

## **MUSEUS DA GASTRONOMIA BAIANA E MARANHENSE: uma análise em torno das perspectivas identitárias regionais contidas na oferta e na apresentação do acervo patrimonial ao turista**

**Ana Karina de Oliveira Maia<sup>1</sup>**

**Felipe Gomes do Nascimento<sup>2</sup>**

**Karoliny Diniz Carvalho<sup>3</sup>**

**Ricardo Lanzarini<sup>4</sup>**

### **Resumo**

Os museus são instituições que possuem entre suas atribuições a busca pela conservação, o estudo, a exposição e a guarda de objetos e bens materiais e imateriais que ostentam valor artístico, cultural, científico e histórico entre outros e, como consequência, dentro de suas competências poderá vir a promover conhecimento, sensorialização e fortalecimento da identidade de lugares, evidenciando um elo simbólico entre povo, território e a sua cultura. Neste sentido, ressalta-se a perene relevância das instituições museológicas para as sociedades passadas, presentes e futuras. Godoy (2017) prescreve que uma das preocupações do Conselho Internacional de Museus [ICON] - órgão vinculado à Organização das Nações para a Educação, a Ciência e a Cultura [UNESCO], é como se estabelece a relação dos museus com a sociedade na atualidade. Neste contexto, aponta-se para a necessidade de adequações e adaptações, como: a nova compreensão, proteção e a utilização desses patrimônios, tendo em vista, também, uma sociedade pós-moderna (Harvey, 2010), que valoriza o patrimônio com um olhar diferente e quer observá-lo e experiênciá-lo sob outras configurações. Diante disso, o presente artigo traz em estudo esse binômio relacional sob o foco pontual do uso do patrimônio gastronômico envolto em um turismo museológico. O estudo possui como objetivo central: a investigação de como se dá a apresentação da gastronomia baiana e da gastronomia maranhense e da nordestinidade (empoderamento nordestino), contido na exposição, apresentação e interação do patrimônio gastronômico no ambiente dos museus da gastronomia baiana e da gastronomia maranhense. Especificamente, analisou o conteúdo do acervo patrimonial gastronômico em exposição nos dois museus; e, observou como estava ocorrendo a comunicação desse patrimônio com a população local e os visitantes/turistas. É uma pesquisa com abordagem qualitativa, com caráter descritivo e exploratório, com realização de estudos de caso. O estudo, justifica-se, tendo em vista ser o patrimônio cultural gastronômico vetor identitário e sua relação com a sociedade não deverá ser

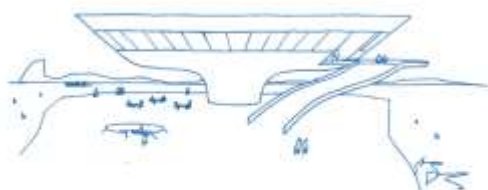
---

<sup>1</sup> Mestra e Doutoranda em Turismo pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR) da UFRN. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0656418939510140>. E-mail: akakaomaia@gmail.com.

<sup>2</sup> Mestre em Desenvolvimento e Meio ambiente (UFPB), Doutorando em Turismo pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR) da UFRN. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1503357911572355> E-mail: felipegomes.14@hotmail.com.

<sup>3</sup> Mestra em Cultura e Turismo pela Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC-BA), Doutoranda em Turismo pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). Docente do Curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Campus São Bernardo. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4022781142042263>. E-mail: karolinydiniz@gmail.com.

<sup>4</sup> Doutor em Ciências Humanas (UFSC), com Pós-doutorado em Lazer e Turismo (USP). Professor Adjunto do Departamento de Turismo da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (DETUR/UFRN) e Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR/UFRN). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9857446311863232>. E-mail: ricardo.lanzarini@ufrn.br.



baseada na superficialidade, tendo em vista que, dentro desse contexto museológico/gastronômico/turístico, a esta deverá ser ofertada a oportunidade de perceber e experimentar a identidade gastronômica da região e compreender a necessidade de preservação desses patrimônios. Da pesquisa, constatou-se um esforço dos museus em se utilizar de diferentes técnicas e tecnologias comunicacionais no sentido de expor e apresentar o patrimônio gastronômico baiano, maranhense e nordestino aos visitantes, onde se pôde ratificar da análise da avaliação dos visitantes, constante do *TripAdvisor*. Algumas críticas foram apontadas, como a falta da comida típica baiana: Efó (Museu da Gastronomia Baiana), ausência da farinha d'água e o Beiju, a falta de degustação de pratos típicos maranhenses e a necessidade de mais realismo do acervo (Museu da Gastronomia Maranhense). Por fim, espera-se que esta pesquisa seja um alerta para a necessidade de feitura de mais pesquisas, políticas públicas e ações que contemplem esse assunto, como modo de se buscar compreender e empreender formas, cada vez mais, acertadas e eficientes que se deem da relação em comento e a torne mais proveitosa para o fortalecimento do patrimônio, da sociedade e do turismo envolvidos nesta.

**Palavras-chave:** museus; sociedade; patrimônio gastronômico; turismo; pós-modernidade.