

Ritual e Folkcomunicação: Um estudo do ritual da comensalidade no São João do Maranhão¹

Francinete Louseiro de Almeida²
Pontifícia Universidade Católica – PUC/RS

Resumo

O artigo sugere a discussão sobre os rituais sociais nas festas populares, em específico, o ritual da comensalidade. Primeiro traçamos uma abordagem sobre o ritual da comensalidade, destacando a importância dos mesmos para as relações sociais, conceituando-os enquanto ritual de agregação e traçando um paralelo destes com a Folkcomunicação. Em seguida, desenvolvemos tópicos sobre a comensalidade na festa junina e na festa do São João do Maranhão. Concluimos afirmando a comensalidade como um meio Folk e como definidor de nossas origens.

Palavras-chave

Ritual; Folkcomunicação; Comensalidade; Festa e São João.

Introdução

Começamos este artigo ressaltando o conceito que respalda o nosso entendimento sobre o assunto, sendo assim ritual é “um sistema cultural de comunicação simbólica. Ele é constituído de sequências ordenadas e padronizadas de palavras e atos, em geral expressos por múltiplos meios” (PEIRANO, 2003, p. 11). Nosso olhar enquanto pesquisadora, compreende o ritual como um sistema de comunicação. Sistema tal, que nos expressa ações, atitudes e nos transmite várias mensagens, por isso, importante se faz o estudo desse assunto na Folkcomunicação.

¹Trabalho apresentado no GP Folkcomunicação, Mídia e Interculturalidade, XVIII Encontro dos Grupos de Pesquisas em Comunicação, evento componente do 41º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. Este artigo é parte da tese de doutorado, que será defendida no Programa de Pós-Graduação em Comunicação na PUC/RS e analisa os rituais do São João do Maranhão.

² Doutoranda do Programa de Pós – Graduação em Comunicação da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul – PUR-RS. Professora Assistente do Departamento de Comunicação Social da Universidade Federal do Maranhão – UFMA. Email – francinete.almeida@acad.pucrs.br

Nas várias ocasiões em que podemos perceber os rituais enquanto sistema de comunicação, destacamos nesse trabalho, os rituais de uma festa da cultura popular, o São João do Maranhão, e em específico, o ritual da comensalidade. Escolhemos essa festa da cultura popular, primeiro porque estamos desenvolvendo nosso trabalho a partir da Folkcomunicação e também, porque vale ressaltar que na festa junina em São Luís, um elemento essencial é a culinária local. Aliás, a comensalidade sempre foi um ritual definidor dos modos de ser de um povo. Nesse sentido, é importante destacar que as comidas campeãs em popularidade, nos arraiais durante o mês de junho, são aquelas que fazem parte de um cardápio que, por si só, singulariza o maranhense. Como São Luís é muito conhecida pelos seus frutos do mar, as comidas que os têm como base são as mais procuradas.

No artigo, discutiremos sobre o ritual da comensalidade e sua importância nas relações sociais. Em seguida, apresentaremos as origens da culinária da festa junina e como o ritual da comensalidade é cultivado nos arraiais do São João do Maranhão, época na qual se encontram com muita facilidade as comidas que fazem parte da culinária do maranhense, e que portanto, contribui para constituição de uma maranhensidade.

Figura 01 – comércio de comidas típicas



Foto – Thyago Polary (exclusiva)

O ritual da comensalidade

Para além dos *rituais* de comensalidade, importa lembrar que entendemos os ritos, sejam os individuais ou os coletivos, fazendo parte da vida diária e alicerçando a

sociabilidade, razão pela qual, em alguns atos que realizamos costumeiramente, por força do hábito ou por imposição normativa, estamos ritualizando nossa vida em conformidade com uma convivência social.

Ainda aqui as pessoas dão-se as mãos ou esfregam o nariz. A pessoa separa-se do mundo exterior tirando os sapatos, o manto, a cobertura da cabeça e se agrega comendo ou bebendo junto com outras, ou executando diante das divindades domésticas os ritos prescritos, etc. Em suma, o indivíduo identifica-se de uma maneira ou de outra com aqueles que encontra, mesmo que seja apenas durante um momento (GENNEP, 2013, p. 46).

Os *ritos* nos alimentam e, através deles, expressamos nosso contentamento por pertencer a alguma comunidade, razão pela qual consideramos imprescindível compreender como esses momentos são fundamentais para as relações sociais. Assim, consciente ou inconscientemente, na vida em sociedade, enquanto seres viventes, somos levados a passar por *ritos*. “O *rito* parece eficaz não pelo que exprime e significa, mas porque ele próprio opera uma mudança de forma real e não simbólica” (RIVIÈRE, 1996, p. 43). Essas mudanças de forma real marcam e demarcam passagens sucessivas de tempo e de experiência a que somos levados em nossas vidas. São momentos ritualísticos de que participamos pelo fato de pertencermos a uma determinada cultura. Sobre estes movimentos/passagens, Genep explica:

É o próprio fato de viver que exige as passagens sucessivas de uma sociedade especial à outra e de uma situação social à outra, de tal modo que a vida individual consiste em uma sucessão de etapas, tendo por término e começo conjuntos da mesma natureza, a saber, nascimento, puberdade social, casamento, paternidade, progressão de classe, especialização de ocupação, morte. A cada um desses conjuntos acham-se relacionadas cerimônias cujo objeto é idêntico, fazer passar um indivíduo de uma situação determinada à outra situação igualmente determinada (GENNEP, 2013, p. 24).

Para o autor, a sociedade geral é constituída de sociedades especiais, as quais possuem suas autonomias e suas particularidades. Nessas sociedades, sejam elas leigas, religiosas e/ou profissionais, existe um movimento contínuo de ascensões e declínios que obrigam os indivíduos a transporem algumas etapas. Da mesma forma, independente da sociedade, a vida individual nos leva a uma progressão sucessiva: nascemos, crescemos e morremos (esta é a sequência natural) e, em decorrência disso,

vamos completando etapas e passando por mudanças. Essas passagens ou mudanças, seja na vida pessoal ou na profissional, realizam-se por meio dos *rituais*, na sociedade. São mudanças que demarcam papéis e funções na coletividade, condição a que os estudiosos denominam de *rito de passagem* – movimentos que acontecem naturalmente na vida dos seres humanos – são caracterizados por alguns momentos específicos, sendo individuais ou coletivos, sempre bem pontuados. “Mas quer se trate de coletividade quer de indivíduos, o mecanismo é sempre o mesmo, a saber, parada, espera, passagem, entrada, agregação” (GENNEP, 2013, p. 43).

Em sociedade, observamos esta sequência como o autor fala, mecanismo que geralmente termina no momento da agregação e tem sempre esse roteiro de separação, margem e agregação. Ressaltamos que alguns *ritos* são considerados só numa dessas sequências, como o *rito de comer*, que é considerado de agregação, porém alguns outros passam por toda a sequência enunciada acima. “A comensalidade, ou rito de comer e beber em conjunto, de que voltaremos frequentemente a falar neste volume, é claramente um rito de agregação, de união propriamente material, o que foi chamado um sacramento de comunhão” (GENNEP, 2013, p. 43).

Nesses termos, as cerimônias de aniversário, utilizadas bastante nas sociedades são consideradas um *rito de agregação*, por constituírem um *ritual* de comensalidade. É que, nas comemorações de aniversário, é corriqueira a degustação de comidas, quando pessoas se reúnem ao redor de mesas decoradas e fartas. Isto porque se torna um prazer, para quem recebe seus convidados, oferecer uma boa comida e deixá-los à vontade, neste momento. No Brasil, dependendo da região e do estado, o tipo de comida que será servida promove ainda mais essa agregação. No Rio Grande do Sul, um churrasco reúne todos ao redor da carne e as pessoas se sentem em unidade, naquele momento. Ainda que as pessoas não se conheçam, o fato de compartilhar aquele alimento comum aos seus paladares faz com que elas descubram afinidades. Por outro lado, se estivermos num aniversário no Rio de Janeiro, uma boa feijoada, servida com uma caipirinha, irá unir os convidados e, no Maranhão, um cardápio à base de peixes e mariscos, com arroz de cuxá³ e um saboroso vatapá⁴, irá agregar ainda mais os participantes daquela comemoração. Rivière explica que,

³ Podemos dizer que é uma espécie de angu/pirão à base de folhas de vinagreira (hibisco), camarão, farinha de mandioca e gergelim. Na versão para o arroz não vai a farinha de mandioca. O arroz de cuxá é servido com, ou sem o pirão. (MATOS, 2018)

⁴ Comida típica da culinária maranhense, feita à base de camarão seco, leite, leite de coco e azeite de dendê.

Como a amamentação ao seio é a primeira aprendizagem social na aurora da vida, a refeição desempenha o papel socializador de uma modelagem do desejo individual de alimentação na medida em que nos alimentamos uns aos outros; tal fenômeno implica condutas padronizadas e interdependentes no sentido de levar o outro em consideração, de manducação em seu ritmo, de consentimento em comer o que é apresentado, de partilha com várias pessoas e, no final de contas, de lubrificação das relações inter-humanas. Comer juntamente com os outros ensina a viver juntos, a manipular um sistema de sinais e compartilhar uma cultura ao mesmo tempo que o objeto alimentar. Em suma, a refeição insere-se em uma sociologia da partilha, comunicação e comunhão (RIVIÈRE, 1996, p. 260).

A reflexão do autor permite afirmar que, quando comemos juntos, levam-se em consideração os desejos dos outros. É o momento de partilha de uma cultura, de comunicação e de ensinamento, e aqui, fazemos uma importante correlação com a Folkcomunicação, pois os ensinamentos de Beltrão (1980) nos mostram isso, processos culturais sendo partilhados de forma a comunicar as ideias e aspirações de um grupo, nos ensinando um pouco mais sobre tal grupo. Portanto, localizamos os rituais na folkcomunicação, e em especial no trabalho, identificamos o ritual da comensalidade como um meio folk.

Retomando o mesmo exemplo que trouxemos acima: o gaúcho ficará feliz em ensinar para o carioca como se faz um churrasco; o maranhense vai gostar de ensinar ao gaúcho a cozinhar um bom vatapá e o carioca ficará orgulhoso ao explicar para o maranhense como se prepara uma boa caipirinha. Esse é o ritmo do *rito da alimentação*, pois nós “não comemos somente para nos alimentar, mas também por razões cerimoniais e sociais, operando uma escolha nas virtualidades alimentares e consumindo símbolos juntamente com alimentos” (RIVIÈRE, 1996, p. 243). Esses símbolos são os responsáveis pela agregação. Por isso esse rito sempre agrega. Eis a razão por que, em comemorações sociais, utilizamos, normalmente, esse mecanismo, o que presenciamos, especialmente, em nossas festas populares.

A comensalidade na festa junina

Importa-nos reconhecer que, em todo o país, o período junino é marcado principalmente pela degustação de comidas à base de milho. Isso se justifica por ser uma festa de origem agrícola e campesina.

O período que vai de junho a setembro é a época da seca em muitas regiões do Brasil, quando os rios estão baixos e o solo pronto para enfrentar o plantio, derruba-se a mata, queimam-se as ramagens para limpar o terreno, que é adubado com as cinzas, e a seguir começa o plantio. É a técnica da coivara, tão difundida entre os povos do continente americano.

[...]

Nesta época os roçados velhos, do ano anterior, ainda estão em pleno vigor, repletos de mandioca, cará, inhame, batata-doce, banana, abóbora, abacaxi, e a colheita do milho, feijão e amendoim ainda se encontram em período de consumo. Esse é o tempo bom para pescar e caçar. Uma série de ritual, que dura todo o período, inclui um conjunto muito variado de festas que congregam as comunidades indígenas em danças, cantos, rezas e muita fartura de comida. Deve-se agradecer a abundância, reforçar os laços de parentesco (as festas são uma ótima ocasião para alianças matrimoniais)

[...]

Houve, portanto, certa coincidência entre o propósito católico de atrair os índios ao convívio missionário catequético e as práticas rituais indígenas, simbolizadas pelas fogueiras de São João (RANGEL, 2002, p. 21 e 22).

O milho, por sua versatilidade, torna-se: bolo, pipoca, canjica, mingau, pamonha e outros. Por isso, este alimento é um dos mais utilizados nas festas. Mas como vemos na citação acima, o amendoim também é usado, a batata-doce, a mandioca, e todos são alimentos oriundos da culinária indígena, o que nos reafirma essa mistura na culinária brasileira. Como lemos na citação, a festa foi utilizada para atrair os índios ao convívio dos catequistas cristãos, ou seja, uma estratégia dos portugueses para a aproximação com os indígenas. Apropriar-se, portanto, do cardápio dos índios, para esse momento, tornou-se necessário aos colonizadores como estratégia de socialização, considerando que, comer junto é partilhar. Daí podemos compreender como o cardápio da festa se formou, principalmente as apropriações que ocorreram no percurso de origem até nossos dias.

Ressaltamos que, mesmo entendendo as questões afrodisíacas relacionadas aos alimentos, pois:” à obra de procriação, foi tão generosamente aceito em Portugal que as Ordenações do Reino mandavam que as justiças não prendessem nem mandassem prender clérigo algum, ou frade, por ter barregã” (FREYRE, 1963, p. 297), que nos são apresentadas pelos portugueses, “o São João é no Brasil, além da festa afrodisíaca, a festa agrícola por excelência. A festa do milho, cujos produtos culinários – a canjica, a

pamonha, o bolo – encham as mesas patriarcais para as vastas comezainas da meia-noite”. (FREYRE, 1963, p. 300). Essa questão afrodisíaca de festa é inovadora para a pesquisadora, porque não sabíamos desse conteúdo tão importante para os portugueses. Claro que conhecemos as simpatias de Santo Antônio, no entanto, esse caráter mais erótico se torna novidade. A novidade veio com Freyre (1963) que, além de ressaltar esse ponto, faz uma ironia com a situação colocada pela igreja católica.

A culinária portuguesa, tanto quanto o hagiológico, recordam-nos velhos nomes de quitutes e gulodices, nas formas e ornamentos meio fálicos de bolos e doces, na condimentação picante, como que afrodisíaca, dos guisados, cozido e molhos, a vibração erótica, a tensão procriadora que Portugal precisou de manter na sua época intensa de imperialismo colonizador. Na culinária colonial brasileira surpreendem-se iguais estímulos ao amor e à fecundidade, mesmo nos nomes de doces e bolos de convento, fabricados por mãos seráficas, de freiras, sente-se às vezes a intenção afrodisíaca, o toque fescenino a confundir-se com o místico: suspiros-de-feira, toucinho-do-céu, barriga-de-freira, manjar-do-céu, papos-de-anjo. Eram os bolos e doces por que suspiravam os freiráticos à portaria dos conventos. Não podendo entregar-se em carne a todos os seus adoradores, muitas freiras davam-se a eles nos bolos e caramelos. (FREYRE, 1963, p. 301).

A partir dos nossos colonizadores, como já falamos acima, o ato de comer é um ato social, toda a festa do São João gira em torno da comensalidade. “A fazendeira, atenciosa e distinta, mandava servir aos convidados pires de canjica, manjar, roletes de cana assada e bolos de São João”. (FILHO, 2002, p. 102). No Brasil colonial, todos os que recebiam convidados em suas fazendas, no período junino, tinham o prazer de recepcionar com as guloseimas de sua própria terra, plantados e colhidos em sua propriedade. E, mesmo se tratando de uma festa religiosa, as comidas, as danças, a oportunidade e o prazer de estar junto sempre estiveram ligados à festa.

E apesar da religiosidade envolvida, a maior atração, que faz com que todos se reúnam (mesmo os não-católicos) para comemorar as festas juninas são, de fato, as fogueiras, batatas-doces assadas, canjica, quentão, milho verde assado, pipocas, quadrilhas, bumbas-meu-boi, simpatias, fogos de artifício, bombinhas e brincadeiras, enfim, toda a alegria que envolve estas festas. (AMARAL, 1998, p. 164 e 165).

A partir de tudo que falamos sobre a culinária brasileira e a miscigenação que constituiu e constitui o cardápio da festa junina, podemos entender um pouco o ritual da comensalidade que a nos referimos na festa do São João do Maranhão. Nesse sentido, convém-nos destacar que a culinária maranhense ganha espaço na festa, porque também tem a sua origem nas culinárias indígena, africana e portuguesa. E, ainda, como ressaltou Rangel (2002), ao lembrar que é um tempo de pesca e de caça, no Maranhão, tal condição exprime um pouco mais de nossa cultura popular, pois a pesca, além de ser uma forma de sustentabilidade econômica para várias famílias, é cultivada tradicionalmente de pai para filho, e é estendida para outras formas de cultivo, como a arte de tecer as redes de pesca e a culinária. Rica em alimentos procedentes do mar, a culinária maranhense é recheada por mariscos, principalmente os crustáceos como camarões, caranguejos e siri.

Ritual da comensalidade no São João do Maranhão

Sobre a festa do São João devemos, por obrigação, passar pela comensalidade que se constitui num ritual de fundamental importância para o entendimento da festa. Daí os maranhenses também se utilizarem muito desse, que é um rito de agregação, pois é um período que recebemos muitos turistas, e compartilhar esse momento agrega aqueles que estão nos visitando. Como Rivière (1996) nos diz, a comensalidade faz parte da sociologia da partilha, portanto essa é uma forma de partilhar a festa do São João, através do ato de comer junto, pois “comer juntamente com o outro ensina a viver juntos” (RIVIÈRE, 1996, p. 260). É isso que o maranhense quer: viver a festa junto com aqueles que não conhecem para ensinar a nossa tradição, o nosso folclore, a nossa cultura.

Para entendermos mais sobre o ritual da comensalidade no São João do Maranhão, necessário se faz conhecer nossa culinária. No Maranhão, “historicamente, cultivou-se a diversidade alimentar, numa síntese entre as culturas primitivas com a superposição de etnias das diferentes culturas, que, numa simbiose, formaram nossos hábitos alimentares e constituíram uma rica culinária”. (SANTOS, 2011, p. 112). Nessa diversidade, podemos elencar: o milho, o inhame, o palmito do cardápio indígena; o leite de coco, o cuscuz e a carne seca da culinária africana e dos portugueses, “os dois polos sensíveis do paladar: o açúcar e o sal”. (CASCUDO, 2011, p. 217). Essas são as

principais influências constitutivas da nossa culinária que refletem as nossas origens e a formação do povo brasileiro. “O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social”. (SANTOS, 2011, p. 108). Portanto, nas práticas sociais que observamos em nossa sociedade, os hábitos, inspirados por aqueles que nos colonizaram, constituem a nossa identidade.

A captação dos traços da dinâmica composta pela tríade memória, tradição e identidade, permite fazer com que a alimentação seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a conexão dos ingredientes presentes nas receitas expressa a alimentação como patrimônio histórico gustativo de uma cultura, assentada numa narrativa fortemente comunicativa, sem requintes, e como arte, descompromissada de normas. (SANTOS, 2011, p. 112).

Como já nos referimos acima, quando falamos do rito da comensalidade, vale lembrar que “os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui”. (SANTOS, 2011, p. 108). É a esse ato social que nos referimos, quando falamos em ritualidade nas festas do São João do Maranhão e podemos observar que as comidas compartilhadas na festa seguem a categoria histórica, pois a base do cardápio são os alimentos que traduzem as nossas origens. Nossas grandes influências na alimentação são: portuguesa, indígena e africana. “Nesse caldeirão se fundiram raças, crenças, preferências alimentares”. “Tornou-se São João o protetor da agricultura, e sua festa é, principalmente, a festa do milho, servindo-se canjica, pamonha, milho assado, bolo de milho, mungunzá, etc.”. (ORNELLAS, 2000, p. 237).

Entre as comidas típicas mais apreciadas nas festas do São João, podemos citar o camarão frito, servido com limão para ser degustado com uma boa bebida. Pode ser comercializado em porções, descascado ou com casca (essa forma é mais encontrada em restaurantes na beira da praia) e servidos com ou sem acompanhamentos. O acompanhamento mais apreciado pelos maranhenses é o arroz de cuxá. Ainda que, fazendo nossa leitura da comensalidade do São João, precisemos tecer considerações sobre o arroz de cuxá, pois este “foi e continua sendo uma prática cultural enraizada no cotidiano maranhense, uma forma de sociabilidade reiterada em festas e celebrações

(Semana Santa, temporada junina), e uma prática coletiva enraizada no cotidiano de grupos sociais” (FERRETTI, 2007, p. 07).

Assim como a feijoada, comida de negros escravos e que se tornou iguaria na mesa das elites do nosso país, o cuxá, esse angu ou pirão feito à base de vinagreira é uma comida de origem africana, que começou a fazer parte do cardápio de elites maranhenses. Não se sabe exatamente o período em que isso aconteceu, no entanto a relatos de que a comida era vendida de porta em porta, por mulheres negras, acompanhada de peixe frito e arroz branco e que,

[...] também vendido por meninos (“moleques”) e por homens adultos, que percorriam as ruas de São Luís carregando sobre a cabeça panelas com aquela comida e seus acompanhamentos básicos: peixe frito (tainha e depois serra, peixe pedra, pescada) e arroz branco, e apregoando “arroz de cuxá”. (FERRETTI, 2007, p. 06).

E assim, temos o arroz de cuxá, pois, como o cuxá era sempre comercializado com o arroz branco, ganhou a sua própria versão. Sendo um prato “[...] indispensável nas barracas de comida típica da temporada junina, das feiras dos estados [...]” (FERRETTI, 2007, p. 06), o arroz de cuxá também tem versões mais populares que pode levar o quiabo junto com a vinagreira e as cascas e cabeças do camarão seco. Acrescentamos que, em algumas lojas do centro histórico da capital maranhense, podemos também encontrar a farinha de cuxá, que é a mistura do camarão seco socado no pilão com o gergelim. Essa farinha é dissolvida em água, acrescentando-se a vinagreira cozida, tempera-se, bate-se tudo no liquidificador e leva-se ao fogo. Assim, ele se torna um prato mais cotidiano.

Um fato curioso relatado por Ferretti (2007)

[...] fora do Maranhão e das reuniões de maranhenses não se costuma comer cuxá, nem mesmo no Piauí e no Pará - estados vizinhos, daí porque ele se transformou em símbolo da cultura maranhense e em instrumento de afirmação da identidade dos nascidos naquele estado. [...] A constatação da presença tradicional do cuxá apenas no Maranhão e de sua difusão atrelada à migração de maranhenses tem levado a especulações em relação à sua origem e a da população daquele estado. Considerando os seus ingredientes básicos, pode se afirmar que o cuxá é negro, branco e caboclo como o povo maranhense. Mas, levando em conta sua vinculação maior à população negra, tanto no passado como na atualidade, pode se dizer que o cuxá é uma produção cultural da população afro-brasileira do Maranhão, que vem sendo cada vez mais assimilada pela sociedade

maranhense mais ampla e já se transformou em símbolo daquele estado. (FERRETTI, 2007, p. 06).

Como podemos observar, o arroz de cuxá não poderia estar de fora da ritualidade que envolve a comensalidade da festa, ou seja, tornou-se um verdadeiro ritual ir aos arraiais na cidade, no período junino, para comer tal iguaria da culinária maranhense. E afirmamos que é um ritual, pois a comida é uma receita cotidiana do cardápio dos maranhenses. Muitos sabem fazer e as formas de se fazer são até otimizadas, como já vimos no parágrafo acima. No entanto, é preciso ir comer o arroz de cuxá na festa do São João. E, para aqueles que não conhecem, é preciso apresentar essa iguaria que, como vimos, é consumida quase que exclusivamente por maranhenses.

Figura 02 – Arroz de cuxá com camarão



Fonte: *Facebook Aventuras Gastrônomicas*.

Sobre a culinária maranhense, degustada durante a festa do São João, não poderíamos deixar de ponderar acerca da tapioca, fécula extraída da mandioca, produto de origem indígena, “[...] que o pouco da lavoura – mandioca, cará, milho, jerimum, amendoim, mamão – praticado por algumas tribos menos atrasadas, era trabalho desdenhado pelos homens [...]” (FREYRE, 1963, p. 155). A tapioca é utilizada primordialmente para a feitura de beiju, porém, no Maranhão, ela também ganha outro formato, ao se misturar com o leite, o leite de coco, o açúcar e a canela: é o mingau de tapioca, muito consumido no período junino em parceria com o mingau de milho que recebe esse nome no Maranhão e, em outros estados do país, também é conhecido como a canjica. Outra guloseima preparada com a tapioca e também apreciada no período junino é o bolo de tapioca. Põe-se a tapioca de molho, depois se mistura com leite, ovos,

sal, coco ralado e leva-se ao forno. O bolo de tapioca tem a consistência de uma goma que, sendo preparada no leite e com coco, fornece um sabor peculiar à iguaria.

Por oportuno, informamos que as guloseimas que degustamos na festa do São João podem ser encontradas em todos os arraiais da cidade no período junino. Nesses momentos, o que consideramos como ritualidade são justamente os encontros de amigos que sempre acontecem nos arraiais, pois já faz parte do calendário deles reunirem-se ao redor dos alimentos, da comensalidade. Já nos encontros familiares, as pessoas, no intuito de curtirem a cultura popular, organizam-se em caravanas e se encontram na festa, realizando com estas ações um ritual da comensalidade de que estamos falando aqui. Desse modo, comer, na perspectiva do ato social, cria laços de identidades que nos remetem a distintos momentos, o presente que é o momento de ser vivenciado, o futuro que é o anseio de novamente sentir os cheiros e sabores que nos remetem, muitas das vezes, a um passado, como nos revela João José de Sousa Machado, em seu depoimento.

Em São João, ia-se para veranear. As pessoas não queriam saber de nada, só de peixe-pedra, camarão cozido, comidas típicas, doces, que nem conhecemos hoje. Na casa da minha avó fazia-se pão-de-ló, uma massa no leite de coco que, ao ser partida e colocada na boca, desmanchava-se. Atualmente eles colocam uma saca de trigo para dois cocos, não sei quantos litros d'água. O não-me-toque é diferente. Vou dizer o processo: pega-se a tapioca de goma, coloca-se no leite de coco, tira-se a gema de dois ou três ovos e bate-se até tirar o pixé todinho. Quando a massa ficar em ponto de neve, vai pegando e fazendo do feitio que se quiser. Põe-se na forma e coloca-se ao sol para assar. Fica amarelinho que é uma beleza. (MARANHÃO, 1999, p. 131).

Conclusão

Como já dissemos acima, o cardápio brasileiro é formado pela comida portuguesa, pela indígena e pela africana, daí a festa de São João ter como um dos alimentos mais utilizados o milho que compõe várias receitas nesse período. As comidas no São João do Maranhão também têm essa origem, contudo inovamos, quando utilizamos um cardápio bem típico à base de frutos do mar. Percebemos que, historicamente temos a exaltação das produções agrícolas, pois, com o solstício de verão, período que marca as festa juninas no Brasil, era o momento que alguns povos

realizavam os seus rituais para que a essa produção fosse abundante, e vemos a exaltação de uma cultura pesqueira que se desenvolveu no estado do Maranhão e que é cultivada, ainda hoje, sendo a fonte de sustento para muitas famílias.

Nessa fusão, temos como resultado o prestigiado cardápio das festas do São João no Maranhão e isso nos comunica o quanto necessitamos de nossas origens e o quanto repassamos nossos princípios, involuntariamente, porque eles fazem parte daquilo em que nos transformamos. Nesses termos, afirmamos que o ritual da comensalidade se encaixa enquanto um meio folk pois apresenta as nossas origens, comunica de onde viemos e as nossas primícias e, seguindo essa mesma linha, outro prisma desse ritual se encontra no fato de que queremos compartilhar essas origens. Por isso, ir a um arraial, para degustar com a nossa família ou amigos, do mesmo cardápio que poderíamos elaborar em nossas residências, demonstra que necessitamos repartir com o outro aquilo que nos formou e nos deu origem. Na compreensão desse ritual, podemos evidenciar esse sentimento, o compartilhamento e o desejo muito forte de dividir aquilo que somos.

Referências bibliográficas

AMARAL, Rita de Cassia de Mello Peixoto. **Festa à brasileira. Significados do festejar no País que não é sério**. 1998. 387 f. Tese (Doutorado em Antropologia) Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – USP. São Paulo, 1998.

BELTRÃO, Luís. **Folkcomunicação: A comunicação dos marginalizados**. São Paulo: Cortez, 1980.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

FERRETTI, Mundicarmo. “O Cuxá na cultura maranhense e seu registro como patrimônio cultural brasileiro”. In: **Boletim da comissão maranhense de folclore**, n. 38, p. 6-8, agosto 2007. Disponível em: <http://www.cmfolclore.ufma.br/arquivos/e56879d03c365b0948a2a15e3b1fb3df.pdf>, acesso dia 14/06/2018.

FILHO, Melo Moraes. **Festas e Tradições Populares do Brasil**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2002.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. Editora Universidade de Brasília, 1963

GENNEP, Arnold Van. **Os ritos de passagem**. Petrópolis: Vozes, 1977.

MACHADO, João José de Sousa. “João José de Sousa Machado (1920)”. In: MARANHÃO. Fundação Cultural. Centro de Cultura Popular Domingos Vieira Filho. **Memória de Velhos. Depoimentos: Uma contribuição à memória oral da cultura popular maranhense**. São Luís: LITHOGRAF, 1999.

PEIRANO, Mariza. **Rituais ontem e hoje**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

RANGEL, Lúcia Helena Vitalli. **Festas juninas, festas de São João: origens, tradições e história**. São Paulo: Casa do Editor, 2002.

RIVIÉRE, Claude. **Os ritos profanos**. Petrópolis: Vozes, 1996.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. “A comida como Lugar de história: as dimensões do gosto”. In: **História: Questões & Debates**. Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760>, acesso em: 14/06/2018.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

Sites acessados:

MATOS, Ludimila. **Site: Aventuras Gastronômicas**. Disponível em: <http://aventurasgastronomicas.com/2018/01/arroz-de-cuxa/>. Acesso em: 18/06/2018.

<https://www.facebook.com/AventurasGastronomicasdaLud/photos/a.165631053500059.43392.162607713802393/1685387671524382/?type=3&theater>, acesso em: 15/06/2018

<https://www.facebook.com/secultsaoluis/photos/a.711263319013913.1073742003.28611217819.5698/711263872347191/?type=3&theater>, acesso em: 15/06/2018