele Mine Shinohara², Indira Maria Macedo Estolano², Rodrigo Rossetti Veloso³

¹Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE

²Universidade Federal de Pernambuco - UFPE

³Instituto Federal de Pernambuco - IFPE

neideshinohara@gmail.com, fatpadilha@ig.com.br, giseleshinohara96@gmail.com, indiramacedo21@gmail.com, rodrigo.rossetti@cabo.ifpe.edu.br

RESUMO

A Semana Santa na mesorregião do Maranhão envolve a confecção de bolos religiosos que representam a importância litúrgica na celebração da Paixão de Cristo. Foi realizado uma pesquisa através de depoimentos orais e registros fotográficos sobre a importância dessa celebração cristã na comunidade do Poço Verde, no estado do Maranhão. Também foi observado o uso de ingredientes e técnicas culinárias típicas desta região nordeste do Brasil. Logo após o carnaval, as senhoras da comunidade começam a armazenar generosas quantidades de ovos de capoeira, óleo de babaçu e massa de mandioca, juntamente com muita dedicação para que as confecções dos bolos salgados e doces possam representar a fé da paixão de Cristo nesta região brasileira, para assim registrar uma prática cultural de forte significação de bondade e solidariedade em uma importante data do calendário cristão.

Palavras-chave: Bolos – Culinária - Goma de mandioca – Óleo de babaçu – Religião.

ABSTRACT

The Holy Week in the meso-region of Maranhão involves the making of religious cakes that represent liturgical importance in the celebration of the "Paixão de Cristo". A research was conducted through oral evidences and photographic records about the importance of this Christian celebration in Poço Verde, community in the state of Maranhão. It was also observed the use of ingredients and typical culinary techniques of the northeast region of Brazil. Right after the carnival, the ladies of the community begin to stock under refrigeration a generous amount of capoeira eggs, babassu oil and manioc mass with a lot of dedication so the salty and sweet cakes can represent the faith of the "Paixão de Cristo" in this Brazilian region and register a cultural practice of strong significance of goodness and solidarity on an important date of the Christian calendar.

Key words: Babassu oil - Cakes – Culinary - Manioc gum - Religion.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no. 1 – Dezembro de 2018, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

1. INTRODUÇÃO

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (ingredientes), que são organizados segundo regras gramaticais onde as receitas dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos que compõem um cardápio. A analogia não funciona apenas no plano técnico-estrutural, mas também para os valores simbólicos dos quais ambos os sistemas são portadores. Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de auto-representação e de comunicação: não apenas instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, pois a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e modificações (MONTANARI, 2009).

Ao longo de mais de 500 anos de história, a culinária brasileira é resultante de uma grande mistura de tradições, ingredientes e alimentos que foram introduzidos não só pela população nativa indígena como por todas as correntes de imigração que ocorreram neste período. Cada região do país tem sua peculiaridade gastronômica e sua culinária está adaptada ao clima e à geografia. Além disso, o próprio descobrimento do Brasil remete à culinária, já que as caravelas portuguesas desembarcaram aqui em 1500 enquanto navegavam em busca das Índias e suas especiarias. Devido às diferenças de clima, relevo, tipo de solo, de vegetação, e povos habitando uma mesma região, é muito difícil estabelecer um prato típico brasileiro (PORTAL BRASIL, 2009).

O Maranhão é uma dessas regiões que por estar entre o norte e o nordeste do Brasil, com características das duas regiões, pode ser considerado um “estado de transição”. Na sua capital em São Luís está presente tanto a culinária típica amazônica quanto a nordestina. É forte a marca africana não apenas na cor de seu povo como nos temperos de sua comida. Mas o uso de pouco tempero e gordura e bem menos pimenta torna a culinária maranhense mais delicada do que a de seus vizinhos fronteiriços. Na capital e litoral maranhense as características amazônicas são evidentes na gastronomia, no interior esse panorama muda completamente, assumindo a culinária de base nordestina (FREIXA, CHAVES, 2009).

Quanto a Páscoa, antes de 1970, no Concílio Vaticano II, os católicos romanos deveriam praticar um jejum limitado – por exemplo, abstinência total de carne bovina, mas consumo limitado de peixe, carnes brancas e verduras. Em alguns lugares, a manhã do Sábado de Aleluia é dedicada à “Celebração das Dores de Maria”, onde se recorda a “Hora da Mãe”. É no Sábado de Aleluia que se faz a tradicional Malhação de Judas, representando a morte de Judas Iscariotes. No sábado santo ou sábado de aleluia, é celebrada a Vigília Pascal depois de anoitecer, dando início à Páscoa. É no dia em que acende o Círio Pascal, uma grande vela que simboliza a luz de Cristo que ilumina o mundo. Na vela, estão gravadas as letras gregas alfa e ômega, que significam “Deus é o princípio e o fim de tudo” (BONA, 2010).

Quando voltamos nossa atenção ao contexto de celebração da Semana Santa, que culmina nos dias da sexta-feira da Paixão, dia no qual se rememora a morte de Cristo, e no domingo de Páscoa, quando se celebra a sua ressurreição. Ainda que essa festa possua um caráter generalizado pela sua importância litúrgica, sendo considerado o ápice do calendário ritual católico, como o marco de fim e início de um ano-novo, essa generalidade é complementada, não obstante, pela variação dos modos de celebrar tal momento em contextos culturais particulares, com a singularidade que se observa nos modos “locais” de celebrar a Semana Santa e, conseqüentemente, com a maior ou menor ênfase que passa a ser dada a determinados personagens e fatos (PEREIRA, 2015).

O objetivo dessa pesquisa foi o de registrar o envolvimento da Comunidade do Poço Verde, sua forte influência cristã e de responsabilidade feminina, nessa importante festividade religiosa, também em atenção à culinária realizada na Semana Santa em uma cidade do médio sertão maranhense, para celebrar a Paixão de Cristo perpetuando assim a simbologia de união da Comunidade.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

2.1 Área de Estudo

Marco Histórico

Em 1920, chegava ao local onde hoje se situa a cidade, o paraibano Antônio Brito Lira, acompanhado de seus familiares, em busca de melhores condições de vida, já que a seca assolava o estado de origem, a Paraíba. Ali, já encontrou o Sr. José Fernandes que residia só e se dizia dono das terras e de quem, mais tarde, Antônio Brito adquiriu a gleba. O novo proprietário, então, deu início à exploração agrícola, alcançando grande sucesso na produção com a chegada de novos moradores. O povoado foi progredindo e tomando outro aspecto, com a construção de casas de telha, abertura de estabelecimentos comerciais e crescimento elevado da produção agrícola, ao ponto de ter que exportar os produtos, até para outros Estados. Em 1952 foi elevado à categoria de município pela lei nº 841, com o nome de Paraibano, em homenagem a seu fundador (IBGE, 2016).

Paraibano é um município do nordeste brasileiro, localizado na região interiorana do Maranhão, nas coordenadas latitude -6.422704 e longitude -43.905807. A cidade encontra-se inserida em área de cerrado, extensão de 530,517 km², cerca de 20.103 habitantes (IBGE, 2016). Está localizado no médio sertão do Maranhão conforme a Figura 1a e 1b abaixo:



Está localizado no médio sertão do Maranhão conforme a Figura 1a e 1b abaixo:
Fonte: Google Maps

Figura 1: Localização do Brasil na América do Sul (1a), o estado do Maranhão e a cidade de Paraibano (1b).

O local escolhido foi a Comunidade de Poço Verde que abriga cerca de 50 famílias preservadas por laços de parentesco. O estudo foi registrado com o acompanhamento junto a 29 (vinte e nove) famílias, totalizando 121 membros na comunidade, de faixas etárias e classes sociais distintas, que esperam e se preparam o ano todo para celebrar esse divino ato religioso.

Foi realizado um levantamento bibliográfico, a partir de livros, sítios de acessos periódicos e da administração pública, que tratam de informações demográficas, culturais, sociais e econômicas do país. Foram promovidos registros fotográficos das preparações culinárias nos dias que antecedem e culminam na sexta-feira da Paixão de Cristo e Domingo de Ramos na comunidade.

As massas de mandioca ou puba como é conhecida no nordeste brasileiro, foram preparadas com antecedência pela própria comunidade através do trabalho coletivo das mulheres, geralmente comandadas pelas matriarcas, que transferem a tradição da confecção de bolos especiais para festejar a Semana Santa, tradição religiosa/católica, que celebra a Paixão, a Morte e a ressurreição de Jesus Cristo. Ela se inicia no Domingo de Ramos, que relembra a entrada triunfal de Jesus em Jerusalém e termina com a ressurreição de Jesus, que ocorre no domingo de Páscoa.

3. Resultados e Discussão

3.1 Brasil Culinário

Comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas naquele ato. A cultura alimentar está diretamente ligada com a manifestação das pessoas na sociedade. Alimento é um dos requerimentos básicos para a existência de um povo, e a aquisição desta comida desempenha um papel importante na formação de qualquer cultura. Os métodos de procurar e processar estes alimentos estão intimamente ligados à expressão cultural e social de um povo. A comida é uma expressão cultural distinta que envolve aspectos relacionais e interação social no ato de ingestão de alguns alimentos (LEONARDO, 2009).

A padronização cultural da alimentação não reflete senão o fato básico de que a organização das relações sociais entre os homens e a satisfação de suas necessidades é regulada através de normas, símbolos e valores coletivamente partilhados. Do mesmo modo que o homem regulamenta a comunicação através de símbolos (o símbolo em si mesmo uma regra que estabelece como as coisas devem ser denominadas), estabelece normas para sua alimentação. A culinária, pois, do ponto de vista sociológico, mais não é senão um conjunto de preceitos referente à preparação de alimentos. Como ocorre com a linguagem, a consolidação da culinária de um povo não se faz senão ao cabo de longa experiência cultural. Não há dúvida que a culinária se trata de um dos mais sofisticados produtos da cultura. Imaginem a longa e paciente experiência de combinações, de aproveitamento novo da flora e da fauna tropical, de experimentação “alquímica” no Brasil, veio a resultar sua culinária própria (MAIOR, 2012).

A origem do nosso povo, acrescida de fatores como a geografia do país, fez com que a cozinha brasileira variasse bastante de um lugar para outro, embora existam características comuns a determinadas áreas. São esses traços característicos que determinam várias cozinhas regionais em nosso país, cozinhas essas que estão se trocando constantemente de norte a sul, com modificações e adaptações locais. Para se entender a culinária nordestina, é necessário compreender que no Brasil não existe um nordeste, mas sim vários cada um com a sua cultura, a cultura da heróica resistência às estiagens, ou da fartura do litoral com praias belíssimas e únicas (LEAL, 1998).

A culinária brasileira é produto da tradição cultural, dos valores da população, bem como da localização geográfica da região em questão. As diversificadas preparações surgiram em função da cultura indígena, africana, dos grupos europeus que colonizaram determinadas regiões, da proximidade com rios ou com o mar, e até mesmo das condições pluviométricas e do solo (PHILIPPI, 2006). Nesses cinco séculos, o Brasil cultivou a diversidade alimentar, à qual se conjugaram resquícios da cultura indígena com a superposição de etnias de diferentes culturas, fatores que se encarregaram de formar nossos hábitos alimentares. De norte a sul do país, encontramos uma riqueza culinária com influências indígenas, portuguesas e africanas somadas às diversas outras etnias que imigraram para o Brasil e contribuíram para a formação da culinária brasileira (ARAÚJO, TENSER, 2006).

Festa tem que ter comida e bebida. A festa será um sucesso se tiver quantidade e variedade de pratos. A festa é um bom motivo para as pessoas se reunirem e comer juntas, partilhar, celebrar, em torno de uma mesa, de uma esteira, em que lugar for, pois a comida une, aproxima e revive os traços mais antigos de todas as memórias. Fé religiosa, reunião de famílias, datas cívicas, grandes acontecimentos regionais, nacionais e internacionais; datas pessoais, particulares, têm sempre um ponto em

comum: a comida, comida própria para cada tipo, dia contexto em que se dá a comemoração (LODY, 2008).

A história registra que a elaboração de bolos exista desde o Egito Antigo na forma de pães adoçados com xarope de frutas, tâmaras, passas. Os antigos gregos e romanos o aperfeiçoaram. Ainda comenta – se que, Nero, por exemplo, os apreciava. A real diferença entre pães e bolos somente veio a ser caracterizada durante o Renascimento. A denominação teria vindo de bola e os bolos teriam formas associadas a lua e à cone. O bolo é um alimento à base de massa de farinha geralmente doce e cozido no forno. Ainda atualmente, os bolos são um dos componentes principais das festas, como as de aniversário e casamento, por vezes ornamentados artisticamente e ocupando o lugar central da mesa. No entanto, também são feitos para serem comidos em lanches ou no café-da-manhã (BARCELO et al., 2014).

3.2 Culinária Maranhense

Se a história do Brasil fosse contada por gastrônomos e cozinheiros, tudo que nós aprendemos na escola teria de ser estudado de novo. Como exemplo, o caso da invasão francesa no Maranhão do ponto de vista militar, essa tentativa de estabelecer a chamada França Equinocial no Brasil foi um rematado fracasso. Os franceses fundaram São Luís em 1612 e apenas dois anos mais tarde foram definitivamente desalojados de lá. Do ponto de vista gastronômico, no entanto, seu feito foi glorioso. Comandada por três aristocratas, Daniel de *la Touche*, senhor de *la Ravardière*; o almirante François de *Rasilly*, senhor de *Aumers*; e o financista Nicolas de *Sancy*, senhor de *La Motte* e de *Gros-Bois*, a expedição francesa incluía inúmeros amigos da boa mesa. Enquanto estiveram por aqui, comeram do bom e do melhor, explorando com método, gosto e uma maravilhosa ausência de preconceitos dos recursos culinários da região (CAVALCANTI, 2007).

O Maranhão sofreu influência de povos que tiveram grande importância na formação do estado: o negro, índio, árabe e o português. Os doces ou bolos de espécies são uma tradição portuguesa na época das festas natalinas. São doces preparados com especiarias, levada pelos árabes para a Ibéria. O óleo de babaçu é extraído das amêndoas do coco do babaçu (*Attalea speciosa*), palmeira nativa da região, como pode ser observado nas Figuras 2a, 2b e 2c. É um óleo finíssimo (FIGURA 4b) cujo sabor lembra levemente o do coco da Bahia (FERNANDES, 2005). No Maranhão em 1565, o padre português Antônio Vieira informava não haver em todo o estado “açogue, nem ribeira, nem horta, nem tendas, onde vendessem as coisas usuais para comer ordinário”, mostrando que a produção ainda era precária, mas que existiam produtos da terra bem explorada pelos indígenas (ORNELLAS, 2008).

A mandioca, o pão no Brasil, é originária da América do Sul e confundida inicialmente pelos portugueses com o inhame africano, logo foi reconhecido como alimento fundamental do índio, o que prevalece até os dias de hoje. Para grande parte da população do Norte e Nordeste do Brasil, é uma cultura de subsistência. Em regiões bem pobres, as populações se alimentam quase que exclusivamente de mandioca. São inúmeros os subprodutos da mandioca: goma, polvilho, farinhas de várias qualidades, beiju, puba ou massa de mandioca, tapioca, sagu. Puba ou massa de mandioca é uma massa úmida de cheiro e sabor azedo, obtidas através da fermentação da mandioca. As raízes são mergulhadas em água por alguns dias até entrarem em decomposição. Nesse estágio são colocadas em sacos de pano, friccionadas, muito bem lavadas em água corrente e transformadas em massa úmida. Usada em biscoitos, bolos e pudins, é o principal ingrediente do tradicional bolo Souza Leão, de Pernambuco, que ficou famoso desde a época em que a puba era a principal substituta da cara e escassa farinha de trigo (KOVESI et al., 2007).

Segundo Cascudo (2004), bolo de mandioca tem como ingredientes: massa de mandioca mole ou carimã, leite de coco, ovos, açúcar branco, sal, manteiga. Mistura-se bem e peneira-se a massa, levando-a ao forno em forma untada de manteiga. Estará pronto quando, metendo-se um palito, esta sai enxuto. Tira-se com cuidado da forma porque o bolo pode rachar. A ciência é conseguir a crosta bem assada e o conteúdo ligado, mas tenro por igual. É o mais prestigiado dos bolos de mandioca. Na grande festa oferecida ao Conde d'Eu e Princesa Isabel em outubro de 1889, quando das bodas de prata, lá estava o *gâteau manioca*.

Inventaram-se, nas casas grandes do Nordeste brasileiro, doces e bolos que tomaram nomes de família ou de engenhos: Souza Leão, Guararapes, Dr Constâncio, Cavalcanti, Tia Sinhá, Dona Dondon, cujas receitas se conservaram, por muito tempo, em segredo, às vezes passando de mãe para filha. Houve, no Brasil, uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, a das mulheres especializando-se em guardar segredo das receitas de doces e bolos de família (LIMA, 1999; SHINOHARA et al., 2013).

Ninguém sabe que prodígios teriam produzido a cozinha maranhense se os franceses tivessem conseguido se firmar na cidade de São Luís, entretanto a cozinha da região foi se enriquecendo através dos séculos com os temperos e os alimentos que iam chegando da África e da Europa, sem nunca perder o gosto indígena pela diversidade tropical. No interior do estado ainda se cultiva a arte dos ensopados de pacas, tatus, veados e capivaras, preparados no óleo de babaçu. No sertão, o mais comum a qualquer hora do dia é o bolo de macaxeira ou de tapioca, acompanhando as travessas de batata doce e fruta pão (CAVALCANTI, 2007).

No Nordeste, são peças regionais ou tradicionais ligadas ao preparo e à apresentação de doces e bolos: o pilão de pau, o grande para pilar milho, o pequeno para machucar os temperos; a colher de pau, a grande e pequena, consideradas insubstituíveis para mexer certos doces; o quengo de coco; o raspador de coco; o ralo; a urupema; a peneira de taquara; o abano. A folha de bananeira é indispensável na apresentação ortodoxa da tapioca molhada; já na apresentação da pamonha não pode faltar a palha do milho (LIMA, 1999).

Foram às mulheres as responsáveis pela formação do gosto brasileiro, detentoras do patrimônio culinário e da transmissão oral dessa cultura secular. As tradições familiares e a oralidade permitem a transmissão e a repetição de receitas, que correspondem ao elo de restauração da cozinha familiar e tocam o imaginário afetivo de cada indivíduo. A origem quase mítica de certos pratos tem uma dimensão afetiva que vai desde sua preparação até sua degustação, evocando a magia e o espírito do lugar (ARAÚJO, TENSER, 2006).

3.3 Comunidade do Poço Verde

Na comunidade estudada, as pessoas sobrevivem de atividades agropecuária comercial e de subsistência, chamando carinhosamente de roçado, criando gado de corte e leite, galinha caipira, suínos e na agricultura principalmente arroz, macaxeira, mandioca (produção de puba), jerimum (abóbora), feijão, milho e pequi. As frutas como o caju, manga, bacuri, pitomba, cajá, seriguela, goiaba, banana, tem em todo quintal. As pessoas também participam de ações e programas governamentais, complementando a renda com programas de assistência governamental como bolsa família e aposentadoria rural.

Uma atividade bastante cultural é a coleta e processamento do coco de babaçu, observamos nas figuras 2a, 2b e 2c, desde o pé da palmeira até a quebra do coco para obtenção de um precioso líquido, que origina o óleo de babaçu para uso culinário e produção do sabão em barra; da palha para finalidade de artesanato: cestos, ábanos, peneiras e esteiras; na construção de casas: das folhas secas como telhados, janelas e

cercas nos quintais. O resultado da obtenção das amêndoas surge as cascas que irão alimentar os fogões e fornos de barro.



Figuras 2: 2a- palmeira de babaçu; 2b e 2c- extração das amêndoas.

Fonte: autoria própria

Segundo LUZ (2012), confirma que na produção extrativa vegetal do babaçu no Maranhão, os principais produtos são o carvão vegetal, lenha, madeira em tora e óleo. Segundo destaca-se a exploração da palmeira de babaçu, que além da amêndoa - maior parte é comercializada - as famílias rurais produzem azeite, utilizado na preparação de alimentos e comercialização em pequena escala; exploram ainda o endocarpo na produção de carvão. O autor destaca que a mão de obra feminina tem nessa atividade, sua principal fonte de renda. Segundo Welthem (2012), os aspectos materiais e imateriais não surgem mais como áreas separadas, mas como um conjunto único e coerente de manifestações múltiplas, complexas e interdependentes dos inúmeros componentes da cultura material de um grupo social, estruturando a sua produtividade, além de sua apreensão enquanto elemento patrimonial.

Antes do consumo dos bolos é realizada uma missa para reunir a Comunidade do Poço Verde quanto à importância da morte e ressurreição de Cristo, consagração e agradecimento pela fartura na agricultura e pecuária, vida longa para os idosos, bom parto para as grávidas e saúde para os enfermos (FIGURA 3).



Figura 3: Missa do encontro da comunidade na missa da Paixão de Cristo.

Fonte: autoria própria

Posteriormente todos são convidados para degustar os bolos produzidos (FIGURAS 4a e 4b) acompanhado de café, leite e sucos de frutas (bacuri, cajá e sapoti). As pessoas que não puderam comparecer são agraciadas com porções generosas de diferentes bolos, entregues em cestos de palha em suas residências. Esse ato de solidariedade é para que nenhum membro se sinta excluído no evento litúrgico, promovido pela comunidade do Poço Verde.



Figuras 4a e 4b: Mesa de degustação dos bolos após a missa.
Fonte: autoria própria

3.4 Ficha Técnica dos Bolos da Comunidade do poço Verde

Na comunidade pesquisada, as senhoras começam após o carnaval a armazenar ovos de capoeira (FIGURA 5a), também conhecido como caipira, onde todas as famílias da comunidade têm a sua criação; óleo de babaçu (FIGURA 5b); massa de mandioca (FIGURA 5c), este último que após ser ralada é juntada e congelada.



Figuras 5 - ovos de capoeira (5a); óleo de babaçu (5b) e massa de mandioca (5c)
Fonte: autoria própria

Quadro 1: Roteiro de confecção do Bolo de Puba.

BOLO DE PUBA	
Ingredientes	Quantidade
Ovos de galinha caipira	40 unidades
Puba (massa de mandioca)	4kilogramas
Óleo de coco de babaçu	1 litro
Leite	Quanto baste
Sal	20gramas
Modo de Preparo	
Misture todos os ingredientes, não precisa fermento porque senão racha, fica igual a pele de idosa.	
Utilizar folhas de bananeira para forrar a forma e asse por 6-7h em um forno de barro.	

Fonte: autoria própria



Figura 6: Confeção e apresentação do Bolo de Puba.

Fonte: autoria própria

Na figura 6, observamos que pelo volume de massa a ser misturada, as senhoras fazem o esforço em conjunto. E no final colocam na mesa para degustação os bolos embrulhados nas folhas de bananeira.

Quadro 2: Roteiro de confecção para produção do Bolo Mangulão.

BOLO MANGULÃO	
Ingredientes	Quantidade
Polvilho doce	2 kilogramas
Ovos de galinha caipira	18 unidades
Óleo de coco de babaçu	500 mililitro
Leite	Quanto baste
Erva doce	Quanto baste
Sal	15gramas
Modo de Preparo	

Hidrate o polvilho com o leite, depois cozinhe até formar grumos e soltar da panela, junte todos os ingredientes restantes e leve ao forno de barro, até que o palito seja retirado da massa não esteja melado.

Fonte: autoria própria



Figuras 7a e 7b: Assamento do Bolo Manguilão (a) e Bolo Pau de Porteiro (b)

Fonte: autoria própria

De acordo com a Figura 7a, observamos que é utilizado forno de barro para cocção dos bolos, aquecido previamente com a queima das cascas do babaçu. Quando a temperatura atinge entre 200°C a 250°C é retirado o resíduo do carvão e colocado os bolos para assar. A destreza e agilidade com que as senhoras colocam e retiram as bandejas de bolo, a capacidade de observação na transformação da massa cru em ponto certo do assado, mostram a grande habilidade na arte da culinária local, Figuras 7a e 7b.

Quadro 3: Roteiro de confecção para produção do Bolo Manguilão.

BOLO CACETE OU PAU DE PORTEIRO	
Ingredientes	Quantidade
Tapioca	1Kilograma
Ovos de galinha caipira	6 unidades
Óleo de coco de babaçu	125mililitro
Leite quente	500 mililitro
Açúcar	400gramas
Sal	7gramas
Modo de Preparo	
Misture todos os ingredientes, dê o formado cilíndrico e alongado, enrole na folha de bananeira e leve ao forno de barro até que o palito quando espetado, saia sem estar melado.	

Fonte: autoria própria

O uso de folhas de bananeiras para envolver as preparações no processo de assamento dos alimentos na comunidade descende dos costumes dos índios brasileiros,

tão bem registrado por Câmara Cascudo (2004) em sua obra "História da Alimentação no Brasil".



Figuras 8a e 8b: Roteiro de confecção do Bolo Cacete ou pau de porteiro.
Fonte: autoria própria

Segundo informações das mulheres da comunidade, o nome de pau de porteiro (Figuras 8a e 8b) é porque esta se parece com o pau que fecha a porteira, que é o portão de entrada das propriedades rurais. Na Figura 8a o bolo estava moldado para ir ao forno e na Figura 8b após a cocção no forno de barro.

Na culinária, tanto quem cozinha quanto quem come deve saber combinar tradição com criação. A tradição está no saber do povo, é ligada a terra e à exploração dos produtos da região e das estações. Já a criação está relacionada à invenção, a renovação e experimentações. Desse modo, toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação a qual pertence. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos (LEAL, 1998).

Com certeza, a formação de calendários festivos é profundamente religiosa, unindo motivos sociais, econômicos, políticos, estéticos e lúdicos. Um ciclo importante é a semana santa, integrando o sábado de aleluia e a páscoa, conhecido como Quaresma. A semana santa assume forte significado em todo o país, apresentando maneiras regionais de comunidades, interpretando, trazendo memórias, atualizando os rituais sociais, expressando a nossa diversidade e a nossa multiculturalidade. Manifestações aproximam-se de um imaginário da Idade Média, outras trazem elementos étnicos, indígenas, povos africanos, de imigrantes europeus, do Oriente, construindo sempre "brasileiridades", identidades de povo, de país, de nação (LODY, 2008).

Mesmo com todas as solicitações dos produtos industrializados, as famílias ainda guardam algumas tradições, que cingem o imaginário afetivo e se manifestam principalmente em comemorações como o Natal, a Páscoa e aniversários. Nessas comemorações é que vamos buscar nossas reminiscências de infância em analogias surpreendentes do olfato e do paladar. O patrimônio culinário expresso nas receitas tradicionais faz parte da memória afetiva de cada um de nós e sobrevive à modernidade (ARAÚJO, TENSER, 2006).

Segundo Gilberto Freyre, quando a culinária de um povo começa a se transformar, a se descaracterizar, pode ter certeza de que é a cultura toda que está se descaracterizando. As transformações culinárias, nos hábitos alimentares do povo, são a evidência da descaracterização cultural e não a causa. Pois os hábitos alimentares culturalmente formados são, entre os padrões culturais, dos mais arraigados no homem, quando as pessoas começam a admitir como natural a modificação desses

hábitos, podemos estar certos de que outras transformações mais profundas já se operaram na sua mente, no seu modo de ver o mundo, na sua maneira de encarar as coisas. Quando os homens mudam os seus valores e as suas normas, na prática da alimentação, é porque já mudaram as suas atitudes e o seu comportamento em outros setores da vida social (SOUTO MAIOR, 2012). Portanto, a preservação do patrimônio culinário é um fator de constante avaliação e reavaliação dos valores do pertencimento e assim influenciar as novas gerações da importância da tradição culinária religiosa, pois esta cultura alimentar deve ser protegida para manutenção da identidade e fé.

4. Conclusão

Observa-se que os quintais da mesorregião do Maranhão, em especial a Comunidade de poço Verde, representam extensão cultural de tradições alimentares locais, revelam agro biodiversidade notavelmente rica, cuja conservação e proteção são algumas das diversas estratégias agroalimentares que comunidades tradicionais têm para manter e garantir a alimentação e a cultura religiosa local.

Agradecimentos: Família do patriarca Sr Pitó e Dona Dadá.

Referência Bibliográfica

- Araújo, W. M. C., Tenser, C. M. R. (2006) **Gastronomia: Cortes & Recortes**. Brasília: Senac, 2006.
- Barcelo, D.M.S., Antônio, L.C., Rodrigues, J.P.M., Oliveira L.F., Itamar Pereira de Oliveira, I.P. (2014). **Processamento e análise sensorial de bolo de chocolate com farelo de mandioca desidratado**. Revista Faculdade Montes Belos (FMB), v. 7, nº 1, 2014, p (114-129), ISSN 1808-8597.
- Bona, D. F. (2010). **O Céu na Boca**. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2010.
- Cascudo, L. C. (2004) **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- Cavalcanti, P. (2007) **A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Senac, 2007.
- Fernandes, C. (2005). **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Senac, 2005.
- Freixa, D., Chaves, G. (2009). **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE]. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=210770&search=maranhao|paraibano|infograficos:-historico>. Acesso em 25 de outubro de 2017.
- Kovesi, B., Siffert, C., Crema, C., Martinoli, G. (2007). **400g: Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.
- Leal, M. L. M. S. (1998) **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 1998.
- Leonardo, M. (2009). **ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO**. ANTROPOS – Revista de Antropologia – Volume 3, Ano 2, Dezembro de 2009 – ISSN 1982-1050
- Lima, C. (1999) **Tachos e Panelas: Historiografia da Alimentação Brasileira**. Recife: Aurora, 1999.

- Lody, R. (2008). **Brasil Bom de Boca**. São Paulo: Senac, 2008.
- LUZ, D. S. (2012) **Programa de Ação Nacional de Combate à Desertificação e Mitigação dos Efeitos da Seca**. Disponível em: www.mma.gov.br/estruturas/sedr_desertif/_.../panorama_maranhao.doc.
- Montanari, M. (2009) **O Mundo na Cozinha: História, Identidade e Trocas**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.
- Ornellas, L. H. (2008). **A Alimentação através dos Tempos**. Florianópolis: UFSC, 2008.
- Pereira, E. (2015). **As mulheres por trás da face de Cristo: apropriações, performances e ambivalências da Verônica**. Revista Religião e Sociedade, Rio de Janeiro, v. 35, n. 1, p.193-215, June2015. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-85872015000100193&lng=en&nrm=iso. Acessado em 24 July 2017.
- Philippi, S. T. (2006). **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2006.
- Portal Brasil. <http://www.brasil.gov.br/cultura/2009/10/gastronomia>
- Shinohara, N. K. S., martins, C., oliveira, K. K. G., padilha, M. R. F., pinto, I. M. A. (2013) **O Bolo Souza Leão: Pernambuco dos Sabores Culturais**. Revista Contexto da Alimentação. v.1, n.1, 2013.
- Souto Maior, M. (2012) **Comes e Bebes do Nordeste**. Recife: Massangana, 2012.