

Cazumbá

JORNAL TURÍSTICO E CULTURAL DO MARANHÃO

R\$ 7,00 • ANO IX • Nº 88 • AGOSTO 2011 • SÃO LUÍS • MARANHÃO

www.jornalcazumba.com.br • E-MAIL jcazumba@gmail.com



Foto: Rafael Marques

Praia do *Atins*

Maravilha natural entre
o Mar e os Lençóis

Em frente ao mar e ao lado dos Lençóis Maranhenses e da foz do Rio Preguiças esta pitoresca vila praiana ainda vai dar muito o que falar. **Páginas 13 e 14**

Editorial

Cidades da região que fazem parte da ADRS cobram ação do governo

No início do governo Roseana, surgiu uma discussão sobre a saída ou não do Maranhão do consórcio público de turismo feito em parceria com os estados do Piauí e Ceará, que resultou na criação da Agência de Desenvolvimento Regional Sustentável (ADRS), cujo objetivo seria desenvolver ações em prol dos três estados, o que de fato não aconteceu.

A ADRS nasceu no governo de Jackson Lago. Fruto de muitos debates entre técnicos, avalizadas pelas Assembléias Legislativas dos três estados, com o endosso do Ministério do Turismo e sancionada pelos governos envolvidos, que viram na parceria uma iniciativa pioneira de desenvolvimento da região.

Ao ser criada a ADRS, ficou acertado um repasse de verbas por parte dos governos signatários para custear salários, despesas de deslocamentos dos técnicos que ali trabalham, além de que cada estado indicaria três pessoas para cuidar dos assuntos de seus interesses e que a coordenação da agência seria rotativa, onde cada estado ocuparia a coordenação por dois anos.

Sentindo o descompromisso da ADRS no Maranhão, empresários e prefeitos das cidades, que deveriam ser assistidas pela ADRS, resolveram cobrar do governo um posicionamento. Nestes quase cinco anos de existência, a ADRS deixou de dar respostas a questões concretas, deixando o *trade* insatisfeito pela falta de ações em solo maranhense.

Ao assumir em abril de 2008, a governadora Roseana se mostrou insatisfeita com o consórcio, deixou de fazer os repasses financeiros, e também não indicou mais o executivo que respondesse pelo Maranhão. Ou seja, o Consórcio Maranhão, Piauí e Ceará, hoje é formado somente pelos dois últimos.

Depois de toda essa repercussão a governadora recebeu os representantes dos municípios da Rota e de bate pronto prometeu todo apoio para as ações em prol do turismo maranhense, e, ainda, um posicionamento de fato sobre o destino do Maranhão no dito consórcio, nas quais algumas ações seriam revistas, entre elas, melhorias no aeroporto de Barreirinhas e que São Luís também fosse porta de entrada para a Rota das Emoções.

O que se percebe é a preocupação do governo maranhense em manter o Maranhão como entrada para a rota, o que é altamente positivo uma vez que é sempre nas capitais a entrada para os grandes destinos turísticos existentes no Brasil e São Luís, não podia abrir mão de ser portal de entrada. Agindo assim, o governo maranhense preserva os interesses do Estado que tem 75% das ilhas do Delta das Américas, e "de quebra" tem os Lençóis Maranhenses como um dos destinos mais cobiçados pelos turistas brasileiros e estrangeiros que desejam conhecer o roteiro.

O posicionamento do estado está correto em potencializar o destino Maranhão, mas deve discutir urgentemente sua posição como integrante no Consórcio público para que possa também utilizar o roteiro integrado como captador de turistas para o Estado, coisa que está acontecendo timidamente.

Por: Reginaldo Rodrigues

GPS: VILMAR LIÉBER

O GPS/Cazumbá tem como finalidade aproximar o leitor das pessoas que fazem direta e indiretamente turismo no Maranhão. Profissionais, turismólogos e áreas afins, que atuam nas mais diferentes áreas do saber.



Foto: Reginaldo Rodrigues

Formado em Administração de Negócios e de Empresas, Vilmar Liéber encanta e fascina com o seu jeito simples de ser. Acolhedor e simpático é difícil não se envolver em suas histórias e estórias. Nascido em Guaraniáçu-PR, mas radicado no Maranhão há 20 anos, mora em uma das regiões mais lindas do Estado, Carolina, onde é empresário e Guia de Turismo. E se considera maranhense de coração.

Quando chegou à cidade para conhecê-la logo se apaixonou ao ver as belezas naturais do município, entre as quais o cerrado e suas incontáveis cachoeiras, o povo e a cultura. "Não tive outra escolha a não ser ficar", diz.

Vilmar, antes de chegar à Carolina trabalhou como bancário e fala que a mudança de atividade valeu à pena. "O turismo é muito rico, é uma vivência fantástica. Uma universidade 24 horas por dia", enfatiza.

Quando perguntado se seu trabalho é cansativo a resposta é imediata. "É um trabalho muito divertido, mesmo diante do cansaço do dia-a-dia, que vai embora diante de tanta beleza. Quando chego a cada local com um grupo de turistas restabeleço totalmente as minhas energias. E o mais incrível é que são inúmeras vezes que retorno a cada ambiente e a experiência é sempre única", alega-se.

Competente em tudo o que faz, Vilmar leva o turista a sempre querer voltar à Chapada das Mesas. Durante os passeios ele faz questão de montar

uma história de acesso ao local pra torná-lo ainda mais lúdico e interessante. Os turistas não vêem só uma cachoeira, por exemplo, mais muito mais, o lugar se torna mágico. Quer conferir? Faça um passeio com ele e descobrirá a magia de conhecer a região.

Mas essa competência não veio do nada. Ao seu lado, tem sempre a parceria incansável de Isabel, esposa, companheira e cúmplice em todas suas empreitadas. Juntos estão sempre em busca de novidades e conhecimento até mesmo fora do Brasil. "Fizemos várias missões técnicas, cursos voltados para o turismo, missões internacionais para países como Peru e Chile, Turismo de Selva e de Base Comunitária. Buscamos muito material, muito aprendizado pra chegar onde estamos hoje", destaca.

Mas nem só de trabalho vive esse dedicado homem, sempre sonhador e idealizador, em seus momentos de ócio curte sua família e gosta de ouvir uma boa música, vai do sertanejo ao clássico.

Na leitura é um comedor de livros. Ler de tudo, do nacional ao internacional. Atualmente está se debruçando em um dos muitos livros do escritor alemão Fausto do Goethe.

E finalizando o nosso bate-papo ele deixa uma dica para quem deseja visitar Carolina: "Aqui é fantástico. Pode vir o ano todo que será bem recepcionado, estamos aqui para realizar o sonho do turista, porque quando ele vem à Chapada chega com uma expectativa de conhecer um sonho e a nossa missão é satisfazer o desejo dele".

CARTA DO LEITOR

Sou maranhense, minha esposa também, mas hoje presto serviços de professor nas escolas rurais ribeirinhas das unidades de conservação do Rio Negro. Quando tenho a chance mato a saudade do meu estado lendo os informes que recebo do Cazumbá em meu e-mail, obrigado. Gostaria de continuar recebendo informações. Fico triste quando nossos eficientes parlamentares deixam nosso aeroporto perder importância e o patrimônio turístico que conquistou a duras penas. Que fatos como esse não mais venha a acontecer, afinal o Maranhão merece estar inserido no cenário nacional e internacional.

Franciscus da Silva - Manaus/AM

Expediente

Editor Responsável

Reginaldo Rodrigues - SRTE 694/MA

Coordenação de Jornalismo/Administração

Paula Lima - SRTE 920/MA

Reportagens

Anne Santos
Paulo Melo Sousa

Colaboração

Antônio Noberto

Beatrice Borges

Projeto Gráfico

Wedson de Sousa

Impressão

Gráfica Santa Clara
Tiragem: 5 mil exemplares

Contatos p/ artigos, críticas e sugestões:

Fone Fax: (98) 3199-0040 / 8701-2750

jcazumba@jornalcazumba.com.br

reginaldorodrigues2010@hotmail.com

End.: Av. Daniel de La Touche, 1001, sala

106, Ed. Elaine, Cohama, CEP: 65074-115.

O jornal Cazumbá não se responsabiliza por textos assinados, assim como pela opinião do leitor.

Valor da assinatura anual R\$ 75,00



EM SÃO LUÍS
ANDE CONOSCO!
(98)3246-1500

RESERVAS NACIONAIS: 0800 709 2535
Av. Daniel de La Touche - Cohama - São Luís/MA

YES
aluguel de carros

PLANTÃO: 8115-1100

Site: www.yesrentacar.com.br
E-mail: saoluís@yesrentacar.com.br

Nova **classificação hoteleira** entra em vigor

Foto: Reginaldo Rodrigues



Presidente ABIH-MA fala sobre nova classificação hoteleira

O ministro do Turismo, Pedro Novaes, assinou no início do mês de junho, na Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), no Rio de Janeiro, a portaria que institui o Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass).

Para o presidente da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis do Maranhão (ABIH-MA), Gervásio Ribeiro, o novo sistema de classificação traz modernidade e democracia ao segmento. "O novo sistema traz em seu bojo elementos ligados à sustentabilidade e tende a ser um sucesso, porque vai contemplar peculiaridades das diversas regiões do País", afirmou Gervásio, destacando ainda que a medida contemplou os anseios do empresariado do setor de turismo.

O SBClass adota a simbologia de estrelas, em uma escala que varia de uma a cinco, para identificar as categorias nas quais serão classificados os tipos de hospedagem. A utilização do símbolo, de acordo com a portaria, será exclusiva dos empreendimentos submetidos ao processo de classificação do MTur.

Serão classificados sete tipos de empreendimentos: hotel (de 1 a 5 estrelas), *resort* (de 4 a 5 estrelas), hotel-fazenda (de 1 a 5 estrelas), cama e café (de 1 a 4 estrelas), hotel histórico (de 3 a 5 estrelas), pousada (de 1 a

5 estrelas) e flat/apart hotel (de 3 a 5 estrelas). "A adesão dos meios de hospedagem é voluntária. Para ser adotado, o meio de hospedagem deve se auto-avaliar e propor o tipo de categoria que pretende pertencer. O empreendimento deverá atender a requisitos mínimos de infraestrutura, serviços e sustentabilidade, como o uso dos recursos, de maneira ambientalmente responsável, socialmente justa e economicamente viável", explicou o presidente da ABIH-MA.

O sistema de classificação foi desenvolvido pelo Ministério do Turismo em parceria com o Instituto Nacional de Metrologia e Qualidade Industrial (Inmetro). Para solicitar a classificação, que terá validade de 36 meses, os meios de hospedagem devem preencher formulários disponíveis no endereço www.cadastur.com.br. Depois da análise e aprovação da documentação, é realizada uma inspeção para avaliar a conformidade com os requisitos previstos nas matrizes de classificação. As auditorias serão realizadas por técnicos do Inmetro. Para estimular a adesão ao Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass) e esclarecer dúvidas, o Ministério do Turismo criou o hotsite do SBClass, que fica hospedado no endereço www.classificacao.turismo.gov.br.



PRO-CÁRDIO
Ao lado da vida

Urgência e Emergência
Hospital do Coração

Rua do Apicum, 115 - Centro
Telefone: 98 - 2108 7000

Urgência e Emergência
Rua do Norte S/N
Telefone: 98 - 2108 7070

**TRADE em AÇÃO**

Por Paula Lima - Jornalista
paulaslimas@gmail.com
www.paulaslimas.blogspot.com

▶▶ Conselho de Turismo

O Conselho Estadual de Turismo esteve reunido no último dia 27, onde discutiram métodos para o desenvolvimento e implantação das ações voltadas ao Conselho Estadual de Turismo, além de debater sobre a balneabilidade das praias de São Luís. Assunto apresentado pelo chefe do departamento de monitoramento e controle da Secretaria de Meio Ambiente do Estado, Jaime Santos.



▶▶ Capacitação

Em conversa com o prefeito do município de Barreirinhas (361 km de São Luís), Albérico Filho, ele afirmou que vem empreendendo, ao longo dos últimos dois anos de sua gestão, uma série de ações com o objetivo de fazer com que a cidade receba cada vez mais turistas. Como parte das estratégias, está a qualificação dos profissionais que atuam no atendimento ao turista. De acordo com Albérico Filho, "estima-se que até o próximo ano sejam treinados mais de 1.600 trabalhadores em cursos variados para que tenhamos uma população muito mais preparada profissionalmente e tecnicamente".

▶▶ Reivindicações

A Associação Brasileira de Agências de Viagens do Maranhão (ABAV-MA) entregou uma pauta de reivindicações, com algumas necessidades de intervenções que visem o atendimento satisfatório de usuários e passageiros em procedimento de embarque e desembarque no Aeroporto Marechal Cunha Machado. "Estamos certos da compreensão da Infraero e ficamos na expectativa das providências que atenderão as necessidades listadas, que, com certeza, irão contribuir para um atendimento mais digno aos maranhenses, visitantes e estarão à altura dos investimentos para o desenvolvimento do turismo no Maranhão", disse o presidente da entidade Guilherme Marques.

Fotos: Reginaldo Rodrigues / Divulgação



▶▶ Anseditur

O Secretário de Turismo de São Luís, Liviomar Macatrão, esteve presente na 2ª Reunião Regional Nordeste da Anseditur – Associação Nacional dos Secretários e Dirigentes de Turismo das Capitais e Destinos Indutores, realizada em Aracaju (SE), no início desse mês. Na ocasião, foram abordados temas como a malha aérea regional, os roteiros integrados dos destinos indutores na região Nordeste, bem como a relação entre os destinos indutores e a CTI Nordeste.

▶▶ Coleta de pilhas e baterias

O prefeito de São Luís, João Castelo, sancionou a Lei nº 5.477, de 28 de junho de 2011, de autoria do vereador Josué Pinheiro, que institui campanha para coleta voluntária de pilhas e baterias usadas em bancas de jornais e revistas e pontos comerciais similares no município. O argumento é que as bancas de revistas e pontos comerciais ficam em locais distintos e de fácil acesso à população, sendo mais fácil para que as pessoas possam entregar esse material usado, que não tem utilização nenhuma.

▶▶ Encontro de bois de zabumba

No último final de semana de julho aconteceu a 17ª edição do Festival de Bumba-meu-boi de Zabumba. Participam do evento 16 grupos de boi em sotaque de zabumba. A ideia de reunir os grupos de bumba-meu-boi em sotaque de zabumba surgiu da necessidade de fortalecer a manifestação que já estava se extinguindo na capital. "Percebi que com o passar do tempo as brincadeiras não atraíam mais o público para as apresentações e algumas famílias já estavam quase por acabar os grupos, então resolvemos nos reunir para celebrar e fortalecer o sotaque de zabumba", afirma Basílio Durans, o organizador do Festival.



Rota das das Trilhas Turismo LTDA
www.rotadastrilhas.com.br

Av. Joaquim Seteiro de Carvalho, 682 A - Centro / Fone: (98) 3349-0372 - Barreirinhas-MA

Emoção, Aventura e Segurança

Rota
das trilhas



▶ Maranhão no Salão de Turismo

Foi bastante positiva a participação do Maranhão, no Salão de Turismo 2011, que aconteceu na cidade de São Paulo, movimentou algo em torno de R\$ 1 milhão de reais em negócios para o Estado, segundo estimativa do SEBRAE/MA. Os destinos mais comercializados foram Lençóis Maranhenses, Rota das Emoções e Chapada de Mesas. O evento nacional aconteceu de 13 a 17 do mês passado. Um estande montando exclusivamente para a realização das ações comerciais recebeu empresários de agências, operadores e a rede hoteleira de São Luís, Barreirinhas e Chapada das Mesas. No espaço Vitrine Brasil, o artesanato maranhense também contabilizou lucros na exposição. Para animar o evento a participação do Grupo Lamparina, com toda a originalidade, criatividade musical e mistura da dança e



Fotos: Reginaldo Rodrigues

Restaurante Senac.

A inesquecível experiência de um sabor inigualável.

Almoço
Segunda a Sábado
12h00 às 16h00

Jantar
Quinta e Sexta
A partir das 19 horas

Eventos
Casamentos, formaturas,
happy hour etc.

RESTAURANTE SENAC. *Prato com prazer.*
Praça Benedito Leite - Centro Histórico
Reservas: 3198 1100

senac
www.ma.senac.br



NO CERNE DA QUESTÃO

Por Antonio Noberto
Turismólogo / Escritor
antonionoberto@hotmail.com

Vargem Grande e Nina Rodrigues

Onde nasceu a Balaiada

Quem passa pelo município de Vargem Grande não imagina que a poucos quilômetros dali teve início um dos maiores conflitos ocorridos no Brasil Imperial. A revolta da Balaiada (1838 – 1841) foi um destes capítulos importantes da nossa história que ainda não foi tão bem explorado, apesar das numerosas e valorosas obras publicadas e de outros avanços de resgate deste movimento popular timbira. Um deles foi a criação do Museu da Balaiada na cidade de Caxias-MA, na região dos cocais. Com o empreendimento, a terra natal do poeta Gonçalves Dias saiu na frente no processo de resgate da revolta Bem-ti-vi maranhense.

A miséria grassava o império brasileiro. A crise do algodão, alimentada pela concorrência com o produto norte-americano, abalava as bases frágeis do império de Dom Pedro. O conflito teve início na Vila da Manga do Iguará, hoje Nina Rodrigues-MA, a nove quilômetros do perímetro urbano de Vargem Grande. Composto na maioria por negros, pobres, escravos, fugitivos e prisioneiros, começou em dezembro de 1838, quando o vaqueiro Raimundo Gomes invadiu a cadeia pública da Vila da Manga para libertar seu irmão, e, de sobra, soltou todos os demais prisioneiros. Gomes recebeu apoio de Cosme Bento, ex-escravo que congregava milhares de seguidores, e de Manuel Francisco dos Anjos Ferreira, o fazedor de Balaios – que emprestou seu nome ao movimento. O triunvirato, no entanto, não apresentava uma proposta muito clara dos objetivos da revolta. Após tentarem invadir a capital e, em seguida, a cidade de Caxias, foram vencidos pelas tropas imperiais capitaneadas pelo novo Presidente da Província do Maranhão, Luiz Alves de Lima e Silva, o futuro

Duque de Caxias.

Desde o século dezenove que muitas obras passaram a ser publicadas sobre a Balaiada. Todas elas pródigas em explorar o desfecho da tentativa de tomada da cidade de Caxias. As narrativas, não raro, informam detalhes, nomes de lugares, de pessoas, ações, objetos usados, etc. O farto material contribuiu para balizar a construção do dito museu e pode ajudar também na elaboração de passeios turísticos na cidade. O mesmo não se pode dizer do berço da Balaiada. Sem muitas informações nas literaturas, os municípios não trataram de catalogar lugares, pessoas, histórias e objetos. O que ficou foi a nostalgia, o desejo de alguns poucos de ver e saber por inteiro o que de fato aconteceu na Vila da Manga, Vargem Grande, Itapecuru Mirim, Chapadinha e demais lugares (o movimento traspassou o Rio Parnaíba e retornou ao Maranhão). Mas o que parece ser uma história perdida, distante, e até impossível, é lembrada vez por outra nas rodas de amigos, no bate-papo na porta de casa, nos bares ou em discussões saudáveis nas salas de aula destes municípios. Os moradores mais antigos vão, de geração em geração, passando as informações. Parece que o eterno desejo de liberdade move as pessoas a rememorar evento tão importante. Em Nina Rodrigues ainda são lembrados a cadeia pública onde tudo começou e o morro (na confluência do Rio Munim com o Riacho Iguará) onde teria acontecido embates entre tropas legais e revoltosos. Na minha infância, os mais antigos diziam ter encontrado bolas de ferro, tipo balas de canhão e alguns outros artefatos bélicos no morro. Em Vargem Grande a tradição oral também não deixou morrer de um todo a história. Não faz vinte anos foi cortada uma mangueira históri-

ca que ficava aos fundos do mercado, ela seria testemunha de vários acontecimentos do evento. Pela estrada velha, que fica paralela à BR 222, chega-se ao Povoado Olho d'Água – distante dois quilômetros aos fundos do Posto da Polícia Rodoviária Federal –, lugar onde as tropas de Caxias descansou. Foi ali também que ele recebeu a carta comunicando a maioria de Dom Pedro II. Na saída para Chapadinha tem outro morro que, salvo engano, é chamado de Morro do Arrebetado e, a uns trinta quilômetros mais adiante, próximo à Fazendinha, chega-se ao povoado Trincheiras. Lugar onde existiam algumas trincheiras feitas pelos balaios. O extinto DNER tratou de destruí-las há algumas décadas, mas o nome do povoado permanece. Entrando à esquerda, a uns dois quilômetros, existe o povoado Cosmo, que conta atualmente com duas ou três casas. O nome do lugar não é por acaso, seria uma das moradas de Negro Cosme.

E, assim, consultando um ou outro, pesquisando nos poucos documentos existentes, lendo as diversas obras que versam sobre o evento, pode-se chegar a um denominador ou a algo um pouco próximo do episódio que marcou o Baixo Parnaíba e toda a Província. Tudo depende do interesse e do entendimento de que a região necessita resgatar este capítulo e disponibilizá-lo às gerações futuras e ao público interessado. Mesmo com a limitação nas informações é possível reconstruí-lo e inserir a região no circuito turístico deste que foi o maior movimento popular que o Maranhão já viu.

INFORME SLC&VB



SLC&VB abre inscrições para curso de Capacitação em Organização de Eventos Culturais

O São Luís Convention & Visitors Bureau, entidade que capta e promove eventos de interesse turístico em geral, abriu inscrições para o curso de Capacitação em Organização de Eventos Culturais, homologado no Edital Universal de Apoio à Cultura Maranhense.

O curso vai capacitar entre 30 e 40 produtores e gestores culturais da cidade para a prá-

tica sistemática no que tange a organização e a realização de eventos culturais, visando uma maior dinâmica quanto à difusão da cultura maranhense. A previsão de início do curso é setembro de 2011, e será desenvolvido durante um final de semana. No conteúdo programático, a concepção do projeto à captação de recursos, detalhes da execução do projeto e confecção

dos relatórios à prestação de contas.

O interessado deve solicitar a ficha de inscrição na Coordenação de Relacionamento, na sede do São Luís Convention & Visitors Bureau, ou pelo e-mail relacionamento@visitesaoluiz.com. A sede da entidade está localizada na praça Benedito Leite, nº 264, sala 04. Mais informações pelo telefone: [98] 3221-0771.

Entrevista

FLÁVIO DINO

Presidente Embratur

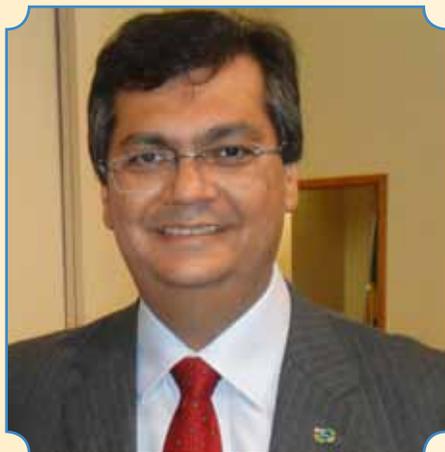


Foto: Reginaldo Rodrigues

Em entrevista ao Jornal Cazumbá, o maranhense e presidente da Embratur, Flávio Dino, falou sobre as ações do órgão e os investimentos para eventos esportivos. Além do seu relacionamento com o conterrâneo Pedro Novaes (Ministro do Turismo), governadora Roseana Sarney e prefeito João Castelo e a problemática do aeroporto de São Luís e eleições de 2012.

Jornal Cazumbá: Presidente, como está a Embratur hoje?

Flávio Dino: A Embratur está realizando um belo trabalho na promoção do nosso país lá fora, com bons resultados. Fechamos o ano de 2010 com mais de 5,1 milhões de turistas estrangeiros e ingresso de divisas na ordem de US\$ 6 bilhões. Em 2011 vamos ultrapassar esses números. Eu fico muito alegre de me integrar a essa equipe, num excelente momento para o turismo brasileiro e para a Embratur.

JC: Muda alguma coisa em relação às diretrizes da Embratur com a sua chegada?

FD: Temos um plano estratégico, que é o Aquarela 2020 e estamos discutindo o novo Plano Nacional de Turismo, que deve ser aprovado pela presidenta Dilma muito em breve. Nossa tarefa é discutir o planejamento com a equipe técnica da casa e, naturalmente, atribuir a ênfase necessária às questões fundamentais como os grandes eventos esportivos, que estão no nosso horizonte como prioridade número um, justamente pela possibilidade que têm de alçarem o turismo brasileiro a outro patamar.

JC: Qual ao foco de atuação da Embratur e porquê?

FD: A Embratur é um órgão criado há 45 anos, que planejava, elaborava e executava toda a política de turismo. A partir da criação do Ministério do Turismo em 2003, passou a ter o foco principal na difusão da imagem do nosso país e promoção do nosso turismo internacionalmente. Isso envolve a realização de atividades de marketing, de contato com os mercados internacionais e uma articulação institucional no país, nos estados e municípios, visando a definição dos produtos e destinos que serão divulgados nessas ações da Embratur.

JC: Durante muitos anos, a Embratur se voltou para a promoção do Brasil no mercado europeu e norte-americanos. Hoje, essa promoção se volta para o mercado vizinho. Qual o motivo dessa mudança?

FD: A teoria indica que a imensa maioria do turismo internacional é intrarregional, entre países que estão a menos de seis horas de voo. Por isso, temos priorizado os países da América do Sul, ao mesmo tempo que nós observamos duas circunstâncias especiais: a primeira, o excelente momento em que vive a América do Sul hoje, conjugando democracia política, crescimento econômico e distribuição de renda; segunda, os grandes eventos esportivos, que serão uma oportunidade única de participação tanto de

brasileiros quanto de cidadãos sul-americanos de um modo geral. Então, temos a conjugação desses elementos e a constatação de que, crescentemente, os grandes emissores de turistas para o Brasil são os países da América do Sul, a começar pela Argentina – que é o maior emissor, seguida pelo Uruguai, Chile, Paraguai, Bolívia, Colômbia e Peru – todos eles estão entre os 15 maiores emissores de turistas para o Brasil.

JC: Além dos eventos esportivos, existe outra prioridade da Embratur para os próximos anos?

FD: A diretriz é aproveitar bem os eventos na antes e depois. Temos total consciência de que a preparação brasileira está adequada, temos investimentos dimensionados em R\$ 33 bilhões dos quais 80% são do poder público; investimentos para mobilidade urbana em R\$ 12 bilhões; para estruturar os aeroportos vamos dispor de R\$ 5,6 bilhões; serão R\$ 5,5 bilhões para estádios; teremos uma linha de crédito para ampliação e modernização da rede hoteleira na ordem de R\$ 1,8 bilhão, envolvendo BNDES e Fundos Constitucionais; uma estratégia de segurança pública que vai gastar o dobro do que a África do Sul gastou, R\$ 1,6 bilhão. Portanto, temos uma moldura institucional adequada e gastos projetados. A grande questão que a Embratur se defrontará é como usará esse momento de mega exposição do Brasil com os eventos antes e depois, que são os legados – o que ficará para a sociedade brasileira em termos de infraestrutura e, no nosso caso particular, com a ampliação da presença do Brasil no mercado internacional.

JC: Tratando-se de política, já que são de partidos diferentes, como é o seu relacionamento com o ministro Pedro Novaes?

FD: Apesar de partidos diferentes, integramos a equipe de um mesmo governo, na mesma aliança política que governa o Brasil desde o governo Lula. Fomos indicados pela direção de nossos respectivos partidos para ocupar os cargos que estamos hoje e ambos temos a compreensão da necessidade de um trabalho eficiente, produtivo, respeitoso e cordial. Fomos colegas na Câmara dos Deputados, numa relação sempre amistosa e, agora, no Ministério do Turismo, temos demonstrações práticas inúmeras de que esse deverá ser o clima de total entendimento no que se refere às questões nacionais.

JC: E o relacionamento com a governadora Roseana Sarney?

FD: Tenho conversado muito com o secretário de Estado de Turismo, Tadeu Palácio, da mesma forma que com o secretário de Turismo de São Luís, Liviomar Macatrão, porque somos agentes públicos e representamos parcelas da sociedade. Não é porque me defrontei eleitoralmente com a governadora Roseana Sarney e com o prefeito João Castelo que isso vai falar mais alto. Recentemente, estivemos na reunião da CTI Nordeste e estava lá o secretário Tadeu Palácio, visando exatamente consolidar o Nor-

deste como um grande produto turístico para a América do Sul. Isso é um exemplo prático do que vamos fazer. As diferenças estão mantidas, elas são legítimas na democracia – a boa política não ignora as diferenças. Somos, de fato, de lados diferentes na política do Estado, mas isso não irá atrapalhar o necessário trabalho no que se refere ao turismo.

JC: A capital São Luís enfrenta um problema sério que é a questão do aeroporto. Qual a sua opinião sobre o assunto e em que o senhor pode ajudar, como presidente da Embratur?

FD: Essa situação é realmente gravíssima. Lamentamos que tenha ocorrido esse evento, por problemas de manutenção e planejamento. Como presidente da Embratur, é lógico que isso figura entre minhas preocupações. A Embratur diretamente não executa nada em relação ao aeroporto, isso é competência da Infraero e Secretaria de Aviação Civil, mas o que podemos fazer, e o que já estamos fazendo, é ajudar a bancada federal, o governo, a Assembléia Legislativa nesse movimento de pressão e cobrança para que as obras sejam agilizadas.

JC: Existe, por parte da Embratur, algum projeto ou ação imediata para o Maranhão?

FD: Nós realizamos, recentemente, uma ação promocional com um analista britânico que visitou nossas belezas naturais, como os Lençóis e São Luís. A ação foi bem divulgada pela mídia local. Nós estamos incentivando o nosso Estado a participar desses movimentos, seja com o uso das verbas descentralizadas – recursos destinados pela Embratur aos Estados para participação de feiras internacionais e produção em material promocional, seja buscando usar esse espaço de atuação política para auxiliar esse processo de mobilização do nosso trade. A grande contribuição que a Embratur pode dar e está dando ao Maranhão, é exatamente de promoção e divulgação do Estado como destino turístico.

JC: O senhor permanece no cargo até o final do governo Dilma?

FD: Esse é um terreno de profecias. Temos esse objetivo, mas é a presidenta quem demite e nomeia quem quiser. Essa é uma decisão que depende dela. O meu objetivo é fazer um longo, duradouro e produtivo trabalho na presidência da Embratur.

JC: Pergunto isso, porque fala-se que o senhor será candidato em 2012 a prefeito de São Luís. Isso é verdade?

FD: Nesse momento, ser candidato é ser um bom presidente da Embratur, esse é o meu foco e objetivo. Temos um calendário eleitoral que remete ao debate dessa questão para 2012 e, politicamente, essa definição é do nosso partido. Eu não posso nem afirmar que serei, porque seria falso, assim como não posso afirmar que não o serei, porque seria igualmente falso.

Por: Paulo Melo Sousa

Fotos: Paulo Melo Sousa / Divulgação



Festa de **São Benedito** em Alcântara



Tambor anima comunidade

Aconteceu agora em agosto mais um festejo de São Benedito na histórica cidade de Alcântara. Antes, a festa era organizada pela Irmandade de São Benedito. No momento, vem sendo articulada desde 1992 pela Associação de São Benedito de Alcântara - ASBA. O festejo conta com novenas, concentração no largo da igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, também conhecida como igreja do Galo, no bairro Caravela, em Alcântara, e com a participação de inúmeros grupos de Tambor de Crioula, oriundos dos diversos povoados de Alcântara, tais como Tubarão, Samucangaua, Itamatatiua, Mocajituba, Japeú, Só Assim, Pepital, Peru, Marudá e Cajueiro, dentre outros.

A festa de São Benedito é sesquicentenária, e teria se originado, segundo reza a tradição local, a partir de um tambor de promessa que teria surgido desde a inauguração da igreja, no início do século XIX. Na ocasião, em virtude da existência da

escravidão, os negros não podiam assistir à missa na igreja do Carmo, tida como igreja dos brancos. Foram os negros que construíram a simpática igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos para que pudessem ter acesso ao culto religioso, sendo que a festa se associa ao início do funcionamento oficial da igreja.

A festa de São Benedito, cultuado no Maranhão de forma sincrética com Averequete, entidade da Mina, de raiz africana, é um dos festejos maiores de Alcântara, sobrevivendo ao tempo. Em vários lugares do Maranhão o santo é festejado em datas diferentes. Em Alcântara o festejo tradicionalmente é associado ao mês de agosto, por ocasião da lua cheia. No passado, o luar iluminava o largo, pois não existia na cidade energia elétrica. Mais tarde, um motor a óleo diesel fornecia energia, mas só até as dez da noite. A lua, contudo, sempre se manteve fiel aos festeiros.

Turismo religioso - Em Alcântara, as festas, sobretudo aquelas de cunho religioso, sempre ocuparam lugar de destaque, atraindo anualmente para aquela cidade milhares de visitantes, a maioria deles devotos. A festa de São Benedito inclui novenas, ladainhas, missas, procissão e um batuque permanente de Tambor de Crioula, mais um destino importante para o turismo religioso, que ainda é forte em todo o Maranhão. Na dinâmica da festa, em frente ao largo da igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, é montado um cercado com paus de mangue, decorados por pés de ariris e bandeirinhas coloridas de papel de seda, ocupando a frente de um dos lados da fachada do templo. Ali se localizam os tambores, os tocadores e as coreiras, que se animam sob o troar do batuque e no ritmo do embalo das toadas.

Em frente ao largo, é montado um palco no qual se apresenta uma pequena banda de música. Várias barracas de palha se distribuem pelo largo, fornecendo uma agradável ambientação ao local, em formato de arraial, abrigando jogos, tiro ao alvo e bares. No centro da praça um mastro é erguido, e do seu topo partem cordões decorados por bandeirinhas coloridas.

Durante quatro dias há várias manifestações de fé. No penúltimo dia uma procissão acontece, ao final da tarde. Na saída da igreja, os sinos tocam alegremente, salvas de foguetes se sucedem e os devotos do santo se aglomeram pelas ruas estreitas de Alcântara. Existem paradas estratégicas ao longo da procissão, que se transforma num espetáculo à parte. Crianças vestidas de anjos, ou com as vestes de São Benedito, tisanadas pelo carvão vegetal, pessoas carregando ex-votos, senhoras idosas pagando promessas, acompanhando descalças a procissão que serpenteia pelos becos e vielas de Alcântara são imagens que permanecem. À noite, o tambor recomeça em frente à igreja.



Igreja de N.S. Rosário dos Pretos enfeitada para o festejo

Ilustres Maranhenses

A cada edição o Jornal Cazumbá mostrará, neste espaço, pessoas que contribuíram direta ou indiretamente para a história do Maranhão. Não perca!

Por: Paula Lima

Catulo da Paixão: o poeta popular do Brasil

Catulo da Paixão Cearense nasceu em São Luís, em 8 de outubro de 1863. Foi poeta, músico e compositor. Mudou-se para o Rio de Janeiro quando tinha 17 anos, junto com a sua família. Por lá passou por várias funções, entre elas relojoeiro. Conheceu também o chorinho, com Anacleto de Medeiros e Viriato Figueira da Silva. Época que iniciou na música.

Integrado nos meios boêmicos da cidade, associou-se ao livreiro Pedro da Silva Quaresma, proprietário da Livraria do Povo, que passou a editar em folhetos de cordel o repertório de modinhas da época.

O músico passou a organizar coletâneas, entre elas *O cantor fluminense* e *O cancionário popular*, além de obras próprias. Suas mais famosas composições são *Luar do Sertão* (veja a letra em Cazumbá Poético), em parceria com João Pernambuco, e *Flor amorosa*, composta juntamente com Jaquim Calado.

Também é o responsável pela reabilitação do violão nos salões da alta sociedade carioca e pela reforma da 'modinha'.

À medida que envelhecia mais se aprimorava. Catulo homem, não se modificava, sempre fiel ao seu estilo. "...Com gramática ou sem gramática, sou um grande Poeta..", dizia.

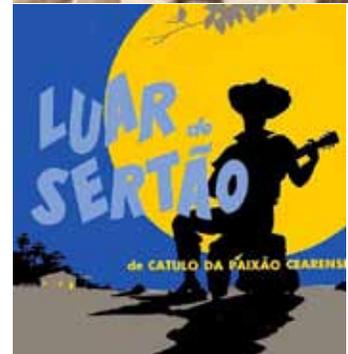
A sua casinha em Engenho de Dentro, construída no meio do mato era histórica. Ali recebia seus admiradores, escritores estrangeiros, acadêmicos nacionais, sempre com banquetes de feijoada. As paredes divisórias eram lençóis e sempre que previa a presença de pessoas importantes, dizia para a mulata transformada em dona de casa: "Cabocla, lave as paredes amanhã, que domingo vem gente!"

Catulo da Paixão Cearense foi um dos poucos poetas populares no Brasil que, em vida, recebeu todas as glórias, todas as honras e uma

adoração popular tão grande. Isso porque usou e abusou de toda a sonoridade que o sotaque nordestino lhe proporcionou, soube colocar em versos simples onde era o lugar de pôr versos simples. Tinha faro. Sabia ouvir, como ninguém o rumor da terra e dela tirava seus versos.

Boêmio, como a maioria dos poetas de sua época, Catulo morreu aos 83 anos de idade, em maio de 1946. A maioria dos seus fãs acredita que ele fosse cearense, devido ao seu sobrenome. De seus tempos áureos, não soube tirar proveito e, por isso, acabou morrendo na pobreza.

Hoje, em sua terra natal, pouca gente sabe ou conhece a importância de Catulo para a música brasileira, apesar de suas músicas e poesias ainda hoje serem cantadas, muitos só conhecem Catulo da Paixão Cearense pela praça que leva o seu nome, que fica em frente ao estádio municipal Nhozinho Santos, no bairro Vila Passos, em São Luís.



Fotos: Internet / Divulgação

ARTISTA DA TERRA

Por: Anne Santos

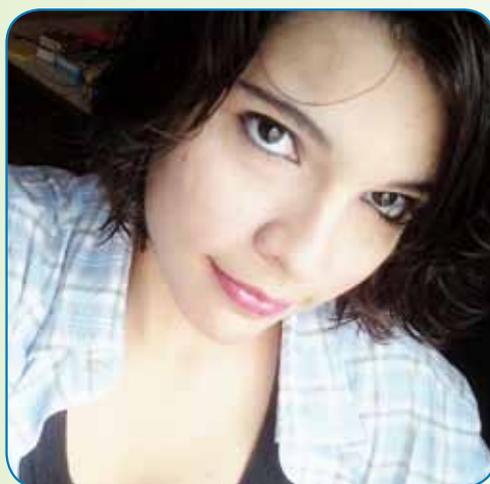
Maria Clara Vidotti: Talento de família

Filha do consagrado artista plástico Fábio Vidotti e acostumada aos pincéis, esculturas, tintas e lápis coloridos, a jovem artista plástica Maria Clara Vidotti demonstra talento para as artes plásticas desde a infância. Com apenas 10 anos, foi premiada em um concurso nacional, promovido pela Alcoa/Alumar, e teve seu desenho estampado em cartões de natal, traduzidos em três línguas. Também ganhou um concurso organizado pela Boticário, em São Luís, tendo o melhor desenho. Além dos prêmios, Clara participou de várias coletâneas juntamente com os irmãos Fábio e Raphael Vidotti.

Para o pai Fábio Vidotti, Maria Clara é muito talentosa. "Tem em sua veia o dom da criação. Sabe desenhar como os grandes nomes, invejavelmente criativa", afirma. Ele conta que a filha sempre foi muito observadora e demonstrou aptidão para o desenho logo aos três anos de idade.

Hoje, aos 18 anos, Maria Clara demonstra que a sensibilidade, inteligência e criatividade inatas estão ainda mais a floradas e amadurecidas. Em suas mãos, lápis e pincéis se traduzem em linhas e traços fortes e exatos. Os desenhos, com temas juvenis, a maioria monocromática retratando pessoas, são feitos a lápis. O grafite também está presente. A maioria dos personagens é jovem como a artista.

Clara Vidotti revela que busca inspiração nas



obras do neerlandês Van Gogh. Dedicada à sua produção de uma a duas horas por dia. Ela costuma criar no quarto, em uma mesa encostada na parede, ao lado de sua cama. "Gosto de desenhar escutando música. Sempre escuto rock", explica. A preferência de seus desenhos é pelos autorretratos. Muitos de seus quadros trazem a sua face. "Sou bastante reflexiva e autocrítica", diz.

Dom - De acordo com Fábio Vidotti, entre seus três filhos, Clara Vidotti foi quem mais se destacou pelo dom artístico. "Tem a capacidade de desenhar muito grande, ela é a mais talentosa", afirma. Ele conta que a filha sempre adorou

brincar com massa de modelar. Isso, segundo ele, fez despertar o interesse pelas artes plásticas. Ele também explica porque só agora a artista ingressa na arte profissional. "Não queria que essa atividade interferisse em seus estudos. Ela sempre amou os desenhos e eu tinha medo de esse amor atrapalhá-la na escola", enfatiza.

Além de pintar e desenhar, Maria Clara Vidotti é estudante de Pedagogia da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA). Paralelo à paixão pela arte, os estudos sempre foram prioridade e nunca deixou que um interferisse no outro. Com o ingresso no meio acadêmico, revela que quer seguir no meio artístico profissionalmente. "Como todo artista, quero ser reconhecida pela minha arte e fazer com que o público me identifique por meio dela", destaca Maria Clara.

DNA Artístico - Quem quiser conferir o trabalho dessa talentosa artista plástica, está aberta ao público a exposição "DNA Artístico", na Galeria Zaque Pedro, de segunda a sexta, nos horários das 09h às 12h e das 14h às 18h. A mostra reúne 20 obras de Maria Clara, produzidas ao longo da vida da jovem artista, entre desenhos a lápis, telas com desenho em aquarela e pintura a óleo, todos emoldurados com vidro. A Galeria Zaque Pedro fica localizada à Rua do Ribeirão, nº 395 - Centro, próximo ao Edifício Colonial.

Por: Reginaldo Rodrigues

Foto: Internet

Praça Cívica, a
mais bela da
cidade

Anajatuba: mais de um século e meio de história

Quem anda pelas ruas de Anajatuba não imagina que a pacata cidade - com pouco mais de 25 mil habitantes - é uma senhora com mais de um século e meio de emancipação política. Talvez pela falta de vestígios históricos (um canhão da Balaiada e restos de antigos engenhos são as únicas heranças do passado colonial) poucos sabem que o município é um dos mais antigos do Maranhão e que tem 157 anos de fundação.

Histórico

Situada em meio aos campos sazonalmente inundáveis da Baixada Maranhense (cerca de 140km de São Luís), Anajatuba foi elevada a condição de município em 22 de julho de 1854, com a denominação de Vila de Santa Maria de Anajatuba.

O município originou-se de uma aldeia habitada por índios tupi-guaranis - expulsos de suas terras por colonos europeus, que se instalaram na região atraídos pela abundância de pastos e a fertilidade do solo.

No século XVIII, Anajatuba tinha a riqueza baseada nas plantações de café, fumo e cana de açúcar, e foi um importante centro produtor de cachaça e açúcar mascavo. Além disso, possuía um comércio forte por conta da presença em seu território do Porto das Gabarras (hoje sumido, na foz do Mearim), que era a principal rota no Estado para transporte de gado para abastecer a capital.

Atualmente, a economia do município é de subsistência. Cerca de 70% dos habitantes vivem na zona rural e têm como principais atividades econômicas a pesca, a pequena lavoura e a criação de animais.

Significado do Nome

A origem do nome Anajatuba possui três versões: na primeira, o nome é formado por duas palavras, ANAJÁ (espécie de palmeira) e TUBA (frequência, abundância), significando "Lugar abundante de anajás"; na segunda, provém dos vocábulos da Língua Tupi ANAJÁ ou INAJÁ, significando "árvore de ANAJÁ". Na terceira: antiga aldeia indígena nos primórdios da colonização do Maranhão, Anajatuba - que na língua tupi significa abundante em anajás ou anajazal. Contrastando com tempos atrás, nos dias de hoje, a palmácea que deu o nome ao município não é mais vista em abundância na região. Um exemplar da espécie é cultivado na praça central da cidade como forma de simbolizá-la e mostrar sua importância para o lugar.

CIDADE DESTAQUE

Como chegar

Seu acesso, principal, saindo de São Luís se dá pela BR 135, no quilômetro 104, seguindo pela MA 324, que esta em boas condições de trafegabilidade, e exige cuidados redobrados, uma vez que a mesma não tem acostamento e alguns animais podem cruzar a via.

Turismo

O município tem lugares e aspectos que podem atrair turistas e visitantes. Entre eles estão: os morros do Rosário, da União e o Igarapé da Assutinga que se trabalhados, pode fazer de Anajatuba uma rica opção para o turismo ecológico. O Igarapé do Troitá, com seus campos inundados na época chuvosa e o Morro do Graxixá e Pacoval, além, claro, do Rio Mearim, um convite a pescaria e a contemplação.

Outras atrações são os festejos da padroeira Nossa Senhora do Rosário (novembro). Neste aspecto, Anajatuba é a única cidade do Maranhão que não tem uma igreja da matriz. A comunidade se recenete da perda de sua igreja, um templo histórico, construída com ajuda de toda a comunidade, com pedras trazidas na cabeça e em lombo de animal e que foi derrubada pelo atual pároco, há mais de dois anos, para em seu lugar construir um santuário mais "suntuoso", mas até o presente momento os devotos da padroeira do município, se reúnem no salão paroquial para suas devoções.



Memorial da Balaçada



Igreja Matriz de Nossa Senhora do Rosário, que foi demolida

Fotos: Reginaldo Rodrigues



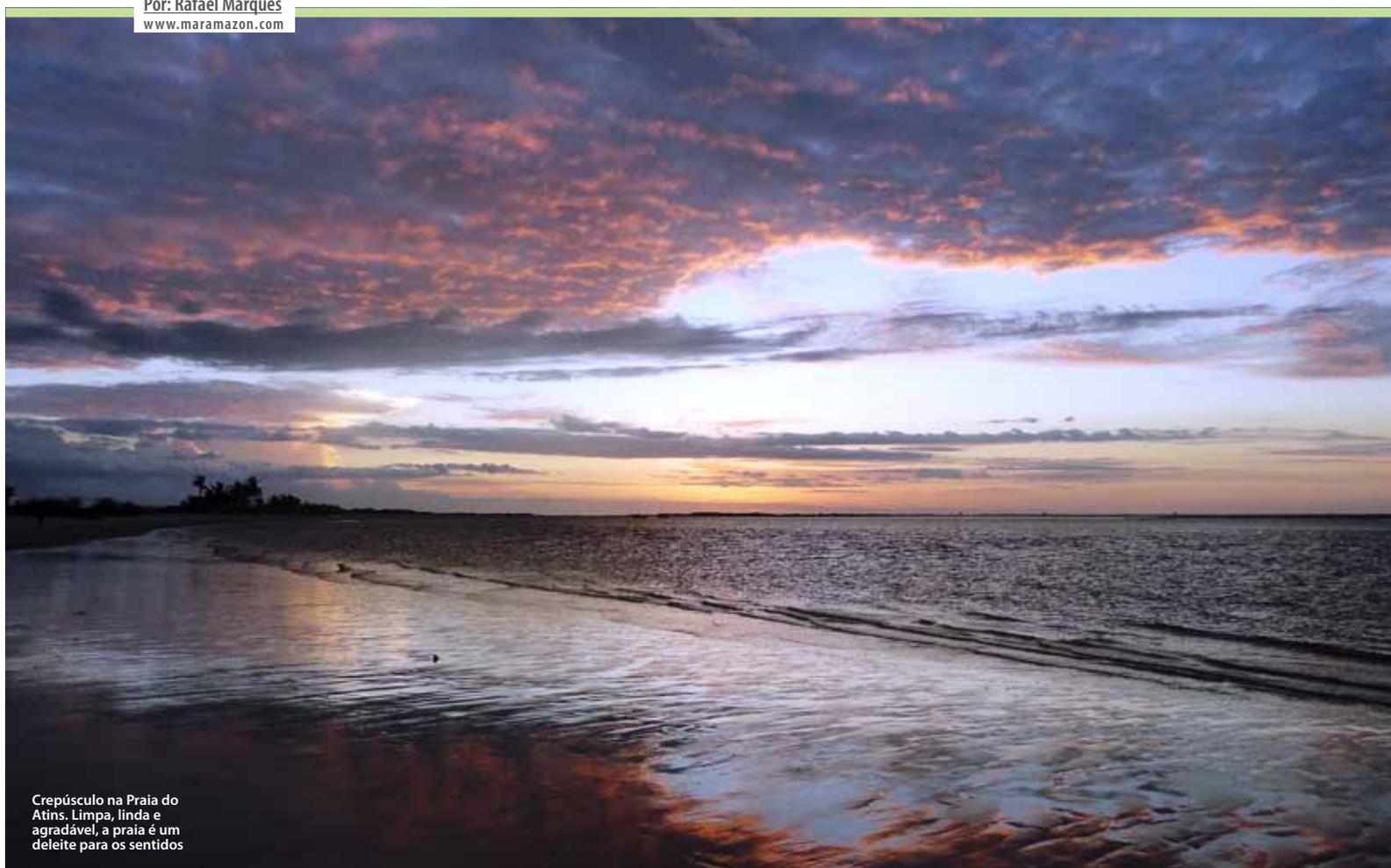
Anajá: planta que originou o nome da cidade



Igarapé de Troitá

Por: Rafael Marques
www.maramazon.com

Foto: Rafael Marques



Crepúsculo na Praia do Atins. Limpa, linda e agradável, a praia é um deleite para os sentidos

Praia do Atins: Encantos entre o mar e os grandes Lençóis

Atins é a face mais litorânea dos Lençóis Maranhenses. É uma pacata vila praiana de pescadores na entrada do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses e situada exatamente na foz do Rio Preguiças, onde este se encontra com o Oceano Atlântico. Sem fazer alarde, este lugar está virando pouco a pouco um grande destino para turistas ávidos por conhecer as belezas dos Lençóis Maranhenses com mais exclusividade, proximidade com o mar, paz, tranquilidade, natureza preservada, cultura autêntica, culinária típica e hospitalidade; na contramão dos roteiros “mecanizados” e massificados de Barreirinhas e das suas muvucas de turistas. Apesar de fazer parte do município de Barreirinhas, Atins é um mundo totalmente à parte.

Longe de ser um segredo a ser desvendado, Atins já se firmou como um destino desde a abertura das primeiras pousadas rústicas. Por outro lado, tem se mantido ainda como um roteiro alternativo para quem chega ao Pólo Turístico dos Lençóis Maranhenses via Barreirinhas e ainda não é muito conhecido. Este lado do Parque pode desagradar aqueles que procuram mais estrutura, requinte, sofisticação, melhores acessos e mais facilidades, mas é o “flê *mignon*” dos Lençóis para os aventureiros de plantão e os ecoturistas de carteirinha que já estão espalhando as boas novas desta praia encantada, algo já

bem perceptível pelo crescente influxo turístico de procedência nacional e internacional, pelos novos investimentos e venda de terrenos.

O que encanta

A simplicidade da vila, com suas ruazinhas de areia, coqueirais, a brisa do mar, os cajueiros e o seu povo receptivo, aliada às pousadas e restaurantes rústicos e principalmente à privilegiada localização geográfica do lugar torna Atins um prato delicioso a ser saboreado sem pressa e com muito prazer. Há muito o que descobrir e fazer e ao mesmo tempo o clima praiano e pacato é um convite permanente ao ócio, à contemplação e ao descanso. A bela praia do Atins é uma enseada protegida por bancos de areia que bloqueiam as fortes correntezas marinhas e deixam o mar mais calmo, como um “piscinão”, excelente para banhos mais tranquilos. Da praia se avista a foz e os manguezais do Rio Preguiças e a chamada “Ponta da Brasília”, uma ponta de areia na margem direita do referido rio que avança mar adentro. Com o rio bem ao lado e em frente ao Oceano Atlântico, as águas deste pequeno paraíso são salobras e brindam os seus visitantes com inesquecíveis “pores do sol” nos finais de tarde, com embarcações artesanais de velas coloridas que também ajudam a compor uma verdadei-

ra tela de pintura natural. Nas marés vazantes e de quarto-crescente/minguante, as águas ficam transparentes e o banho ainda mais delicioso.

O Rio Preguiças também convida a passeios embarcados em direção a sua foz para apreciar outros ângulos do pôr-do-sol, às magníficas revoadas de guarás vermelhos e a lugares especiais nas suas margens, mas menos conhecidos como Alazão, nos Pequenos Lençóis. O igarapé da margem esquerda do Rio, que dá acesso à vila, também é muito convidativo para banhos e passeios fluviais.

E o melhor ainda está por vir

Como se não bastasse, o melhor do Atins ainda está por vir: alguns dos melhores atrativos dos Grandes Lençóis, onde estes começam (ou terminam), próximos ao Atlântico. Os passeios podem ser feitos em *toyotas*, a cavalo ou até a pé. Logo na saída da vila, começam as primeiras dunas, timidamente, ainda baixas. Seguimos em direção ao chamado Canto do Atins, um lugar encantado, entre o marzão de um lado e do outro, as grandes dunas. O acesso também pode ser feito a pé pela extensa praia deserta e suas piscinas naturais ou pelas dunas. Apesar dessa localização mais do que privilegiada, a fama nacional deste lugar se deve, sobretudo, a uma iguaria



As flores dos aguapés na Lagoa Verde atestam o seu bom nível de preservação

Fotos: Rafael Marques

tipicamente maranhense, mas com um tempero muito próprio: o camarão da Luzia. Servido em dois restaurantes simples e aconchegantes, o do Antonio e o da Luzia, o camarão grelhado do Canto do Atins é uma atração à parte, com o seu tempero e sabor únicos, cuja receita é mantida em segredo. Além da praia deserta, a 30 minutos a pé a partir dos restaurantes, as dunas (e as suas lagoas temporárias) bem em frente aos dois estabelecimentos, também valem um passeio, antes ou depois do camarão. A subida nas dunas mais altas do Canto do Atins nos brinda vistas magníficas, que alcançam o mar, as dunas, as lagoas, a vegetação de restinga do povoado Ponta do

Mangue, os coqueirais, os dois restaurantes e até o Farol de Mandacaru.

Outro passeio imperdível em Atins é a Lagoa Verde. Enorme, deliciosamente verde, cristalina e maravilhosamente deserta, talvez seja a maior lagoa dos Lençóis Maranhenses próxima ao mar. O "sacrifício" da caminhada obrigatória de 50 minutos até a lagoa é altamente recompensada pelas paisagens dos Lençóis e pela própria Lagoa, digna de cartão postal e certamente uma das mais bonitas de todo o Parque. O repertório de roteiros e passeios em Atins, alguns ainda em estruturação, ainda não acabou. O Poço das Pedras (uma piscina natural de água doce), a Lagoa do

Mário (no meio da vegetação de restinga), as Lagoas das 7 mulheres, aprender e praticar Kitesurf, passear de barco de vela no mar, a Cachoeira do Bonzinho (temporária e ao lado do mar) e outros lindos recantos e atividades esperam os aventureiros e os amantes da natureza.

Atins é um diamante que está sendo lapidado aos poucos e já é a prova concreta que não vai tardar muito até que o Maranhão, dono do segundo maior litoral do Brasil, por fim emplaque o seu primeiro grande destino de praia a nível nacional e internacional. É esperar pra ver. Uns dizem que vai ser a "Nova Jericoacoara". Pode ser, mas com sabor e traços bem maranhenses.



Cena corriqueira na pacata vila do Atins. As toyotas de passeios são comuns



O famoso e saboroso camarão da Luzia, no Restaurante do Sr. Antônio, no Canto do Atins



Vista da Lagoa Verde uma das maiores e das mais bonitas dos Lençóis

Reciclar para preservar a natureza e sustentar vidas

Fotos: Divulgação



A catadora Célia Regina Neves acorda todos os dias às 06 horas. Quando tem, come pão com café. Na falta de alimento, toma água e sai do Coroadinho para o trabalho, na rua São Pantaleão, Madre Deus, a pé, chegando às 08 horas, às vezes, 09 horas, ao destino. No galpão, inicia-se a triagem do material reciclável, junto com os colegas que vivem a mesma realidade dela. Papelões são amarrados, plásticos, ensacados e, por último, tudo é vendido ao atravessador, para, então, ser repassado à indústria.

Outra parte do grupo da Associação dos Catadores de Material Reciclável do Maranhão (ASCAMAR), vai para a rua Grande, às 16 horas, e recolhe materiais recicláveis das lojas, como Plástico PVC, papelão, plástico filme (sacola), latinha de alumínio e papel. Em seguida, o material é colocado em um caminhão e encaminhado para a associação.

Essa é a rotina da ASCAMAR fundada há três anos, no Anel Viário. Dos 42 integrantes, restaram apenas nove. "Muitos desistiram porque a renda é pouca, principalmente, os que são pais de família", explica a catadora Cátia Régia Pinheiro. No mês mais lucrativo, o lucro é R\$70,00 por pessoa,

e no pior período, chegam a receber R\$38,00. "A gente chega cedo e não sai enquanto tiver trabalho", revela Cátia. Os valores cobrados pelo dedicado serviço são: 1kg de papelão é vendido por R\$0,12; de pet, a R\$0,30; de papel, por R\$0,05. A renda obtida poderia ser maior, se a ASCAMAR possuísse a máquina para prensar a arrecadação, que custa cerca de R\$20 mil, e vendesse diretamente para as indústrias.

A associação recebe doações de algumas instituições, como supermercados, hotéis, pizzarias, condomínios, hospitais e centros comerciais, mas é insuficiente. "Gostaria que as pessoas se sensibilizassem com nosso trabalho, para ajudarem a preservar a natureza e a aumentar nossa renda para a gente sobreviver", desabafa Célia.

Sem infraestrutura

A ASCAMAR está em condições críticas e nem pode investir em melhorias. Não usam o banheiro, porque o local precisa de uma reforma completa. Sem bebedouro, o jeito que dão é pedir água para os vizinhos. "Aqui também não tem

escritório, quando o pessoal chega ficamos sem local pra acomodar as visitas", conta Cátia.

Os interessados em fazer qualquer tipo de doação, podem ligar para o telefone [98] 3214-9900 e falar com a Assistente Social, Andréa. Será estabelecido o dia, local e hora para que um transporte faça o recolhimento. Para mais informações sobre a ASCAMAR ligar [98] 3214-5100.

Lixo vira ouro nas mãos dos catadores

Para quem não acredita que o lixo possa ser uma das principais fontes de riqueza para algumas pessoas com certeza nunca ouviu falar em reciclagem. Além de ser uma alternativa para o tratamento do lixo das grandes cidades pode contribuir também para a conservação do meio-ambiente.

A vice-presidente da ASCAMAR, Tatiana Rodrigues Silva Rocha, explica passo a passo como funciona o processo de coleta, a seleção do lixo que será utilizado como matéria-prima para a criação de outros objetos e o papel social da ASCAMAR para a sociedade.

A coleta é feita por colaboradores da associação que trabalham em diferentes pontos da cidade em busca do material reciclável. Em seguida, o 'lixo' é submetido a uma triagem para saber o que vai ou não ser reutilizado. Depois de prensado o material é levado para o Centro de Reciclagem da Secretaria de Obras e Serviços Públicos (Semosp) onde o material é usado para a confecção de mobília para casa, enfeites e outras finalidades. "É preciso reciclar o conceito de lixo que a população geralmente tem. Eles acham que é apenas algo sujo e sem serventia, mas é muito mais que isso. O lixo vira ouro", declara Tatiana.

Para a catadora Claudiana dos Santos da Silva, de 23 anos, a profissão rende R\$ 410 por mês e garante parte do sustento de casa. Ela começou há pouco mais de dois meses devido a falta de oportunidade no mercado de trabalho, mas acabou vendo no lixo uma possibilidade de dar a volta por cima. "Não tenho vergonha da minha profissão. Como catadora de lixo ganho meu dinheiro honestamente e ainda preservo o meio-ambiente".



Assessoria de Imprensa

Produção Textual, Gerenciamento de Conteúdo em Mídias Digitais,
Comunicação Corporativa, Media Training, Publicações,
Comunicação Interna/Externa, Geração de Conteúdo

Camilla Andrade - Jornalista DRT 0000955
(98) 8886-3115

Kely Lima - Jornalista DRT 0000968
(98) 8831-4912



O MOCHILEIRO

Por Reginaldo Rodrigues
Jornalista e Turismólogo
reginaldorodrigues2010@hotmail.com

Litoral Piauiense: um achado sem igual

Um dos pontos altíssimos do meu giro pelo Brasil foi conhecer as praias do município de Barra Grande, no Piauí. Um lugar fantástico, paradisíaco e que tem um atrativo a mais, a gente simples e hospitaleira do lugar, que é um dos mais bonitos do litoral brasileiro. Vale à pena conhecer. Fica 50 km a leste de Parnaíba. Nos últimos anos, o lugar foi descoberto por kitesurfistas e gringos, que tem no lugar um *point* para prática de esportes náuticos radicais.

Passei muito rapidinho — era um *press trip*, com um grupo de jornalistas e operadores de turismo do sul do país, pelo roteiro de aventura na Rota das Emoções (que inclui os estados do Maranhão, Piauí e Ceará). No trajeto, Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses, Caburé, (pequenos lençóis), Delta das Américas/Delta do Rio Parnaíba, Jericoacoara e Fortaleza.

Ao chegar ao litoral piauiense meu radar acusou que o lugar se diferenciava dos demais, pelo seu alto potencial turístico. A beleza da enseada; o mar tem um quebrar de ondas bem diferente do padrão, com praias rasas e encrespado e ventos fortes que ajudam na prática



de esportes náuticos entre eles o *windsurf* e *kitesurfskysouf*.

Outro ponto alto é o astral do vilarejo, que somado ao bom-gosto dos que estão chegando, e, ainda, os forasteiros que escolheram Barra Grande e fincaram residências da um charme especial naquele pedacinho do litoral piauiense. Mas um dos passeios que mais me encantou foi a Trilha na Rota dos Cavalos Marinhos e a Trilha das Ostras, explorado pelos garotos da Barratur, onde pude tirar fotos e conversar

com um grupo de jovens da comunidade que descobriram no turismo uma maneira de tirar seu sustento com respeito ao meio ambiente.

As dificuldades de acesso não é problema. O aeroporto mais próximo é na cidade de Teresina, a 410 Km ao sul do Estado, me fizeram declarar Barra Grande o grande achado da minha incursão ao roteiro Rota das Emoções. Tem boas acomodações e muita tranquilidade.

Sobre a praia... bem sobre a praia o que acrescentar, simplesmente um dos melhores banhos de mar do Nordeste. Praia com água cristalina, piscininhas naturais. O

único problema é a quantidade de praticantes de *kitessurf*, que tomam conta de todo litoral e requer um cuidado a mais aos frequentadores da praia.

Enfim, transitar pela Rota das Emoções e conhecer o menor litoral do Brasil e ter muita coisa para contar. Foram dois dias de relaxamento, contemplação e muito papo num lugar de excelente opção para pegar praia em qualquer época do ano.

Foto: Reginaldo Rodrigues

ADMINISTRAÇÃO * NUTRIÇÃO
BIOMEDICINA * CIÊNCIAS CONTÁBEIS
DIREITO * EDUCAÇÃO FÍSICA * ENFERMAGEM
JORNALISMO * PUBLICIDADE E PROPAGANDA

ESCOLHA O QUE VOCÊ QUER SER

VESTIBULAR 2011.2
AGENDADO TODAS AS TERÇAS E QUINTAS

INSCRIÇÕES ABERTAS

www.facsauluis.br
3214 - 6464



Iblazar | 4º período PP

Igrejas Históricas do Maranhão

A cada edição o Jornal Cazumbá mostrará a história das igrejas históricas do Maranhão e os episódios inusitados de cada uma. Confira!

Por: Paula Lima

Igreja do Vinhais: quase 400 anos de história

Séculos de religiosidade, legado de fé e devoção fazem parte da Igreja de São João Batista ou simplesmente Igreja do Vinhais, que completa, no dia 20 de outubro, 399 anos de existência.

A história da Igreja, considerada a mais antiga de São Luís, juntamente com a Igreja do Desterro, confunde-se com a da própria capital maranhense. Foi fundada pelos franceses na aldeia indígena de Eussauap quando da instalação dos jesuítas, que acompanhavam Daniel de La Touche pelas cinco principais aldeias da Ilha. Os moradores daquela região, esperançosos de que um dos padres se fixasse ali, construíram uma bonita capela bem no meio da praça.

A iniciativa deu certo e em outubro de 1612 uma missa marcou a inauguração e o batismo da capela, que no princípio tinha como padroeiro São João das Poções. Com o passar dos anos a igreja, feita de taipa e com telhado de palha, desabou e somente



em 1829 foi reedificada, com pedra e cal, pelos jesuítas.

Em 1985 passou novamente por obras. Todo o seu teto foi ao chão e graças aos moradores da comunidade o Templo foi totalmente reconstruído. Paredes foram reforçadas com amarras de ferro, o telhado refeito, uma torre foi construída e o piso novo colocado, mas conservando toda a estrutura original de-

envolvida pelos jesuítas, juntamente com as imagens de São João Batista e São Francisco de Assis, ambas tombadas pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico (IPHAN).

Documentário

Quando a Igreja completou 397 anos, em 2009, um documentário foi feito com toda a história do Templo pelo cineasta Murilo Santos. São 40 minutos de resgate das histórias e da fé que uniu um povo em torno da paróquia.

O filme foi uma solicitação da comissão responsável pelas festividades da Igreja, visando registrar o valor arquitetônico e histórico do local e a participação do povo na sua construção.

A preocupação em conservar este fragmento da história ludovicense, tombada pelo IPHAN, vem tendo continuidade através de trabalhos educativos voltados à conscientização dos jovens no intuito de manter a história viva na memória de todos os moradores da comunidade.

Fotos: Reginaldo Rodrigues

Por: J.R.Martins

Quem viu, viu. Quem não viu...

De repente, em plena caminhada pela praia da Ponta d'Areia, fui surpreendido por uma imensa barreira de pedras dividindo ao meio a mais bela das praias da Ilha do Maranhão – ou de São Luís, como é mais comumente chamada hoje em dia. Apressei-me a conversar com um operário da empreiteira que se encontrava nas proximidades. Queria me inteirar sobre a que se propõe tal monstruosidade. Apesar das detalhadas explicações que tentou me repassar, confesso que pouco entendi. E ele não era um mero operário; era um dos encarregados da obra. Fiquei com a impressão de que mesmo os idealizadores daquele absurdo quebra-mar, a que estão apelidando de “espigão”, serão incapazes de atender à minha curiosidade.

Parece-me que se trata de algo destinado a corrigir o incorrigível desatino que há anos perpetraram contra a natureza, quando represaram o histórico Rio Bacanga e mais tarde aterraram a sua margem direita. Com isso, mudaram completamente a paisagem original da cidade. Pior: pelo que sabemos, não houve a preocupação de documentar fotograficamente os locais atingidos, para que as gerações futuras pudessem tomar conhecimento de como era aquele trecho modificado.

Difícil dizer com certeza qual das duas obras foram mais prejudiciais à natureza e à cidade. O que se pode constatar sem grande esforço é que ambas contribuíram de forma determinante para o rápido assoreamento do estuário do Bacanga e do Anil. Será que o tal “espigão” reverterá esse



processo? Quando tivermos uma resposta a essa pergunta, ainda estarão vivos os seus idealizadores? Quem responderá por mais um erro que possa estar sendo cometido? Se os responsáveis pelos males já causados estão assistindo a tudo de camarote, o que nos induzirá a acreditar num futuro diferente?

Onde, há relativamente pouco tempo, víamos navios ancorados, hoje constatamos que mesmo com as marés altas as pequenas embarcações encontram dificuldades para alcançar a única rampa importante que restou – a Rampa de Palácio, ou Campos Melo. Sim, porque as tais obras sacrificaram as demais, como a Rampa do Comércio, do Desterro, do Portinho, da Madre Deus e algumas outras particulares que atendiam às indústrias estabelecidas na região.

A ausência de planejamento, de preocupação com o impacto que tais empreendimentos poderiam provocar, foram fatores predominantes para

o empobrecimento das cercanias da capital. As invasões proliferaram, acompanhadas da violência; os belos sítios que existiam lá para as bandas do Tamancão, da Ponta do Bonfim, da Ponta da Guia, do Boqueirão, já não mais existem. Erros idênticos foram cometidos quando da construção da Ponte de São Francisco e ocupação das terras localizadas na margem direita do rio Anil. Exceto a principal avenida, que conduz às praias, e algumas poucas ruas, o que se pode ver ali é um emaranhado de vielas ladeadas por desconfortáveis moradias, constituindo favelas propícias ao desenvolvimento do crime e comércio de drogas.

Até mesmo a península da Ponta d'Areia, considerada área das mais nobres da região, apresenta lastimáveis falhas em sua concepção urbanística, se é que realmente existiu.

Agora, olhando de perto aquele monstro de pedregulhos que não mais me permite ver de onde via a Ilha do Medo, as Duas Irmãs, o Bonfim, os *ferry-boats* zarpando com destino ao Cujupe, no outro lado da baía de São Marcos, fico preocupado com os destinos que continuam a traçar para nossa pobre e sofrida gente.

De repente me ocorre um terrível pensamento: não serão esses nossos ilustres administradores a encarnação da mitológica serpente que vive enroscada nas profundezas da ilha e agora emerge para tragar a tão decantada Upaon-Açu?

É possível.

GIRO TUR

Cantinho da Estrela: uma receita de sucesso



Fotos: Arquivo Pessoal

Empreendedorismo, criatividade, comprometimento, determinação, bom relacionamento, capacidade de superar adversidades e muita mais muita vontade de acertar. Juntando a tudo isso qualidade, simpatia, preço justo, credibilidade e propaganda positiva. Essas são as características do Restaurante Cantinho da Estrela.

Inaugurado no ano de 2006, o local funciona no Centro Histórico de São Luís em uma das ruas mais charmosas da região, Rua do Giz, e tem como proprietários a Turismóloga Darcilda Sousa e o renomado empresário Ribamar Couto.

E para preparar as delícias do cardápio do restaurante que é de dá água na boca, o Chef José Maria, que tem uma vasta experiência no segmento. Já dirigiu cozinhas de vários hotéis de renome. Com certeza lá você encontrará um paladar que agrada a todos os clientes fiéis.

Além de *self-service*, o local serve também a *La Carte* e pratos executivos. E tem novidade. Seguindo a receita

de sucesso, o negócio deu tão certo que a dupla estendeu a atuação para serviço de *Buffet*. Já atuam no mercado concorrendo com grandes empresas e usam sua *expertise* para fidelizar os clientes. Além de fornecer refeições para empresas.

Então, não perca tempo dê logo uma passada por lá. Aproveite para pedir um peixe a moda maranhense, quem sabe saborear uma boa salada, talvez uma boa comida maranhense a base de arroz de cuxá com torta de camarão, peixe frito ou simplesmente um filé de Pescado com Molho de Abricó, um dos pratos mais pedidos e que participou do Brasil Sabor 2010.

Serviço

Rua do Giz, 175, Centro Histórico
Funcionamento: de segunda a sexta, das 11h às 15h30
Recebe todos os cartões de crédito e débito
Contato: 3266-4035
cantinhodaestrela@yahoo.com.br

Quando a base é sólida, o futuro é positivo.



Colégio
BATISTA
Daniel de La Touche

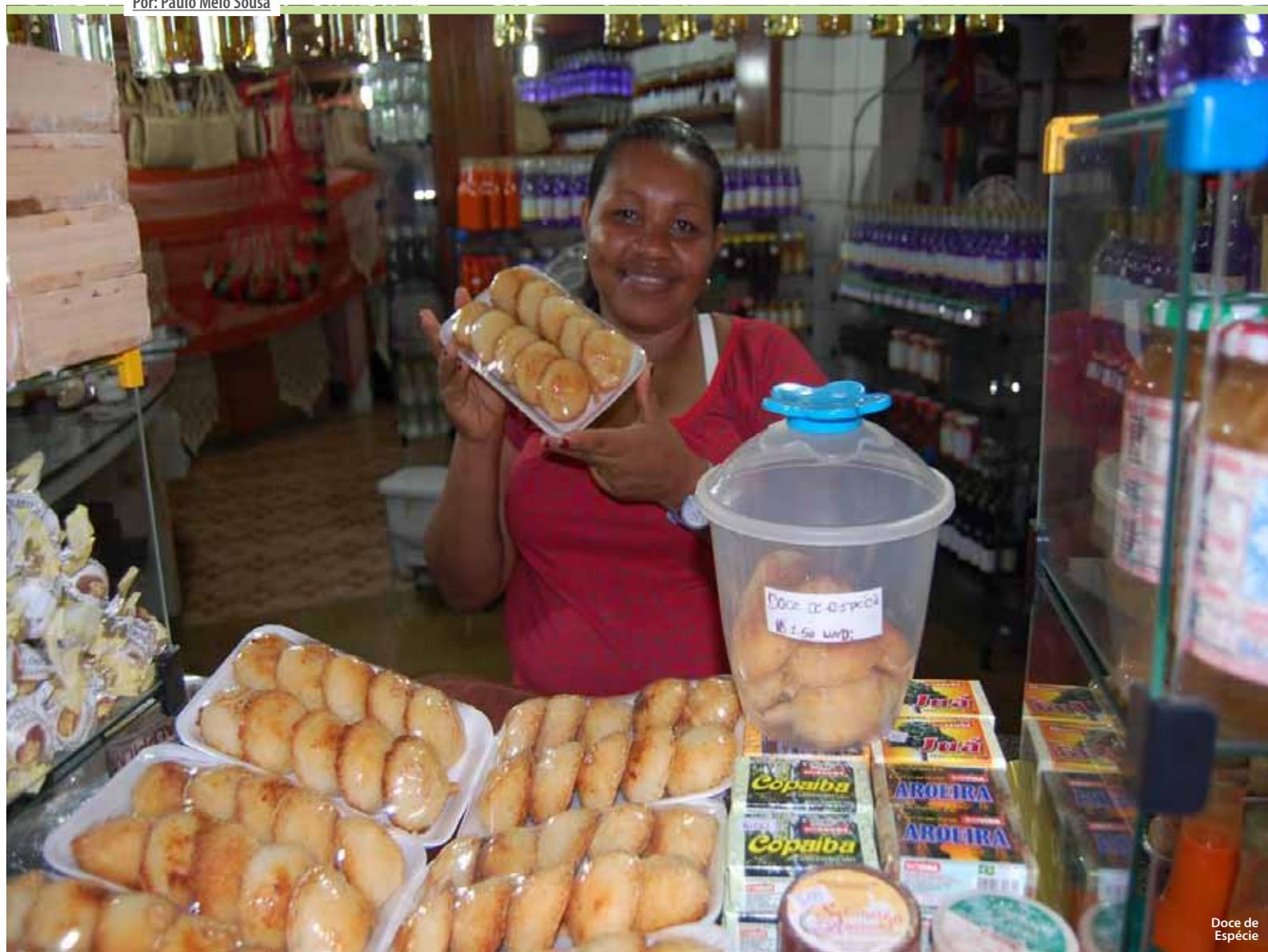
www.batistaonline.com.br

Renascença
3227-2989

João Paulo
3131-1411

Por: Paulo Melo Sousa

Foto: Divulgação



Doce de Espécie

A arte da doçaria na culinária maranhense

Diante da afirmação de que tanto índios quanto negros não fabricavam doces, já que comiam mel e chupavam cana, sem produzirem açúcar, foram então os portugueses que trouxeram para o Brasil o açúcar e, com ele, a novidade da arte da doçaria. Desde Pedro Álvares Cabral que os lusitanos começaram a desembarcar por aqui com doces, figos passados, compotas, bolos e confeitos, dentre outras iguarias. No Brasil, os doceiros portugueses encontraram uma profusão de frutas típicas e exóticas que foram acomodadas às receitas européias mais tradicionais, favorecendo ainda o improviso culinário. Essas receitas foram sendo cada vez mais adaptadas e transmitidas de geração em geração, sendo guardadas a sete chaves pelas famílias brasileiras. Aqui no Maranhão, a tradição também foi mantida.

A culinária maranhense deve parte da sua riqueza à cultura indígena, com a contribuição de técnicas de preparo que ainda hoje são vistas nas comidas assadas e moqueadas. Os indígenas também cozinhavam a carne em covas abertas no chão, cobrindo as brasas com folhas verdes,

favorecendo assim o preparo lento da carne. São técnicas rudimentares, mas, bastante eficientes, tais como o biaribu, o nome dado pelos timbiras ao cozinhado das caças miúdas que eram levadas inteiras ao fogo. Como informa o major Francisco de Paula Ribeiro, por exemplo, os indígenas cozinhavam as caças "às vezes em covas feitas no chão de propósito para esse fim, nestas as depositam cobrindo com folhas verdes, terra, lenha e fogo. Chamam a este cozinhado biaribu". São contribuições indígenas o forno de barro, a grelha de madeira, a carne no espeto, o chibê ou a jacuba e, sobretudo, a base do famoso cuxá, dentre outras contribuições.

O negro trouxe o caruru (mistura de quiabo, camarão, farinha e azeite de dendê) e o vatapá, com fubá, dendê, camarão e castanha de caju. E ainda o sarrabulho, o uso do leite de coco, do feijão-guandu, dentre outras iguarias.

Por sua vez, a contribuição portuguesa se associa ao uso generalizado das carnes de gado, galinha, carneiro e bode, e ainda com a presença do ovo, cebola, alho, cominho e cheiro verde,

além de muitas conservas, caldos, banha de porco e manteiga. Contudo, os doces representam um capítulo à parte nessa colonização culinária, com iguarias diversas, pastéis de nata, compotas, bolos, e o famoso doce de espécie, característico da festa do Divino Espírito Santo de Alcântara (além dos licores, dentre os quais se destaca o de jenipapo), que tem em seu Antônio Doceiro, que mora naquela cidade, um de seus maiores experts. O doce de espécie foi trazido pela colonização açoriana no Maranhão.

É importante também não esquecer a contribuição da cultura árabe, com pratos desse povo já incorporados à culinária maranhense, tais como o quibe (cru ou frito), a esfirra, o charuto e o tabule. Contudo, no rol da doçaria, destaca-se o alfenim, uma iguaria capaz de deixar qualquer um com água na boca.

O Maranhão, favorecido pelo extenso litoral, viu nascerem plantações de cana-de-açúcar, o que estimulou o crescimento da doçaria. Por outro lado, o aproveitamento de frutas nativas, tais como a juçara e o buriti (que pode ser consumido

VARIEDADES

também como doce ou como o famoso vinho de buriti), abre um diversificado leque de possibilidades gastronômicas.

Roberto Simonsen, no seu livro História Econômica do Brasil, diz que "a arte de preparar doces foi de tal sorte modificada, não só quanto à técnica de confecção, mas, também, quanto à associação de frutas nativas, que se pode afirmar que a doçaria é uma arte eminentemente brasileira, já apurada e altamente diversificada desde os tempos das escravas quituteiras e mesmo das senhoras-donas mais cheias de caprichos pelo bom padrão de sua casa". E no Maranhão, o que não falta são frutas nativas exóticas, tais como o abricó, o sapoti, o cajá, o bacuri, o cupuaçu, o caju, o maracujá, o jenipapo, o buriti, a juçara, a jaca, o murici, o jatobá, dentre tantas outras.



Doce de Leite



Doce de Buriti



Doce de Goiaba

Fotos: Divulgação

Receita do alfenim

Leve ao fogo uma garrafa de leite de côco pequena, 1 ½ colher de sopa de água, ½ kg de açúcar e uma colher de sobremesa de vinagre, até o ponto de bala. Despeje o mármore untado de manteiga, e, ao amornar, puxe sempre no mesmo sentido até ficar branco. Faça cordões e corte em pedaços.

Receita do Doce de Espécie

Massa: 250 g de farinha de trigo; 1 xícara de chá de água com 1 pitada de sal; 2 colheres de sopa de manteiga.

Amassa-se bem e deixa-se descansar um pouco. Abre-se a massa bem fina e fazem-se, então, os doces nos diversos feitios (coração, jacaré, tartaruga, jabuti). Enchem-se com doce de coco, cobrem-se com tirinhas da massa e levam-se ao forno para assar.

Receita de Doce de Buriti

Ingredientes: 1 kg de polpa de buriti, 500 g de açúcar, 2 pedaços de pau de canela, 1 colher de sopa rasa de manteiga.

Maneira de fazer: misture a polpa de buriti, o açúcar, a canela e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo sempre, e deixe até ficar com a consistência cremosa.



Ócio, Viagens e Gastronomia

Por **Beatrice Borges**
Turismóloga/Professora Universitária
www.ocioviagensgastronomia.com

Pirunga, mirim, guajiru, bacaba e jatobá. Você conhece?

As frutas são perfumadas e saborosas, nutritivas e viscosas. Como não se render ao aroma de um maracujá maduro ou mesmo de uma tangerina perfumando todo o ambiente?

As frutas são importantes alimentos que a natureza nos dá de presente todos os dias. Ajudam a limpar o organismo e são responsáveis por uma digestão mais eficiente. Chegam a ser um pouco independentes, já que carregam suas próprias enzimas e por isso digerem-se sozinhas. São indicadas para antes do almoço ou para quando o estômago está vazio.

Juntamente com as carnes, cereais, ervas, leguminosas e verduras formam parte da linhagem cultural de uma região. São de um modo geral um recorte da cultura de um povo e por isso são tão importantes no processo de identidade e autoestima dos que ali residem e causam curiosidade nos que ali chegam.

Os hábitos alimentares de um povo misturaram-se ao seu modo de falar, de dançar, ao seu modo de vida e causam atratividade, movimentando grandes fluxos turísticos.

Como chegar em algum lugar e não saber o que se come por ali? As respostas a essa frequente pergunta se transformam em grandes viagens gastronômicas e deixam boas lembranças palatinas.

As frutas originariamente maranhenses são difíceis de serem catalogadas, já que nos misturamos com a Região Norte de uma tal forma que é muito difícil saber se o abricó nasceu no

Maranhão ou no Pará! Assim como o abricó, fruto instigante marrom por fora e laranja por dentro, temos o cupuaçu e o bacuri. Ambos estão na Região Norte e de forma marcante no Maranhão, Estado que assume feições nortistas em grande parte de seu território. A confusão é tanta, que para a maioria dos ludovicenses a dupla "cupu-bacuri" é o exemplo mais clássico de nossas frutas maranhenses.

O açáí para nós é Juçara e está nas duas regiões com igual importância. O sapoti já se apresenta no Nordeste e é encontrado com relativa facilidade também em Alagoas, Ceará e Paraíba. Particularmente, uma das minhas frutas preferidas.

Na contramão da história, nós maranhenses deixamos de lado o que nos é típico e absorvemos hábitos de outras regiões com a desculpa de que isso é "a evolução dos tempos". Não compreendo muito bem esse abandono, já que somos feitos de lembranças vindas diretamente de hábitos bem maranhenses, embora tenhamos evoluído junto com os tempos. Essa essência é a nossa melhor parte!

Lembro bem de um sorvete de jenipapo que minha mãe fazia com leite condensado e creme de leite que adoçava as minhas tardes de domingo quando criança. Hoje em dia ainda vejo vender na Praia Grande, mas nunca vi ninguém daqui (maranhense) comprar!

Ainda nessa época (infância), descobri pitanga e até hoje, quando posso, me lambuzo

no seu doce e azedo. E o murici? Que frutinha mais adorada! Ninguém consegue comer apenas um. O correto é encher a mão e ir cuspidando o caroço depois de bem limpinho. O suco de murici é muito raro hoje em dia e lamento a cada vez que procuro num restaurante e só me oferecem em troca, pela ausência, acerola, laranja, goiaba ou morango. O murici tem um perfume marcante e é para pessoas também marcantes.

No município de origem da minha família (Humberto de Campos), posso garantir que as frutas não devem nada a nenhuma outra região. Só lá encontro pirunga, mirim, guajiru, bacaba e jatobá. Você por acaso conhece alguma dessas? A pirunga está quase em extinção, mas é uma delícia pequenina, redondinha e doce. Deixa a língua azulada e denuncia rapidamente quem acabou de se esbaldar. O mirim parece muito com a pirunga sendo um pouco mais leitoso e carnudo. O jatobá e a bacaba são ótimos como "vinho" e com um punhado de farinha e uma colher de açúcar substituem um belo almoço. Conhecido como "tiquara", tem no buriti um concorrente forte.

As frutas ainda podem se transformar em compotas, doces cristalizados, pastas, geléias ou mesmo uma boa salada de frutas que regada com refrigerante Jesus é imbatível. Se achar que estou inventando, sugiro experimentar. Garanto que nunca experimentou nada igual!

Quer apostar?

Por: Paula Lima

Lendas do Maranhão



Cobra Preta ou Cobra Mamadeira

Corre, de boca em boca, que a Cobra Preta não pode ver uma mulher parida amamentando o seu bebê que ataca. Uma das artimanhas do animal é quando a mãe está dormindo, o animal tira a criança do peito da mãe, coloca o seu próprio rabo para entreter o bebê e fica mamando no seio da mãe. Caso não seja molestada, somente mama bastante e, saciado o seu desejo do leite materno, vai embora. Porém, se não deixarem a Cobra Preta tomar o leite materno, ela vira um bicho muito perigoso e cruel e suas primeiras vítimas são a mãe e a criança. Mulheres simplórias do interior maranhense contam, com a maior naturalidade, que já foram vítimas da cobra, com seus bebês emagrecendo e olhos vistos por lhe ser furtados o leite à boca, engordando a cobra.

Fonte: Livro *Amostra do Populário Maranhense*, de José Ribamar Reis

Você Sabia????



Foto: Reginaldo Rodrigues

...Que a cidade de **Anajatuba** é a única cidade do Maranhão que não tem uma Igreja Matriz? Até tinha há alguns anos atrás, mas o atual pároco da cidade, segundo a comunidade, decidiu demoli-la pelo simples fato de não querer restaurá-la e com o intuito de construir um Templo mais moderno e mais vistoso. Já se passaram mais de dois anos e até agora nada. No lugar da antiga Igreja só se tem recordação.

Fonte: moradores da cidade

Cazumbá Poético

Luar do sertão

Não há, ó gente, oh não	de prata prateando a solidão
Luar como este do sertão...	A gente pega na viola que ponteia
Oh que saudade do luar da minha terra	E a canção é a lua cheia
Lá na serra branquejando	A nos nascer do coração
Folhas secas pelo chão	Se Deus me ouvisse
Esse luar cá da cidade tão escuro	Com amor e caridade
Não tem aquela saudade	Me faria essa vontade
Do luar lá do sertão	O ideal do coração:
Se a lua nasce por delas da verde mata	Éra que a morte
Mais porem um sol	A descontar me surpreendesse
	E eu morresse numa noite
	De luar do meu sertão

Canção de Catulo da Paixão Cearense

Casa de Nhozinho inaugura galeria

A Casa de Nhozinho inaugurou, no último dia 08, a Galeria do Cofó, um ponto de comercialização de artesanato maranhense de tradição cultural. Além da comercialização dos produtos, cuja renda será revertida para as comunidades expositoras, o espaço promoverá mostras de peças, filmetes e fotografias sobre as diversas técnicas artesanais possíveis de ser encontradas ao longo de todo o estado do Maranhão.

Na inauguração da Galeria foi aberta a exposição "Repouso de redes e rendas", uma oportunidade para maranhenses e turistas conhecerem e adquirirem peças artesanais produzidas pela Associação das Rendeiras Bilros de Ouro, da cidade de Raposa.

A iniciativa é uma realização do Programa de Promoção do Artesanato de Tradição Cultural (Promoart) e do Programa Mais Cultura, do Ministério da Cultura, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNPFCP) e Associação Cultural de Amigos do Museu de Folclore Edison Carneiro (Acamufec) e conta com a parceria da Secretaria de Estado da Cultura através da Casa de Nhozinho.

Localizada na Rua Portugal, 185 - Praia Gran-



Foto: Divulgação

de, em São Luís, a Casa de Nhozinho é um dos anexos da Superintendência de Cultura Popular da Secretaria de Estado da Cultura (Secma).

Raposa - Considerada a maior colônia de pescadores cearenses no Maranhão, Raposa é conhecida pelo seu artesanato em renda de bilro que, juntamente com a atividade pesqueira e o turismo, constitui sua principal fonte de renda.

A Associação das Rendeiras Bilros de Ouro conta com aproximadamente 25 mulheres que aprenderam o ofício com suas mães e avós e transmitem o saber para as gerações mais jovens, contribuindo para manutenção dessa arte de tradição cultural.

Promoart - O Programa de Promoção do Artesanato de Tradição Cultural (Promoart) foi cria-

do para apoiar grupos produtores de artesanato tradicional, buscando o desenvolvimento deste setor da cultura brasileira.

Integrado ao Programa Mais Cultura, do Ministério da Cultura, pretende destacar a qualidade e a importância dos saberes tradicionais específicos dos quais o artesão é portador. Seu objetivo é proporcionar condições dignas de sobrevivência aos artesãos e estímulo a sua arte, bem como a formação de mercado que reconheça o valor do artesanato no mundo contemporâneo.

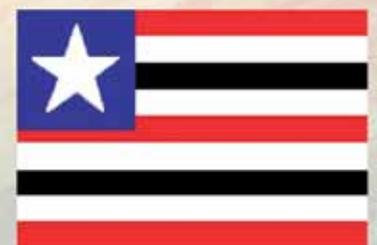
Realizado pela Associação Cultural de Amigos do Museu de Folclore Edison Carneiro (Acamufec), por meio de convênio firmado com o Ministério da Cultura, o Promoart conta com a gestão conceitual e metodológica do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNPFCP) do Departamento de Patrimônio Imaterial/Iphan.

Em sua fase de implantação abrange 65 polos de todas as regiões do país, estratégicos para o desenvolvimento de uma política nacional para o artesanato. No Maranhão, foram contemplados, além da renda de bilro da Raposa, o artesanato em fibra de buriti de Barreirinhas e os bordados do bumba-meu-boi de São Luís.

Cartório do 2º Ofício de Notas

Tabelião: Dr. Celso Coutinho
Substitutos: Dr. José Maria Pinheiro Meireles e
Gerson N. Coutinho

Com uma estrutura ágil e moderna para oferecer a você o melhor em serviços e plena segurança jurídica, escrituras, procurações, testamentos, reconhecimentos de firmas, autenticações, inventário, partilha, separação, divórcio e restabelecimento de sociedade conjugal



Rua da Direita, 402 - Centro • Tel: (98) 3232-8699 • 3221-2419 • Fax: (98) 3232-1810 - São Luís/MA

