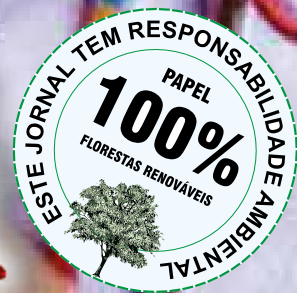


Cazumbá

JORNAL TURÍSTICO E CULTURAL DO MARANHÃO

R\$ 7,00 • ANO XI • Nº 115 • EDIÇÃO MAIO 2014 • SÃO LUÍS • MARANHÃO

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



Caixeiras do Maranhão

O som extraído de um instrumento rudimentar que estremece o mundo cultural da ilha

Cidade Destaque

Nova Iorque-MA

A cidade que é pequena, simples, nostálgica e o principal, é brasileira. Confira!



Pregão Presencial nº. 002/2014 – CPL/FSLCVB

Objeto: Contratação de empresa especializada em serviços de segurança do evento “São João do Maranhão 2014”.Tipo de Licitação: Menor preço por item.Local: sala de licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, situada à Praça Benedito Leite, nº. 264, 2º andar, sala 09, Palácio do Comércio, São Luís/MA. Data de Abertura: 26 de Maio de 2014, às 08:00. Obtenção do Edital: os interessados poderão consultar o Edital e seus anexos gratuitamente ou adquiri-los mediante pagamento da taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais), estando disponível para atendimento em dias úteis das 08:00 às 18:00, na sede da Fundação. São Luís/MA, 16 de Maio de 2014. Comissão Permanente de Licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, através de sua Presidente, Karine Pereira Mouchrek Castro, e de seus membros, Márcia Cristina Costa Ferreira Castro, e Roseana Silva Fontoura.

Pregão Presencial nº. 003/2014 – CPL/FSLCVB

Objeto: Contratação de empresa especializada em serviços de transporte local das atrações nacionais para o projeto “São João do Maranhão 2014”.Tipo de Licitação: Menor preço por item.Local: sala de licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, situada à Praça Benedito Leite, nº. 264, 2º andar, sala 09, Palácio do Comércio, São Luís/MA. Data de Abertura: 26 de Maio de 2014, às 10:00. Obtenção do Edital: os interessados poderão consultar o Edital e seus anexos gratuitamente ou adquiri-los mediante pagamento da taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais), estando disponível para atendimento em dias úteis das 08:00 às 18:00, na sede da Fundação. São Luís/MA, 16 de Maio de 2014. Comissão Permanente de Licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, através de sua Presidente, Karine Pereira Mouchrek Castro, e de seus membros, Márcia Cristina Costa Ferreira Castro, e Roseana Silva Fontoura.

Pregão Presencial nº. 004/2014 – CPL/FSLCVB

Objeto: Contratação de empresa especializada em serviços de locação de estruturas para o projeto “São João do Maranhão 2014”.Tipo de Licitação: Menor preço por item.Local: sala de licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, situada à Praça Benedito Leite, nº. 264, 2º andar, sala 09, Palácio do Comércio, São Luís/MA. Data de Abertura: 26 de Maio de 2014, às 14:00. Obtenção do Edital: os interessados poderão consultar o Edital e seus anexos gratuitamente ou adquiri-los mediante pagamento da taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais), estando disponível para atendimento em dias úteis das 08:00 às 18:00, na sede da Fundação. São Luís/MA, 16 de Maio de 2014. Comissão Permanente de Licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, através de sua Presidente, Karine Pereira Mouchrek Castro, e de seus membros, Márcia Cristina Costa Ferreira Castro, e Roseana Silva Fontoura.

Pregão Presencial nº. 005/2014 – CPL/FSLCVB

Objeto: Contratação de empresa especializada em serviços de hospedagem de artistas para o projeto “São João do Maranhão 2014”.Tipo de Licitação: Menor preço por item.Local: sala de licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, situada à Praça Benedito Leite, nº. 264, 2º andar, sala 09, Palácio do Comércio, São Luís/MA. Data de Abertura: 26 de Maio de 2014, às 15:45. Obtenção do Edital: os interessados poderão consultar o Edital e seus anexos gratuitamente ou adquiri-los mediante pagamento da taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais), estando disponível para atendimento em dias úteis das 08:00 às 18:00, na sede da Fundação. São Luís/MA, 16 de Maio de 2014. Comissão Permanente de Licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, através de sua Presidente, Karine Pereira Mouchrek Castro, e de seus membros, Márcia Cristina Costa Ferreira Castro, e Roseana Silva Fontoura.

Pregão Presencial nº. 006/2014 – CPL/FSLCVB

Objeto: Contratação de empresa especializada em serviços de catering de camarins das atrações nacionais e locais para o projeto “São João do Maranhão 2014”.Tipo de Licitação: Menor preço por item.Local: sala de licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, situada à Praça Benedito Leite, nº. 264, 2º andar, sala 09, Palácio do Comércio, São Luís/MA. Data de Abertura: 26 de Maio de 2014, às 16:45. Obtenção do Edital: os interessados poderão consultar o Edital e seus anexos gratuitamente ou adquiri-los mediante pagamento da taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais), estando disponível para atendimento em dias úteis das 08:00 às 18:00, na sede da Fundação. São Luís/MA, 16 de Maio de 2014. Comissão Permanente de Licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, através de sua Presidente, Karine Pereira Mouchrek Castro, e de seus membros, Márcia Cristina Costa Ferreira Castro, e Roseana Silva Fontoura.

Pregão Presencial nº. 007/2014 – CPL/FSLCVB

Objeto: Contratação de empresa especializada em serviços de manutenção e limpeza para o projeto “São João do Maranhão 2014”.Tipo de Licitação: Menor preço por item.Local: sala de licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, situada à Praça Benedito Leite, nº. 264, 2º andar, sala 09, Palácio do Comércio, São Luís/MA. Data de Abertura: 27 de Maio de 2014, às 09:00. Obtenção do Edital: os interessados poderão consultar o Edital e seus anexos gratuitamente ou adquiri-los mediante pagamento da taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais), estando disponível para atendimento em dias úteis das 08:00 às 18:00, na sede da Fundação. São Luís/MA, 16 de Maio de 2014. Comissão Permanente de Licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, através de sua Presidente, Karine Pereira Mouchrek Castro, e de seus membros, Márcia Cristina Costa Ferreira Castro, e Roseana Silva Fontoura.

Pregão Presencial nº. 008/2014 – CPL/FSLCVB

Objeto: Contratação de empresa especializada em serviços de operação de backstage, locação de material de backline e elaboração e impressão de projetos para o projeto “São João do Maranhão 2014”.Tipo de Licitação: Menor preço por item.Local: sala de licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, situada à Praça Benedito Leite, nº. 264, 2º andar, sala 09, Palácio do Comércio, São Luís/MA. Data de Abertura: 27 de Maio de 2014, às 11:00. Obtenção do Edital: os interessados poderão consultar o Edital e seus anexos gratuitamente ou adquiri-los mediante pagamento da taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais), estando disponível para atendimento em dias úteis das 08:00 às 18:00, na sede da Fundação. São Luís/MA, 16 de Maio de 2014. Comissão Permanente de Licitação da Fundação São Luís Convenções e Eventos, através de sua Presidente, Karine Pereira Mouchrek Castro, e de seus membros, Márcia Cristina Costa Ferreira Castro, e Roseana Silva Fontoura.

SUMÁRIO



Editorial **4**

Opinião **5**

No Cerne da Questão: Mandato sem interrupção para o próximo governador **6**

Entrevista: Márcio Vaz – Consultor **7**



Coluna Trade em Ação **8**

Nova Iorque: a cidade humanizada que respira tranquilidade **10**



O Mochileiro: Um brinde à vida **13**

Caixeiros do Maranhão: o som extraído de um instrumento rudimentar que estremece o mundo cultural da ilha **14**



O abandono do Largo do Carmo **16**

Culinária Maranhense: o caruru **17**

A importância do mangue e o potencial turístico da Floresta dos Guarás **18**



Ócio, Viagens e Gastronomia: Bondinho, a reinvenção de um atrativo turístico **20**

EDITORIAL

São Luís: Uma cidade fora de tempo



Foto: Arquivo EMBRATUR

São Luís era uma cidade provinciana há menos de quarenta anos atrás. Sua população era, então, apenas a quarta parte da atual absurda cifra de mais de um milhão de almas. Ao longo de tão pouco tempo, a cidade adquiriu a doença do inchaço urbano, o trânsito virou um caos, a violência se tornou explícita, as praias se tornaram poluídas, o Centro Histórico foi jogado às moscas e, em consequência desses males, a qualidade de vida se tornou precária na cidade que foi transformada em Patrimônio Cultural da Humanidade sem, no entanto, fornecer a seus cidadãos o que toda cidade elevada a essa categoria oferece de bom.

A cidade não possui gestores com visão de estadistas, somos geralmente desgovernados apenas por uns vesgos carreiristas ou aproveitadores que estão mais preocupados com o próprio umbigo. A cidade carece de planejamento estratégico, visão de futuro. Cabe detectar os problemas que a cidade possui, em termos de segurança, limpeza, saneamento básico, mobilidade urbana, lazer e cultura, dentre outras necessidades, e encontrar soluções viáveis para os problemas crônicos que daí brotam diariamente.

Na praia do Olho D'Água, era possível se deliciar nas dunas com caju, guajerus, muricis. Ali se empinavam papagaios ou se jogava bola sem o perigo de atropelamentos. Caminhar pelo Centro Histórico, à noite, era uma tranquilidade, e bares descolados eram abrigos no quais os amigos se encontravam com facilidade para um bom papo descontraído e alegre. Havia o costume de se visitar os parentes e amigos, e a recepção sempre era calorosa, com um cafezinho preparado na hora, ou um guaraná Jesus com bolo. Essa prática era tradicional em São Luís, marca registrada do maranhense, que sempre foi conhecido como povo hospitaleiro. Tempos idos.

São Luís completou 400 anos e ainda se encontra à espera de carinho, atenção e respeito. Em vez da política de circo sem pão, onde milhões de reais são gastos com shows em época de Carnaval ou São João, e que não deixam para a cidade nada mais do que um pouco de entretenimento, alguns concertos nas suas calçadas de pedras de cantaria, alguns prédios restaurados ou a recuperação de alguns monumentos, cujo custo é bem inferior a muitos cachês que são pagos aos cantores que se apresentam na Ilha, seria uma atitude mais digna para com a cidade que é bela, mas que se encontra, infelizmente, bastante maltratada e sem a devida atenção e respeito.

O Centro Histórico de São Luís é o principal motivo de atração turística do Maranhão e continua à espera de restauração. O local possui uma trajetória poética, vigorosa, a rua Grande é um dos seus símbolos, e sobre a sua espinha dorsal a cidade foi erguida. Cada recanto da antiga cidade possui um substrato sobre o qual se pode contar e reconstruir a história da Capital Patrimônio da Humanidade. Apesar do abandono de alguns logradouros, São Luís ainda respira beleza e heroicamente faz nascer, mesmo a duras penas, a sua mais raivosa e terna poesia.

EXPEDIENTE

Editor Responsável

Reginaldo Rodrigues
SRTE 694/MA

Administração

João Rubem Nascimento

Assistente Administrativo

Nailde Ribeiro

Coordenação de Jornalismo

Paula Lima - SRTE 920/MA

Estagiária

Juliana Monteiro Vieira

Fotos

Reginaldo Rodrigues

Reportagens

Paula Lima

Juliana Monteiro Vieira

Paulo Melo Sousa

Colaboração

Antônio Noberto

Beatrice Borges

Pesquisador e Historiador

Marcos Tadeu N. da Silva

Projeto Gráfico

Wedson de Sousa

Tiragem

5 mil exemplares

Contatos p/ artigos, críticas e sugestões:

Fone Fax: (98) 3199-0040 / 8909-8347/ 8214-5279

jcazumba@jornalcazumba.com.br

reginaldorodrigues2010@hotmail.com

End.: Av Daniel de La Touche, 1001, sala 106, Ed. Elaine, Cohama, CEP: 65074-115.

Valor da assinatura anual R\$ 87,00

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



Lendas do Maranhão

A serpente de Vitória do Mearim

Na cidade maranhense de Vitória do Mearim é bastante difundida a existência de uma cobra gigante que vive no subsolo da urbe, tendo o seu corpo uma extensão que vai desde a margem do Rio Mearim até a Igreja de Nossa Senhora de Nazaré, onde está a sua cabeça. Contam que a maior prova da existência do monstro são as

constantes rachaduras que aparecem nas paredes do mencionado templo. Apregoam que, caso a serpente consiga se livrar dos seus encantos, será o fim para toda a cidade, que acabará submersa no Rio Mearim.

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

Cazumbá Poético

A tempestade

Um raio fulgura no espaço
esparso,
de luz; e trêmulo e puro se aviva,
s'esquiva
rutila, seduz!

Vem a aurora pressurosa,
cor de rosa, que se cora de
carmim;
a seus raios as estrelas,
que eram belas, tem desmaios,
já por fim.

O sol desponta lá no horizonte,
dourando a fonte,
e o prado e o monte
e o céu e o mar;
e um manto belo de vivas cores
adorna as flores,
que entre verdores
se vê brilhar.

Por Gonçalves Dias

[/minsaude](#) [/minsaude](#)

DISQUE SAÚDE
136
Ouvidoria Geral do SUS
www.saude.gov.br

O PROGRAMA MAIS MÉDICOS TROUXE MAIS SAÚDE PARA O MARANHÃO.

Só aqui no estado, já são **602 médicos** levando atendimento de qualidade a **176 municípios***

*Abril de 2014

Mais Médicos no Brasil:

Dobrou
o investimento
em atenção básica

Atendeu mais de
100%
da demanda dos municípios

Cerca de
49 milhões
de pessoas beneficiadas

O Programa Mais Médicos do Governo Federal superou uma grande meta: em apenas oito meses, atendeu a mais de 100% dos municípios cadastrados no Programa. O Maranhão faz parte desta conquista com mais de 174 milhões de reais investidos, além da ampliação e melhoria do atendimento médico oferecido à população, principalmente a que vive nas localidades mais distantes e nos bairros mais pobres.

Confira se a sua cidade está participando do Programa. Acesse o site maismedicos.saude.gov.br ou ligue 136.





NO CERNE DA QUESTÃO

Por Antonio Noberto

*Turismólogo, escritor, sócio-efetivo do IHGM e sócio fundador da Academia Ludovicense de Letras – ALL.

Mandato sem interrupção para o próximo governador

O Maranhão é um estado marcado historicamente pela instabilidade política. Mesmo em período de poucas crises a “estabilidade” só existiu com a oposição oprimida e subjugada, sem voz e vez, o que a deixou em constante luta pela sobrevivência. Na verdade, o quadro diz respeito à própria história do Brasil colônia, onde as três grandes oportunidades e “ameaças” à colonização: o nativo, o africano e o estrangeiro tiveram o mesmo tratamento hostil infligido pelo colonizador ibérico, que legou o *modus operandi* que rompeu séculos e chegou aos nossos dias.

A tomada do poder pela força não é de hoje, mas uma prática enraizada desde os primórdios. O general francês Daniel de La Touche, primeiro governador do Maranhão, foi o primeiro a provar tal dissabor. Ele e seus comandados foram tachados pelo vencedor de hereges, invasores, piratas, promíscuos, dentre outros adjetivos nada elogiosos. Tudo parte de uma política de interesses que sacrificava antes de tudo a informação. Mas a história e a razão – aos verdadeiramente críticos – indicam outro entendimento. Foram os gauleses que trouxeram ao Maranhão os primeiros colonos, os primeiros missionários escritores (Claude Abbeville e Yves d’Evreux), criaram o primeiro conjunto de leis da América, as Leis fundamentais decretadas na Ilha do Maranhão (escrito no Forte Saint-Louis – atual Praça Pedro II), implantaram os primeiros fortes na Ilha, primeira Igreja e Convento Capuchinhos do Brasil (no lugar onde está o Convento e igreja de Santo Antonio), trouxeram o primeiro cirurgião, etc., tudo em harmonia e com a contribuição da população nativa. Mas, tal harmonia e progresso foi interrompido pelos interesses políticos e di-

násticos que se desenrolavam especialmente na Europa.

No século passado, em 1936, o governador e médico Aquiles Lisboa também foi vítima dos interesses políticos, sendo afastado do poder por Getúlio Vargas antes do fim do processo de *impeachment*. O caso mais recente foi a cassação do governador Jackson Lago em 2009, sob a alegação de abuso de poder político e econômico. Não é demais lembrar, que além da força política interessada na cassação de Jackson, duas categorias – professores e policiais – se destacaram na pressão temerária por aumento de salário, fazendo greves e até bloqueios de rodovias. O resultado das pressões de todos os lados e de todas as ordens foi a morte da “galinha dos ovos de ouro”. Desde então o estado vem passando por constantes instabilidades decorrentes do tapetão. Dizem que no jogo político do Maranhão sempre existe terceiro turno.

A cinco meses antes do pleito o quadro político está praticamente desenhado, com uma eleição que dirá se o maranhense quer no poder o grupo oposicionista, com larga vantagem nas pesquisas, ou a manutenção do grupo político Sarney / Lobão, que está em fase de definição. Sem esquecer as demais legendas, que apresentarão candidatos ao cargo maior do executivo estadual. É importante que os maranhenses saibam que, independente do lado político que ocupará o Palácio dos Leões, o próximo governador provavelmente não gozará do mesmo montante, fruto de empréstimos, que dispõe a atual governadora. Sem falar que 2015 se desenha como um ano de grande aperto de cinto e de muitas dificuldades para o pa-

ís. Qualquer farra na economia ou falta de ajuste e de austeridade neste ano de 2014 acarretará passivo para o ano seguinte. E aí vai ser preciso mais do que consciência por parte da população, uma maturidade nunca visto para entender e esperar o momento apropriado para apresentar demandas.

Jean-Paul Sartre escreveu *La responsabilité de l’écrivain* – A responsabilidade do escritor – onde fala, entre outras coisas, que os escritores alemães poderiam ter contribuído com seu país se tivessem se manifestado sobre o avanço do nazismo alemão na década de 1930. Por isto este texto, apresentado agora, bem antes do pleito deste ano, para que os maranhenses votem conscientes de que não existirá mágica para os próximos dois anos. É claro que é possível semear em tempos difíceis, mas é importante dizer que quem vencer não vai viver um mar de rosas.

O estado, por sua vez, não pode viver sob pressão dos interesses imediatos. É preciso firmar um pacto com a permanência para que não seja uma colcha de retalhos ou uma banca que negocia ao gosto do freguês e ao sabor das pressões. A Lei não pode continuar sendo um escrito à disposição de interesses localizados ou de quem está no poder, mas a arma poderosa do cidadão e da coletividade, e isto demanda a virtude e o exercício da paciência e da longanimidade, além de responsabilidade, compromisso, desprendimento e maturidade de todos os atores maranhenses, especialmente das agremiações políticas, imprensa e entes sindicais.

É com maturidade, paciência e consciência que os maranhenses elegerão, para cumprir um mandato de quatro anos, um governador e não um refém!

O conhecimento sem limites.

Educação infantil
Ensino fundamental
Ensino médio

Colégio **BATISTA**
Daniel de La Touche

Matriculas Abertas

João Paulo 98 3131 1411
Renascença 98 3227 2684

MÁRCIO VAZ

Consultor

Márcio Vaz é consultor e professor adjunto da UFMA, com doutorado em Ciências Ambientais

Jornal Cazumbá – Como é realizado o monitoramento da balneabilidade das praias de São Luís?

Márcio Vaz – O monitoramento segue uma metodologia internacional, também adotada no Brasil, em estados como São Paulo. Basicamente é um monitoramento semanal, nos dias de maior uso da praia e em situações consideradas extremas. Que situações seriam essas? Maré baixa e em um dia de domingo. Então, a coleta é feita todo domingo à tarde e, a partir de cinco semanas de dados, se identifica se as praias estão próprias ou impróprias. Se de cinco leituras, quatro estiverem favoráveis, a praia é considerada própria. E se dessas cinco leituras, mais do que uma estiver imprópria, então a praia é considerada imprópria para banho. Mas, ela não é interdita, ela é somente uma praia imprópria para banho. E a divulgação disso é uma espécie de orientação e prevenção de riscos.

Jornal Cazumbá – Temos percebido, ao acompanhar os laudos, que as fozes dos rios que deságuam nas praias sempre estão interditas. Por que a foz está interdita, mas as praias próximas geralmente não estão?

Márcio Vaz – É uma questão bem interessante, porque a contaminação do esgoto vem a partir de terra firme, que são os esgotos gerados nas nossas casas, conjuntos e bairros. Então, esse esgoto é trazido pelos rios até as praias. Por isso, os rios em bacias hidrográficas que não tenham um sistema de tratamento de esgoto adequado será levado pelo rio para a praia. E chegando na praia ele pode ser diluído no mar que tem um volume de água muito mais do que esse rio que trouxe o esgoto. A diluição não é instantânea, mas a diluição ocorre, sem dúvida. Então, quando você tem um rio poluído sendo lançado no oceano, esse rio vai dissipar sua poluição em algumas centenas de metros. Então, é possível que um rio esteja poluído e a 300, 400 metros de distância, as estações que são feitas de um em um quilômetro, mais ou menos, da praia, não necessariamente irão registrar a poluição trazida pelo rio.

Jornal Cazumbá – Quais medidas deveriam ser tomadas para que esse problema seja sanado?

Márcio Vaz – Existem medidas de curto, médio e longo prazo. Medidas de longo prazo seria a cidade inteira ter o seu sistema de coleta e tratamento de esgoto. A médio prazo também tem uma questão de fazer com que sistemas que já existem operem de forma mais eficiente, a questão da fiscalização. Por exemplo, São Luís, muitas vezes, como é o caso da Lagoa da Jansen, tem uma rede de esgotos, e essa rede não é utilizada pela população. A população conecta esse esgoto numa rede de drenagem de chuva. Isso é uma questão que, mesmo tendo uma rede de esgoto, ele não está sendo tratado. Então, isso é um exemplo de médio prazo que a fiscalização eliminaria. E a curto prazo são questões de bom senso, porque as pessoas vão às praias e lá, às vezes, não há uma infraestrutura de banheiro, de higiene...



Foto: Divulgação

e essa contaminação pontual de pontos de lançamento ilegais, de bares que não têm condições de infraestrutura, tudo isso contribui para uma questão de balneabilidade da praia. Agora é importante deixar claro, também, que o esgoto não é a única fonte de contaminação. A água da chuva lava toda a terra firme e essa água é levada para o oceano. Depósitos de lixo, criação de animais domésticos, uma vacaria, o porco criado solto, o animal, cachorro na praia...tudo isso são fatores que contribuem, menos, é claro, do que o esgoto que é trazido pelo rio, mas, também, são fontes potenciais de contaminação.

Jornal Cazumbá – Você tem conhecimento de alguma medida que, nesse momento, está sendo tomada para que esse problema seja solucionado?

Márcio Vaz – Sim, o Governo de Estado está com um projeto de ampliação da rede de coleta e tratamento de esgotos da região da Litorânea, incluindo os bares, chegando até a região do Olho D'Água. Esse é um processo que vai levar 2, 3, 4, 5 anos. Seria caracterizado como um processo de médio e longo prazo, que diminuirá, sem dúvida, a carga de esgoto que chega hoje de forma não tratada às praias. Também estão sendo feitas fiscalizações pela Vigilância Sanitária, pela própria CAEMA, para identificar esses pontos de lançamento de esgotos irregulares. Na Ponta D'Areia, por exemplo, existia um grande ponto de lançamento que foi eliminado. E essa praia, recentemente, tem tido condições favoráveis, e era considerada uma das mais contaminadas de São Luís. Esse é um exemplo claro de como uma ação de curto prazo, mesmo não tendo uma rede de esgotos, ainda, na cidade inteira, surte resultados.

Jornal Cazumbá – Qual a situação dos rios urbanos da capital?

Márcio Vaz – São Luís é uma ilha que tem bacias de drenagem pequenas. Isso, tecnicamente, significa que nós não temos rios perenes, com exceção do Paciência, Anil e Bacanga. Basicamente, os rios são todos de drenagem temporária quando chove ou durante a estação chuvosa. Durante seis meses tem água, durante seis meses é seco. Isso é a primeira observação. Os nossos rios urbanos não têm o volume de água e nem a perenidade para fazer com que tenham a capacidade grande de diluição. Então, por serem cursos d'água de pequena vazão, vão ter uma grande chance de estarem todos contaminados, porque esgotos são lançados in natura, e sem esse volume de água grande o suficiente para diluir esses esgotos, sem sombra de dúvida, praticamente todos os rios urbanos de São Luís são rios altamente contaminados.

Jornal Cazumbá – O que fazer para resolver esse problema?

Márcio Vaz – O grande desafio é justamente a garantia de que toda uma cidade tem um sistema de tratamento e coleta. Quando você tem algumas áreas que funcionam segundo padrões internacionais e outras que não seguem regra alguma, é difícil você garantir a qualidade de água de um rio, de uma praia, porque basta uma comunidade estar contaminando o rio que eu posso ter 90% da bacia com o sistema de tratamento, mas o rio será contaminado por esses 10% que não têm tratamento. Então, para garantir que nós não teríamos poluição na cidade e nas praias, nós teríamos que ter a garantia de que 100% da cidade estar saneada. Agora é importante observar que mesmo em países de primeiro mundo, que tem 100% de saneamento, a praia continua tendo problemas ocasionais, porque, como eu expliquei, a chuva lava a cidade. E a chuva que lava a cidade leva contaminação para as praias e rios mesmo que você tenha um sistema 100% de tratamento de esgotos e resíduos. Dessa forma, a grande meta que nós deveríamos ter como sociedade não é eliminar integralmente a poluição, essa sempre ocorrerá ocasionalmente. O que nós temos que diminuir é a frequência com que essa poluição ocorre. Então, no lugar de ocorrer várias semanas e vários meses ao ano, ela passaria a ocorrer esporadicamente, numa grande chuva, numa grande evento imprevisto, duas, três, quatro vezes ao ano e não dezenas de vezes. Sendo assim, a meta de eliminar totalmente uma contaminação de corpos hídricos e praias é irrealista, o próprio primeiro mundo não consegue atingir essa meta. Agora, também, nós não podemos aceitar áreas que são permanentemente contaminadas e que estão permanentemente impróprias.



TRADE em AÇÃO

Por Paula Lima - Jornalista e especialista em Assessoria de Comunicação
paulalimas@gmail.com / www.paulalimas.blogspot.com

Comemoração ABAV-MA

No mês de abril, a Associação Brasileira de Agências de Viagens - ABAV/MA promoveu uma comemoração pelo Dia de Agente de Viagem (data comemorada em 22 de abril). O momento contou com a presença de 150 agentes e convidados. Além de sorteios, a ocasião, ainda, contou com a apresentação da peça de humor crítico Farofa com Babaçu e foi animada pela cantora Lena Garcia.



Pedro Afonso, Eudócio Saraiva, Silvio Alves, Mulher babaçu (Uimar Júnior), Antonieta Uchôa, Guilherme Marques e Karina Moritz



Jornalistas do Cazumbá
Reginaldo Rodrigues e Paula Lima



Diego Ferraz e Júlio César



Iara, Nan Souza e Antonieta Uchôa



Funcionários do Hotel Pestana liderados pela gerente de vendas Bruna Costa



Cristiane, Rose, Valdecir, Eliane Gomes e demais agentes em momento de descontração



Poliana, Janete, Talita, Ângela, Conceição, Luiza e Liliane



A presidente da ABAV-MA, Antonieta Uchôa, Fernando Borges e Guilherme Marques



Lúcia e sua filha Renata, Madalena Nobre



▶ Reunião

A ABAV Nacional realizou sua reunião internacional de Conselho de Presidentes a convite do Ministério de Turismo de Cuba, no último dia 02 de maio, em Varadero, Cuba. O Maranhão estava representado pela Vice Presidente de Capacitação e Certificação da ABAV Nacional, Ana Carolina Medeiros, que na ocasião, firmou o compromisso de trabalhar em parceria com o MINTUR (Ministério de Turismo de Cuba) a promoção do destino Cuba em vários estados do Brasil por meio do Programa de Certificação em Destinos do ICCABAV, Instituto de Capacitação e Certificação da ABAV Nacional. Na foto, Ana Carolina Medeiros, sua filha Izabela, Luis Fernando Luzetti e Beatrice Borges, Coordenadora da ABAV Nacional.

▶ Qualificação



Desde o final de março, a Prefeitura de São Luís disponibiliza um Banco de Currículos composto por pessoas qualificadas, gratuitamente, pela Secretaria Municipal de Turismo (Setur). O Banco de Currículos é utilizado como ferramenta de auxílio na contratação de mão de obra pelas empresas que compõem o *trade* turístico de São Luís. Em 2013, a Setur qualificou 1.531 pessoas e, nos quatro primeiros meses de 2014, já são 719 pessoas qualificadas em diversas áreas de interesse. Para ser inserido no Banco de Currículos, o candidato deve ter frequentado obrigatoriamente três cursos oferecidos pela Setur, dentre estes, os de Qualidade no Atendimento e Informações Turísticas, são indispensáveis.



▶ Sustentabilidade

A Diretoria Executiva do Sebrae Maranhão, bem como os colaboradores da instituição, estiveram reunidos no dia 24 de abril, para apresentação oficial do Projeto de Gestão Ambiental e Sustentabilidade do Sebrae. A atuação positiva do programa de apoio à sustentabilidade da instituição tiveram início em 2012, tendo capacitado funcionários e implantado ações pontuais como a coleta seletiva de resíduos sólidos na sede do Sebrae no Maranhão. O projeto agora deve se expandir e atingir as doze regionais do Sebrae em todo o Maranhão, numa mudança de comportamento de seus colaboradores que pode transformar a instituição numa referência em sustentabilidade.

▶ Mostra



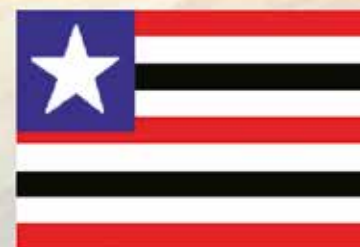
No próximo dia 21 de maio será realizada a I Mostra Gastronômica Maranhense pelos Acadêmicos do Curso de Turismo da instituição FACAM – Faculdade do Maranhão. O objetivo é sensibilizar a população sobre cidadania, conhecimento dos hábitos alimentares da sociedade maranhense, a importância da conservação da culinária regional e, ainda, sobre a relevância das atitudes de empreendedorismo. Os temas terão abordagem interdisciplinar pertencentes aos campos da geografia, história, economia, filosofia, entre outros, favorecendo o aprendizado e desenvolvimento cultural dos alunos. A apresentação se dará por meio de oficinas, palestras, vídeos, exposições e estudos dirigidos sobre o eixo central da pesquisa.



Cartório do 2º Ofício de Notas

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

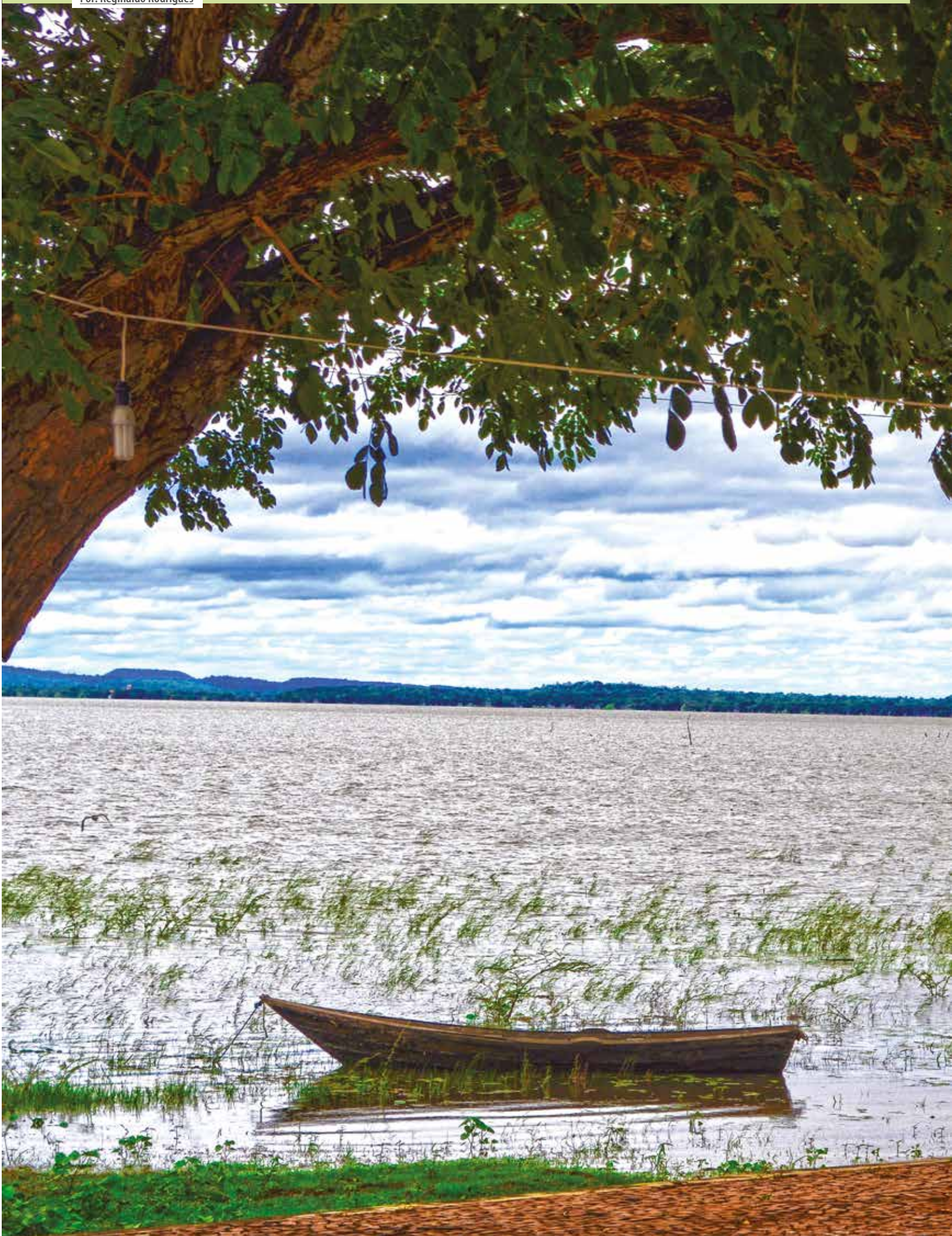
Com uma estrutura ágil e moderna para oferecer a você o melhor em serviços e plena segurança jurídica, *escrituras, procurações, testamentos, reconhecimentos de firmas, autenticações, inventário, partilha, separação, divórcio e restabelecimento de sociedade conjugal*



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

Por: Reginaldo Rodrigues

Foto: Reginaldo Rodrigues



Nova Iorque do Maranhão: a cidade humanizada que respira tranquilidade

A cidade, que possui cerca de cinco mil habitantes, tem como atração principal a praia formada pela barragem do Rio Parnaíba, no Piauí.

Pequena, simples e brasileira. Nova Iorque, no Maranhão. Agitação? Lá, as pessoas gostam mesmo é de relaxar e sentar na frente de casa ou ficar sob a sombra de uma árvore na pracinha. Sossego total!

Distante 560 quilômetros de São Luís, próximo da Cidade de Balsas, a 15 minutos de Pastos Bons em plena Região Sul do Estado do Maranhão está a pequena e simpática cidade, em pleno cerrado maranhense. O núcleo urbano é um lugar aprazível, com muito verde, uma grande praça com frondosas árvores, um convite ao descanso e uma boa leitura ou até mesmo fazer nada, só curtindo a calma do lugar.

Um pouco mais de um quilômetro do Centro, está a beira Rio ou Praia do Caju, um lugar todo urbanizado com quiosques e bares, que atendem com a melhor gastronomia da região, onde o carro chefe é o peixe de água doce, pescado ali mesmo nas águas do Rio Parnaíba. Entre as variedades estão a branquinha de couro, surubim, mandubé, fidalgo, piau, mandir e tucunaré, entre outras espécies.

A calma e prazer da estada em Nova Iorque só são quebrados nos finais de semana, quando a cidade é literalmente invadida por turistas e moradores da cidade e localidades vizinhas, que vem buscar nas águas mornas do lago, momentos de lazer e se refrescar nos dias quentes.

genheiro norte-americano Edward Burnet ao local que se chamava Vila Nova. Burnet foi designado pelo governo Imperial brasileiro para proceder com a limpeza do Rio Parnaíba, desobstruindo-o das cachoeiras que impediam a navegação e o desenvolvimento comercial da região. Já por volta de 1890, quando a Vila fora desmembrada do município de Pastos Bons, o iaque teve a ideia de batizá-la de Nova Iorque, em homenagem à sua terra natal.

A fênix do cerrado, sempre ressurgindo

Assim, como a Fênix, pássaro da mitologia grega que, quando morria, entrava em autocombustão e, passado algum tempo, renascia das próprias cinzas. Por duas vezes Nova Iorque teve de recomeçar. A primeira com a inundação e destruição da cidade pela grande cheia do Rio Parnaíba, em 1926, e a segunda, no ano de 1968, quando cidade foi submersa por conta do lago que se formou com a construção da barragem de Boa Esperança, do outro lado do Rio Parnaíba, no Piauí, deixando uma praia de água doce para os nova-iorquinos. Debaxo deste imenso lago está a Nova Iorque antiga.

Este é um dos maiores lagos artificial do Maranhão. Há períodos do ano que a praia chega a reunir, em um só dia, cerca de 10 mil pessoas. Gente que está fugindo do estresse das grandes cidades.

Origem do nome

A história oficial de Nova Iorque é de pouco mais de um século, tendo como marco a chegada do en-

O que ficou

Com a inundação da cidade antiga, a população foi transferida para uma nova cidade previamente

construída, toda planejada, com energia elétrica, água e esgotamento sanitário. Por isso, não se vislumbra na cidade, problemas tão comum em outros municípios do Estado.

Por outro lado, a Nova Iorque de hoje, para muitos nativos, ainda é uma cidade sem alma e muitas "estórias" permeiam o imaginário popular e tudo gira em torno da "cidade velha" como dizem os mais antigos. São histórias com muito saudosismo, que foi submerso nas águas, juntamente com todas as histórias de vida e de morte, uma vez que quase todas as histórias contadas pelos mais velhos remete ao antigo cemitério. Daí as muitas coisas assombrosas.

O que fazer

Como turista você pode alugar uma pequena embarcação, tipo canoa a remo ou motor e fazer uma boa pescaria ou mesmo passear pelo lago. Para tanto, é necessário, contratar um tour guiado, com alguém que saiba e conheça bem a região. Agora, se optar por ficar em terra firme, alugar uma bicicleta ou andar pela cidadezinha, respirar a atmosfera do lugar ou mesmo observar suas casas e sítios é uma boa opção.

Aos ociosos, podem optar pelo bom descanso a sombra das árvores e desfrutar de uma boa leitura, fazer um piquenique com familiares ou amigos, ou até mesmo tirar um cochilo.

Como chegar

Saindo de Balsas, aproximadamente 300 km pela BR 230, é uma viagem tranquila e rápida, uma vez que a BR está em bom estado de conservação. Chegando a pastos Bons, a 18 km numa MA de muitas curvas, mas que com atenção se chega rapidinho. A cidade tem pousadas e restaurantes e uma infraestrutura boa para receber seus visitantes.

Lenda

Na cidade velha, havia uma senhora Mariquinha conhecida como "fon fon". Ela era muito humilde e sofrida, mas o sofrimento não a impedia de ajudar o próximo. Ela teve lepra e a doença comeu seu nariz que a levou a morte. Após sua morte, as pessoas começaram a rezar e pedir graças em nome dela e muitos diziam que as graças eram alcançadas.

Com a construção da cidade nova, os antigos exumaram seu corpo e levaram seus restos mortais para a cidade nova. Em seu túmulo acendem velas e fazem suas preces, na certeza de terem suas graças alcançadas.

Fonte: Josely Moraes, Pedro Humberto e monografia de Helen Lopes de Sousa.



Casino nova-iorquino Fonte: Acervo particular de Dona Jesus Neiva

SEMINOVOS
INTEIRAÇOS

Entrada Parcelada
Garantia de Mecânica

seminovos
Duvel
O seu caminho é VOCÊ quem faz!

CALHAU - 3216 3100 • ANGELIM - 2108 3900 • CENTRO - 2108 3144

**O MOCHILEIRO**

Por Reginaldo Rodrigues
Jornalista e Turismólogo
reginaldorodrigues2010@hotmail.com



Foto: Reginaldo Rodrigues

Um brinde à vida

Ver a vida se renovando é sempre um prazer, ainda mais, quando essa vida está ameaçada de existir por pura falta de escrúpulo humano. Essa é uma realidade que deixou de existir, com o acompanhamento e monitoramento das tartarugas marinhas, que se reproduzem no litoral brasileiro.

Numa das minhas incursões pelo litoral baiano, pude ver o trabalho da comunidade e voluntários do Projeto Tamar/Salvador e sai de lá com uma ótima impressão. Lá pude

acompanhar o trabalho de monitoramento reprodutivo das tartarugas marinhas. Por sorte, pude flagrar o nascimento de filhotes de tartaruga-verde (*Chelonia mydas*), na Praia do Forte, onde, atento, pude ouvir as explicações dos biólogos sobre esses fascinantes animais e o que o Tamar faz há mais de 30 anos em todo o litoral, especialmente no Nordeste, para protegê-los.

Acompanhar a solturas de filhotes de tartaruga marinha é um momento sempre especial, que acontece de janeiro a julho.

Então, se você tiver sorte, como foi o meu caso, é só se munir de máquina fotográfica, disciplina, uma vez que na área de desova é toda demarcada e os cuidados são redobrados. Assim sendo, é só ficar atento e fotografar o instante em que os filhotes surgirem. E umas das primeiras coisas que fazem é ir em direção ao mar e cumprir com seu longo e difícil ciclo de vida, experiência que emociona a todos que têm oportunidade de participar.

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

Por: Paula Lima

Foto: Divulgação



Caixeiras do Mara

O som extraído de um instrumento rudimentar que estremece o m

Quem não conhece o tradicional culto ao Divino Espírito Santo, que acontece sempre no mês de maio, no Maranhão? É nesse mês que elas mais se evidenciam, com um som único que estremece o mundo cultural da Ilha de São Luís. São as caixeiras.

Mulheres cantam, tocam tambores, ou melhor, as caixas. Função essa exclusiva de mulheres e profundamente associada ao que se convencionou socialmente como feminino. Tocam vestindo saias, sempre. De acordo com a tradição, dar essa função aos homens é, digamos, feio. “É feio para um homem botar uma caixa no ombro e sair pela rua”, conta a caixeira Rosa Barbosa.

Mas, como em tudo, há exceções, mas somente para os chamados Foliões da Divindade. Esses homens formam duplas e cantando e tocando para o Divino acompanham enterros, pagam promessas,

fazem visitas de cova, levando aos mortos as mensagens de saudade de seus parentes vivos.

Quem faz parte de grupos de Caixeiras faz parte de um grupo restrito e com regras próprias para reconhecimento, desafio, inclusão e rejeição de participantes.

O nome Caixeira relaciona estreitamente as sacerdotisas do Divino a seu instrumento: a caixa. Mas, sua função é inseparável do canto. A potência da expressão vocal, a afinação, a extensão do repertório, os conhecimentos das sequências rituais, são atributos que fazem com que uma Caixeira seja aceita e respeitada pelos seus pares.

Uma tradição que passa de geração em geração e atravessa milhares de anos. Com certeza, a presença viva das Caixeiras no século XXI é uma mostra da força dessas mulheres na guarda e permanente transmissão oral do conhecimento da celebração

do Divino do Maranhão.

A música das Caixeiras se restringe a um momento específico e delimitado: a festa do Divino. Nessa celebração, os cantos e toques constroem uma ambiência propiciatória para a forma de sacralidade inerente ao culto. E elas são exigentes. “Quem sabe fazer festa do Divino é caixeira, porque ninguém mais entende dessa festa do que quem está nas caixas. Tem dono de festa que não sabe pegar uma baqueta de caixa, você tem que mostrar tudo para ele não fazer de qualquer jeito. Às vezes, quando se entra na casa depois da missa, você bota a caixeira-mor para responder pelo festeiro. Nós não mandamos na festa, mas tem caso em que precisamos interferir direto para sair tudo nos conformes: caixeira responde daqui, caixeira responde de lá, essa parte somos nós e, na verdade, essa é a parte mais importante da festa. Então quem é a principal



nhão

Mundo cultural da ilha

da festa? São as caixeiras, somos nós, a obrigação é deles, mas quem paga somos nós, com nosso conhecimento”, diz a Caixeira Dona Luzia.

Ser Caixeira

As caixeiras do Estado, em sua maioria, mulheres negras, com mais de 50 anos, se envolveram com a festa do Divino, ainda, criança, por serem filhas ou netas de festeiros, ou então por promessa de seus pais. As caixeiras mais velhas contam que, antigamente, cada caixeira tinha sua bandeirinha, uma menina que a acompanhava durante toda a festa, aprendendo os cânticos e os principais toques de caixa. Antes das festas, era comum ver as meninas imitando as caixeiras, cantando versos e tocando em pequenas latas de leite ou de manteiga. As bandeirinhas eram, antes de tudo, a forma encontrada pelas caixeiras do passado para perpetuar a tradição

e formar novas caixeiras.

Mas, engana-se quem pensa que é fácil. O processo de formação de uma caixeira é lento, pois as cerimônias da festa do Divino Espírito Santo são muito complexas e detalhadas. Esse fato se reflete na existência de uma hierarquia entre as caixeiras, estabelecida de acordo com os anos de experiência e, principalmente, com o grau de conhecimento sobre a festa. Assim, cada grupo de caixeiras possui uma caixeira-régia, que deve conhecer em profundidade todas as etapas e detalhes da festa, pois é ela quem comanda as outras caixeiras e tem plenos poderes sobre tudo que acontece no salão. Não é fácil alcançar o grau de caixeira-régia. Muitas senhoras chegam a frequentar festas do Divino por mais de trinta anos, mas não conseguem ou não querem alcançar este posto. A caixeira-régia é ajudada diretamente pela caixeira-mor, que poderá substituí-la caso não esteja presente.

Curiosidade

Embora as relações entre as caixeiras sejam muito marcadas pela amizade, as brigas, mexericos e desavenças também fazem parte do universo dessas mulheres. Muitas são as causas de conflito entre os grupos de caixeiras ou dentro de um mesmo grupo: ciúmes, rebeldia contra a liderança do grupo, rivalidades internas... É comum, durante uma festa, ouvir comentários de que determinada caixeira tenha errado na hora de abrir ou fechar a tribuna, tenha bebido demais ou tenha repetido versos. Algumas chegam a dizer que “felicidade de caixeira é falar do malfeito da outra”. Para evitar comentários, elas procuram sempre selecionar com quem tocam, mostrar toda a capacidade de improviso, cantar com a voz sempre afinada, não atrapalhar o verso das outras e respeitar a ordem das cantigas. Em um dos versos da “Dança das Caixeiras”, o receio de ser criticada pelas demais companheiras fica bastante evidente:

*Caixeira que está dançando
Tu não pisa no meu pé
Que eu não quero ser chamada
No fuxico de mulher*

Uma das principais causas de conflito no universo das caixeiras do Divino diz respeito à hierarquia. Como a autoridade máxima de um grupo de caixeiras é a caixeira-régia, ela jamais admite que outra caixeira puxe um cântico antes dela sem que lhe seja dada permissão. Desrespeitar a hierarquia significa causar sérios problemas para o grupo.

“Eu sempre falo para minhas caixeiras: nunca se atravessem na frente de uma caixeira-régia. Quer dizer, se você quer evitar mexerico, fuxico, espere sua vez de cantar. Quer puxar um verso, peça para a dona do salão, que é a régia. Eu falo isso pra elas não passarem vergonha quando não estiverem comigo, porque eu sou régia e não gosto de ninguém fazer festa para mim, porque se eu aprendi a respeitar as outras também tenho que exigir respeito na minha hora”, destaca Dona Dica.

Ao mesmo tempo em que disputam poder e prestígio, as caixeiras também usam o espaço da festa para reforçar laços de amizade e de solidariedade. Além de tudo isso, ser caixeira representa

também, para essas mulheres, a oportunidade de uma ocupação digna em uma sociedade em que são marginalizadas por sua condição de mulheres, negras e idosas. Cantando para o Divino, encontram espaço para se relacionar e se divertir.

A tradição morre aos poucos

Embora não se possa dizer com certeza qual o número de caixeiras atualmente em atividade no Maranhão, parece claro que esse número é relativamente pequeno e insuficiente para atender às dezenas de festas realizadas ao longo de todo o ano. Algumas caixeiras já se encontram surdas e doentes, o que as impossibilita de irem aos festejos. Devido ao número reduzido e à idade avançada das caixeiras, a festa do Divino vem se simplificando nos últimos anos e muitas etapas estão deixando de ser realizadas, como o roubo e o carimbó.

“Muita coisa está sendo abolida, precisou sair, até porque tem um problema sério: não se tem mais quase senhoras tocadoras de caixa. Elas estão reduzidas, estão velhas e cansadas, as que gostam mesmo estão com problemas de saúde, nas pernas, na cabeça, no coração, na vista, e as pessoas mais jovens não estão querendo sentar para aprender a tocar caixa, então isso cria uma dificuldade muito grande dentro do próprio ritual. Juntar roubo é cansativo, se anda muito e nós não podemos mais, o carimbó é uma fuzarca, mas nem todas podem participar, então a gente vai deixando de fazer”, se entristece Dona Celeste.

Essa situação se agrava pelo fato de que não há muita renovação entre as caixeiras. As mais velhas vão morrendo e não têm surgido caixeiras novas no ritmo necessário à manutenção da festa. Muitas são as explicações dadas por festeiros e caixeiras para o desinteresse das meninas de hoje pela festa do Divino. As caixeiras têm consciência de que a tradição que carregam está ameaçada e muitas se preocupam com isso.

Mas, alguns, ainda, se engajam e são apaixonadas por esse mundo fascinante das caixas. Jovens como Marisol Nascimento, uma participante ativa da cultura maranhense. “Eu sei tocar desde muito cedo. Aprendi olhando, mas tive um pouco de influência da minha tia e avós, que sempre me levavam para participar do culto ao Divino. E lá estava eu ora anjo, ora bandeirinha, ora rainha de promessa. E quando entrei no Laborarte o encanto só aumentou”, conta ela.

Ela entrou no grupo das Caixeiras ano passado (2013), e teve dificuldades. “A minha maior dificuldade eram os versos. Mas, a convivência com as caixeiras me fez aprender aos poucos. É tudo um processo e, ainda, sou iniciante. Mas, digo que amo o que faço”.

Parabéns ela recebe e muito das caixeiras, pela coragem e determinação de querer algo que poucos jovens querem. Mas, ela assim como outros fazem essa tradição permanecer cada vez mais viva, mostrando à sociedade que são as insubstituíveis portadoras de uma das mais ricas e expressivas tradições culturais do Brasil.



O abandono do Abrigo do Largo do Carmo

Um dos logradouros públicos mais frequentados de São Luís é também, para tristeza nossa, um dos mais abandonados. Trata-se do belo Largo do Carmo, que abriga uma igreja majestosa e um museu. No largo, sobrevive uma construção que foi incorporada ao contexto urbano sem preocupação com o espaço histórico do entorno: o Abrigo do Largo do Carmo, que é ocupado por comerciantes que se utilizam de Box nos quais funcionam bares, restaurantes, lanchonetes e, ainda, uma venda de caldo de cana que ali sobrevive há décadas, inaugurado pelo saudoso senhor Guará, já falecido.

O Abrigo teve seu período romântico, no qual os poetas e notívagos amanheciam seus dias na boemia, num momento em que o local, ainda, apresentava segurança. Após vários assaltos, os comerciantes, com medo, fecham seus estabelecimentos bem cedo, os mais corajosos chegam a manter o negócio funcionando até às 21h. No Abrigo era possível se encontrar, a qualquer hora do dia ou da noite, poetas como Nauro Machado, Bandeira Tribuzi, Valdelino Cécio, a turma do Grupo Poeme-se, da Academia dos Párias, que ali iam se abastecer de temas para seus poemas. Esse período áureo passou.

Muitas foram as mudanças ali acontecidas. Havia, nesse local, um Pelourinho, que foi destruído.

Em frente à igreja, cuja escadaria, originalmente, era na frente do templo, foi demolida para a construção de uma rua. No meio da praça havia um belíssimo chafariz, que foi retirado do local e levado para local desconhecido. Tempos idos.

Com o Abrigo, a praça adquire movimento. No entanto, as mazelas são muitas. Maria da Graça D'Ávila Moreira, mais conhecida como Doninha 57 anos, é proprietária do Box nº 6 do Abrigo. Trabalhando no local há 36 anos, ela é dona de uma lanchonete. Doninha cita como o maior problema da área a falta de segurança: "Já pedimos várias vezes segurança neste local; o patrimônio histórico não deixa a gente fazer nada aqui, reforma alguma. Só agora esse prefeito mandou tapar os buracos aqui do calçamento em frente. Os governantes não fazem nada e não passam por aqui, só recebemos promessa pela televisão, em época de campanha política. No ano passado, a Blitz Urbana veio aqui, comunicou a gente de uma reunião, dizendo que iriam acabar com o Abrigo. Entregamos documentos, isso no ano passado, mas ficou nisso, nunca mais voltaram. Estamos cheios de promessas. Tenho que sair daqui antes das cinco da tarde, pois tenho medo de ficar mais tarde do que esse horário. Aqui até durante o dia a gente tem medo. A polícia, depois que tirou daqui um *trailer*, os Box fecham cedo e os que mais resistem ficam até mais

tarde. Antes, alguns locais ficavam abertos aqui até o dia amanhecer. Cada um de nós paga 180 reais por mês para um rapaz que vigia aqui o local durante a noite". Há 30 anos atrás ficavam circulando pelo local três policiais durante do dia e à noite. Hoje não se vê a polícia nem passar por ali.

Ao lado do Abrigo, existe um esgoto a céu aberto, o que é prejudicial para os comerciantes que vendem comida, e para a população que ali consome alimento. Ao lado da entrada da igreja do Carmo um grupo de engraxates sobrevive de forma precária num pequeno abrigo contra sol e chuva, que está caindo aos pedaços, abandonado pelo poder público. "O problema mais grave aqui é a falta de segurança, a falta de zelo dos governantes, aqui não há limpeza, as calçadas cheias de buracos, prédios abandonados onde se abrigam marginais, os jornalistas sofrem porque urinam e defecam ao lado das bancas, e de manhã tem que lavar o local senão não trabalham; também é preciso arrancar as bancas velhas daqui. Espero que o poder público melhore este local para para quem trabalha aqui e para os turistas, para que as pessoas possam circular por aqui sem medo", diz seu Antônio, frequentador da área há 38 anos, e que acompanha o cotidiano da praça.

Com a palavra, a prefeitura de São Luís e o Iphan.



EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ELEIÇÕES

A Comissão Eleitoral da Associação Brasileira dos Bacharéis e Profissionais do Turismo, seccional Maranhão, CONVOCA, os Bacharéis e Profissionais do Turismo do Maranhão em situação regular com a entidade ou novo associado para a ASSEMBLÉIA DE ELEIÇÃO a ser realizada no dia 05 de junho 2014 a partir das 15h na sede da SETUR-MA, localizada na rua Portugal, 165, no bairro Praia Grande – Centro Histórico de São Luís, para escolha dos membros de sua Diretoria e Conselho Fiscal/Consultivo para o biênio 2014/2015. O período de inscrição de chapas completas (Presidente, 1º secretário, 2º secretário, tesoureiro, 3 (três) membros titulares do conselho e 3 (três) membros suplentes do conselho) compostas por membros devidamente regularizados ou novo associado será entre os dias 15 e 26 de Maio do corrente ano e deverá ser efetuado no posto de informações turísticas (prédio anexo à Setur-MA), ficando igual período e local estipulados para regularização dos Bacharéis e Profissionais do Turismo somente perante algum membro desta comissão.

E para que todos os associados tomem conhecimento, é publicado o presente Edital, na forma estatutária.

São Luís -MA, 05 de Maio de 2014.

COMISSÃO ELEITORAL

Nailde de Jesus Dias Ribeiro
Presidente

Marcos Aurelio Rodrigues Costa
Secretario

Eduardo Luiz da Silva Filho Segundo
Tesoureiro

Por: Paulo Melo Sousa



Foto: Internet

Culinária maranhense: O caruru

Um dos pratos típicos mais significativos do Maranhão é o Caruru, que se diferencia em alguns detalhes do caruru feito em outros lugares, como na Bahia, por exemplo. Embora existam várias plantas que recebem essa denominação, cujas folhas verdes são usadas na culinária, as mesmas nada se relacionam com o prato típico.

O nosso caruru é preparado à base de quiabos, camarão seco descascado, farinha seca mimososa, cebola, tomate, cheiro verde e louro a gosto, além, é claro, do indispensável azeite de dendê (o dendê é uma palmeira de origem africana). Esse prato geralmente é acompanhado por arroz branco e pela torta de camarão.

Informa Câmara Cascudo, de forma bem simplista, que "o caruru é um esparregado de quiabos, camarões, adubados com sal, cebola, alho e azeite de dendê". Esqueceu-se o mestre Cascudo da nossa indispensável farinha, dentre outros ingredientes, dentre os quais a pimenta. E não se trata apenas de esparregar os ingredientes, ou seja, guizá-los, cortá-los em pedaços miúdos, espremê-los e misturá-los de forma aleatória. O preparo de alimentos é uma ciência, a adição dos ingredientes, levados ao fogo, uma poção que requer o devido cuidado, o tempo certo, a quantidade exata de cada componente do prato.

Há muito tempo que se fala sobre a influência de algumas etnias formadoras do povo maranhense, tais como índios, negros e portugueses, sem esquecer a contribuição árabe, no que se refere à culinária maranhense. A influência africana, nesse prato típico, contudo, parece quase inquestionável.

Cabe acrescentar, muito apropriadamente, que "a culinária é, portanto, o resultado de toda uma elaboração cultural, que começa com os processos agrícolas e industriais e envolve práticas, instrumentos e materiais de cozinha e mesa e vai até às superstições, ditados, terapêuticas, *tabus*, a ela relacionados e que reflete, em última análise, formas de comportamento do povo, valendo ressaltar o papel relevante da mesa de refeições nas relações sociais e políticas", como explica a pesquisadora e folclorista maranhense Zelinda Lima.

No Maranhão, o caruru também é "comida de santo", comida ritual, tradição nas casas de culto afro-maranhense. "As comidas de santo são preparadas por métodos tradicionais. Cozinha-se em caldeirões, de ferro ou alumínio, colocados sobre três grandes pedras no chão, chamadas tacuruba ou trempe, entre as quais se coloca lenha, no chão da cozinha, que tem de ser de terra batida. Não se usa fogão a gás, liqui-

dificador e outros aparelhos modernos. Muitos ingredientes são socados em pilão de madeira ou de pedra", informa o antropólogo Sérgio Ferretti. O caruru é a comida do orixá Xangô, servido com uma papa de arroz chamada "bola". Vale lembrar que Xangô é o chefe da Casa de Nagô, situada em São Luís, um dos terreiros de Tambor de Mina mais importantes do Maranhão.

Receita do Caruru

Ingredientes: 1 kg de quiabo; ½ kg de camarão seco, descascado; 1 pacote de farinha seca mimososa; 2 colheres de sopa de azeite de dendê; cebola, tomate, cheiro verde e louro a gosto.

Preparo: Lavam-se os quiabos, retiram-se as sementes e cortam-se em rodela. Cozinham-se com 3 folhas de louro e um pouco d'água. Quando estiverem bem moles, batem-se com uma colher de pau para ficarem gosmentos. À parte, refogam-se os camarões com os temperos e, depois de refogados, despeja-se a farinha seca, desmanchada com um pouco d'água, e colocam-se 2 colheres de sopa de azeite de dendê. Mexe-se e está pronto o prato.



Alugue um carro na Yes.

Conforto e segurança para Você e sua Família.

Todos os veículos completos, mais AIR BAG e ABS.

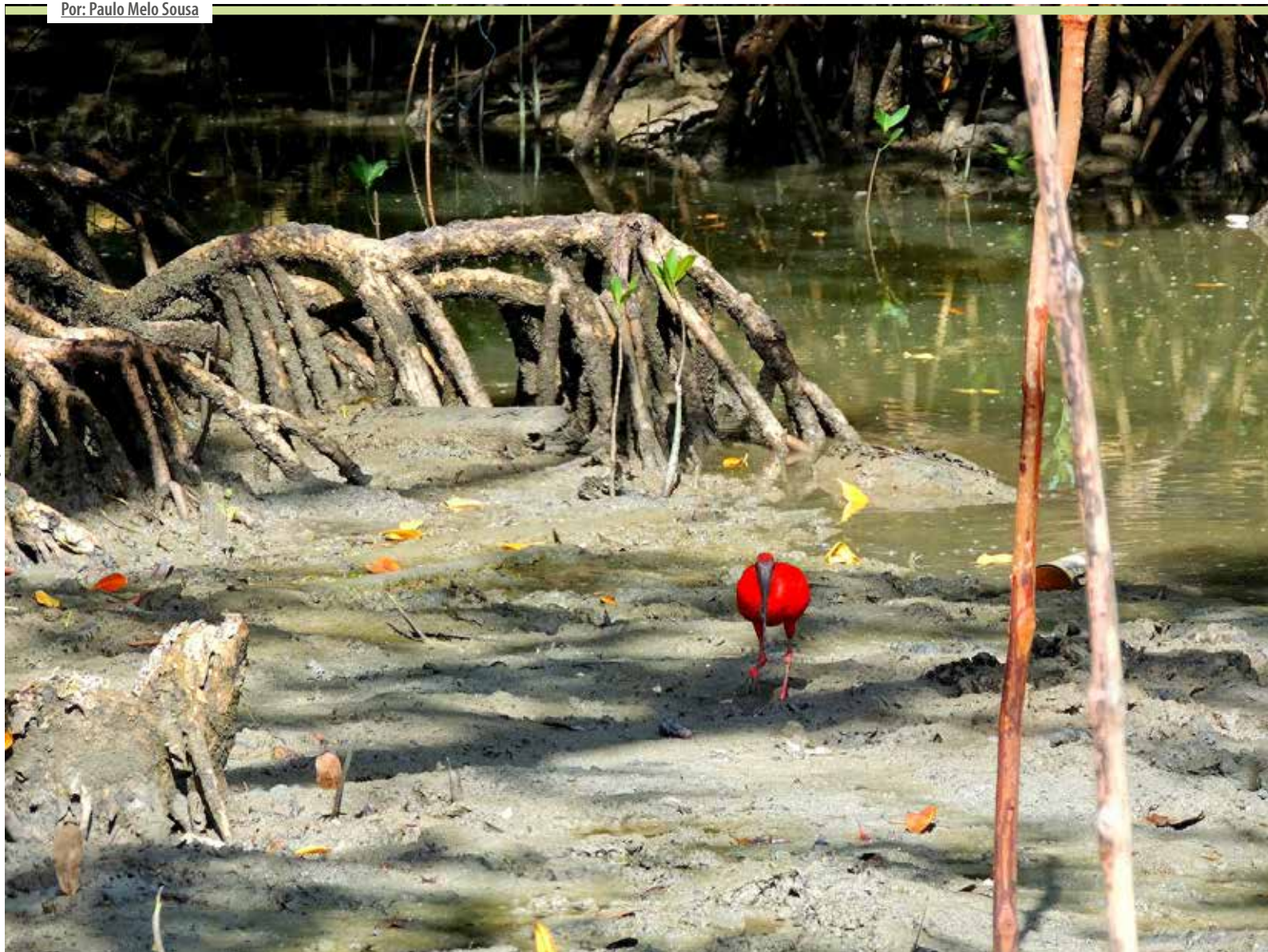
YES São Luis
(98) 3246-1500
(98) 8115-1100
Av. Daniel de La Touche - Cohama
saoluis@yesrentacar.com.br

Reservas Nacionais
0800 709 25 35
www.yesrentacar.com.br
twitter.com/alugueyes
facebook.com/yesalugueldecarrros

YES
ALUGUEL DE CARROS
Mais perto de você

Por: Paulo Melo Sousa

Fotos: Divulgação



A importância do mangue e o potencial turístico da Floresta dos Guarás

O manguezal, para todo o litoral do Brasil, possui uma importância fundamental, por tratar-se de um ecossistema extremamente rico, sobretudo, em produção de material orgânico, oriundo das folhas ou do material recebido pela drenagem dos rios que desembocam na costa, em áreas de mangue. Ocorre, então, uma reciclagem desse material que, com as marés, é levado para o estuário, o que proporciona alimento a uma grande quantidade de organismos que sustentam toda a atividade pesqueira do litoral.

Uma das maiores especialistas em manguezal do Brasil é professora Flávia Mochel, da Universidade Federal do Maranhão – UFMA. Ela é formada em Ciências Biológicas pela Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, com doutorado pela Universidade Federal Fluminense. Desde 1987 que a bióloga se encontra na UFMA como pesquisadora do Laboratório de Hidrobiologia. Ela vem construindo com o seu grupo, nos últimos anos, uma sólida

ideia conceitual do manguezal amazônico, por meio de longas vivências realizadas não só no Maranhão, mas também no Pará e no Amapá. Nesses três estados, localizam-se os espécimes mais desenvolvidos do país, em razão das condições climáticas propícias e de grandes marés.

A proliferação dos mangues favorece a enorme variedade dos recursos pesqueiros da região, funcionando como fertilizante natural das águas do litoral. “Essa riqueza se deve, em boa parte, à existência dos manguezais, que funcionam como adubo, fertilizando as águas do litoral. Além disso, no próprio mangue há uma série de outros animais, organismos que a população utiliza enormemente, como é o caso dos caranguejos, ostras, sururus. O mangue funciona como um mercado público, principalmente para pessoas menos favorecidas, que não usam sequer uma linha ou um anzol para obtenção de alimentos. Costumo dizer que o manguezal, na verdade, é o verdadeiro Programa Fome Zero em nosso país, pois não

apenas mata a fome, mas também fornece proteínas de altíssimo valor nutritivo. Uma vez que se retira o mangue, os prejuízos são incalculáveis”, esclarece a bióloga Flávia Mochel.

O trunfo da educação ambiental

A destruição do manguezal, portanto, deve ser evitada a todo custo, já que dezenas de milhares de pescadores e de catadores de mariscos, bem como suas famílias, sobrevivem graças à riqueza do litoral maranhense. Por outro lado, o manguezal, além de proteger a linha costeira contra a erosão provocada pelas fortes correntes marinhas, evita enchentes por conta da retenção de matéria líquida. Rio de Janeiro, Santos e Recife são exemplos de grandes centros urbanos que sofreram as consequências da destruição dos manguezais.

Em alguns desses locais, atualmente, o país gasta muito dinheiro tentando recuperar áreas perdidas em decorrência da industrialização.



Outra ameaça ao mangue surgiu nos últimos anos, quando um processo perverso de criação de camarão em cativeiro (carcinicultura) foi introduzido, provocando degradação ambiental grave.

A região das Reentrâncias Maranhenses, que se inicia no município de Alcântara e prossegue até a foz do rio Gurupi, fronteira com o Pará, abriga a Floresta dos Guarás, um dos

pólos turísticos mais importantes do Maranhão, naturalmente abrigando um diferenciado ecossistema que favorece a prática do turismo ecológico e de aventura. É fundamental, nessa região, evitar ao máximo o efeito antrópico, ou seja, impacto ambiental causado pelo homem.

Cabe lembrar que a intensidade e a frequência da interferência humana sobre o

manguezal são muito superiores àquela gerada pelos fenômenos naturais, e ambas apresentam características diferentes com relação aos impactos provocados. Dessa forma, é importante que se estimule, junto aos moradores do litoral, a prática da educação ambiental, visando uma convivência pacífica entre o homem e a exuberante natureza que o cerca, representada pela pujante riqueza do manguezal.



CURSO PARA EMPRESAS

Maio - São Luis e Imperatriz:

Como pagar menos tributos?

Junho - São Luís:

Como evitar problemas trabalhistas? (Setor Construção Civil)

Como pagar menos tributos? (Setor Metal Mecânico e Reparação Automotiva)



Informações: São Luis (98) 3212-1826/1840 • Imperatriz (99) 3525-1402
pda@fiema.org.br





Ócio, Viagens e Gastronomia

Por Beatrice Borges
Turismóloga/Coordenadora da ABAV Nacional
www.ocioviagensegastronomia.com

Bondinho: a reinvenção de um atrativo turístico

A capacidade de se reinventar é uma qualidade que poucos destinos turísticos possuem.

Cidades grandes, cosmopolitas e que recebem um número grande de turistas, convivem com essa responsabilidade diariamente, mas também contam com o apoio da própria dinâmica das cidades, que já promovem mudanças suficientes para deixar repetidas viagens, diferentes umas das outras.

O Pão de Açúcar, por exemplo, é um atrativo clássico do país. Não há quem nunca tenha ouvido falar. Há gerações e gerações que já visitaram, mas que a cada nova visita, revivem aspectos esquecidos pelo tempo. Eu sou um exemplo disso.

Fui três vezes a esse atrativo, sendo que da última vez, pude rever detalhes e curiosidades que por algum motivo, eu não tinha guardado na minha memória RAM.

Confesso que só voltei ao Pão de Açúcar porque o marido e os cunhados não conheciam.

Achava que já tinha visto tudo, que indo duas vezes na vida era o suficiente, mas não! Valeu muito a pena ir novamente ao velho bondinho.

Ele está muito mais moderno. A estação de partida, então, está em reforma e possui lojinhas, filas mais ou menos organizadas e o melhor:

agora você pode adquirir via internet e passar na frente dos tontos que deixaram para comprar lá mesmo, no caso, nós.

A turma estava animada. Estávamos ansiosos para curtir a cidade e ao mesmo tempo querendo desestressar, já que o trecho de São Paulo para o Rio, levou 4 horas a mais que o previsto, ou seja, o suficiente para "melar" todo o roteiro pensado e programado com todo o grupo da viagem.

Toda essa demora nos fez sair do Bondinho às 20h, causando um certo desconforto para alguns membros do grupo que não estavam conosco, mas isso também faz parte de todo roteiro de viagens. Tem gente que fica feliz e tem gente que fica triste!

Nas duas paradas: uma no Morro da Urca e outra no Pão de Açúcar, você tem algumas opções de restaurante, lojas, sorveterias, *souvenirs*, etc.

O que temos hoje em dia é muito maior e diversificado em relação à minha última visita que foi em 1997. Não consideraria as opções democráticas, porque não são. Uma lata de cerveja é R\$ 7,00 e uma porção mísera de pão de queijo é R\$ 9,50 e ponto final, mas até aí, entendo as questões negativas de se ser um atrativo único no mundo. Você sobe sabendo que a vida é assim.

A estrutura do Morro da Urca é composto de anfiteatro, praça e espaços gastronômicos. No Pão de Açúcar existe o Cocuruto, um espaço cultural que conta a história do bondinho e de toda a tecnologia dispensada para o feito.

Achei tudo bem mais moderno, iluminado, com cara de Rio de Janeiro. O que eu tinha na lembrança era mais opaco, estático...

Como quase todos os atrativos do Rio de Janeiro, estava lotado. O dia inteiro lotado! Lotado para subir, lotado para descer, mas ainda assim, foi menos sacrificante que a nossa última ida ao Cristo Redentor, que nos rendeu muito estresse.

Para os que foram pela primeira vez, só elogios. Para os que já conheciam também rendeu elogios ao Bondinho e percebemos a mudança logo que chegamos na estação, antes de entrarmos. Se eu fosse você, em sua próxima visita ao Rio de Janeiro, iria lá para ver.

Bondinho do Pão de Açúcar

R\$ 62,00 - adultos (cartão e à vista)

Meia entrada para idosos e estudantes, apresentando os respectivos documentos de identificação.

Aceitam compras pela internet



SÁBADO PEDE FEIJOADA COMPLETA NO



10014

TODO SÁBADO, A PARTIR DO MEIO-DIA, VOCÊ TEM UM ENCONTRO MARCADO NO HOTEL LUZEIROS SÃO LUÍS COM A FEIJOADA MAIS COMPLETA DA CIDADE. INGREDIENTES DE PRIMEIRA, COUVE SALTEADA NA HORA, SOBREMESAS, BATIDAS E DJ FRANKLIN COM A MELHOR TRILHA SONORA PARA O PRATO QUE É PREFERÊNCIA NACIONAL.

98 3311-4949
luzeirossaoluis.com.br
Rua João Pereira Damasceno,
nº 2, Ponta do Farol

