

A TRAJETÓRIA DO CUXÁ NO MARANHÃO NOS SÉCULOS XIX E XX: Narrativas, Apropriações e Patrimônio Cultural

THE TRAJECTORY OF CUXÁ IN MARANHÃO IN THE 19TH AND 20TH CENTURIES: Narratives, Appropriations, and Cultural Heritage

Liliane Faria Corrêa Pinto¹
Letícia Thalia Sousa de Souza²

Resumo: O artigo explora a trajetória do *cuxá*, prato típico do Maranhão, como expressão cultural e patrimonial. Analisa a planta *Hibiscus sabdariffa*, conhecida como vinagreira, sua origem e uso histórico, e discute como o prato “arroz de *cuxá*” era consumido na boemia ludovicense no século XIX. No século XX, o *cuxá* ganhou novos significados, tornando-se símbolo da identidade cultural maranhense e da cozinha local. A partir de fontes periódicas, textos históricos, poemas e crônicas nos jornais revelam a evolução das narrativas em torno do prato, de suas ligações com o contexto noturno à sua ressignificação como comida afetiva e patrimônio alimentar. Atualmente, o *cuxá* é uma representação cultural do Maranhão, simbolizando tanto a memória coletiva quanto a diversidade alimentar nacional.

Palavras-chave: *Cuxá*, Patrimônio Cultural, História da Alimentação, Identidade.

Abstract: This paper explores the trajectory of *cuxá*, a traditional dish from Maranhão, as an expression of culture and heritage. It analyzes the plant *Hibiscus sabdariffa*, known locally as *vinagreira*, its origin and historical uses, and discusses how the dish *arroz de cuxá* was consumed within the bohemian circles of São Luís in the 19th century. In the 20th century, *cuxá* acquired new meanings, becoming a symbol of Maranhão's cultural identity and local cuisine. Drawing on periodical sources, historical texts, poems, and chronicles, the article reveals the evolution of narratives surrounding the dish, from its associations with nightlife to its ressignification as an affective food and element of food heritage. Today, *cuxá* stands as a cultural representation of Maranhão, symbolizing both collective memory and Brazil's culinary diversity.

Keywords: *Cuxá*, Cultural Heritage, Food History, Identity.

Introdução

Nesse artigo, vamos traçar uma pequena história da *Hibiscus sabdariffa* e as suas apropriações no Brasil, em especial, as folhas do arbusto, chamadas de vinagreira, que foram incorporadas em receitas como o *cuxá* e o *arroz de cuxá* e que se tornaram identitárias na sociedade maranhense. O termo apropriação se refere aos usos e adaptações culturais desenvolvidas pelos brasileiros para a planta que, em seu local de origem — o Sudão e o Egito —, era utilizada de forma diferente e em território brasileiro foi incorporada ao cardápio cotidiano de maranhenses.

¹ Professora adjunta da UFMA no Curso de Licenciatura em Ciências Humanas/História do CCCO/UFMA. Graduada em História pela UFMG. Mestra em História Econômica pela USP. Doutora em História, Política e Bens Culturais pelo CPDOC/FGV. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9421-0222>.

² Técnica em Agroindústria pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA). Graduada em Licenciatura em Ciências Humanas / História pela UFMA. Mestranda em Sociedade e Cultura pelo Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Sociedade e Cultura da UESPI. Foi bolsista de PIBIC/UFMA/FAPEMA (2021/2022), sob a orientação da professora Dra. Liliane Faria Corrêa Pinto, no projeto que desenvolveu parte da pesquisa desse artigo. ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-9242-7967>.

A pesquisa foi desenvolvida dentro do programa de PIBIC que propunha analisar apenas os jornais maranhenses do século XIX, porém foi expandido e foram contemplados todos os jornais brasileiros dos séculos XIX e XX arquivados na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Utilizando o sistema de busca do site deles, foram pesquisadas as palavras “hibisco”, “*Hibiscus sabdariffa*”, “cuxá”, “vinagreira” e “arroz deuxá”. O objetivo era compreender a trajetória desse ingrediente nas tradições culinárias maranhenses e como isso era apropriado pela cultura gastronômica do Maranhão, se havia narrativas associadas a ele e como se constituiu patrimônio cultural.

Diante disso, identificamos a partir dos periódicos as conexões que extrapolam o sentido patrimonial atual das iguarias associadas ao *Hibiscus sabdariffa* e como refletem relações de poder daqueles que o preparam/vendem e o consomem. Com o século XX a identidade associada ao uxá remonta narrativas saudosas dentro de um pensamento modernista nostálgico. Aqui a narrativa constrói referências de um tempo quase mítico da infância e da juventude que se foi e que se relembrava ao saborear os pratos com uxá, em uma ideia de comida afetiva e, ao mesmo tempo, associada aos momentos da boemia ludovicense, em que a diversão e o prazer eram o ápice da vida. A partir do último quartel daquele século, o uxá passou a ser apropriado como referência alimentar cultural e turística do Maranhão, sendo em alguns casos metonímia do estado. Traremos também de algumas receitas associadas à planta e aos modos de preparo do uxá como o arroz de uxá e o uxá codoense como elementos de patrimônio alimentar regional para contextualizar as iguarias que estão sendo analisadas e mencionadas nos jornais.

Comida e patrimônio

Comer é a primeira ação que vem à mente quando se estuda História da Alimentação. Para além do ato de alimentar-se, a comida integra a cultura dos povos e analisar os pratos e seus significados é uma importante tarefa dos historiadores na busca pela compreensão das comunidades do passado e das suas relações materiais com o alimento, os modos de fazer e seus símbolos. As escolhas pelos pratos, seus ingredientes e processos de preparo são atos culturais que, muitas vezes, dependem da oferta no ambiente em que uma determinada sociedade se estabelece. Massimo Montanari (2013) define a comida como cultura na medida em que o homem modifica o ambiente e os ingredientes produzidos ou coletados para obtê-la.

Como parte da cultura, a comida compõe a identidade dos povos. Cada agrupamento estabelece seus tipos alimentares ideais e cria pratos que se associam à vida

cotidiana, à história, à memória e à identidade cultural. E o patrimônio alimentar é o reconhecimento desses saberes e sabores tradicionais pelas instituições de salvaguarda dessa herança. A valorização e preservação desses conjuntos gastronômicos foram inseridos nas listas de patrimônio ainda nesse século com o desenvolvimento das legislações e cartas de patrimônio imaterial. No caso brasileiro, o texto legal de salvaguarda do patrimônio imaterial data de 2000 e o IPHAN já registrou, desde então, cinco bens culturais associados aos alimentos. São eles: o Ofício das Baianas do Acarajé, os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas a Cajuína no Piauí, as Tradições Doceiras na Região de Pelotas e Antiga Pelotas — Morro Redondo, Turuçu, Capão do Leão e Arroio do Padre e o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (IPHAN, 2025). Na UNESCO, esses bens culturais também começaram a ser contemplados, porém a agência não registra pratos, mas práticas culturais relacionadas à comida e à bebida (Kuntz, 2025). Foram registrados os saberes associados ao Kimchi da Coreia, o café como generosidade no mundo árabe, a gastronomia francesa, a dieta mediterrânea, entre outros, e do patrimônio alimentar brasileiro, a UNESCO registrou os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal (UNESCO, 2025).

A comida hoje é definida como um elemento parte das culturas que deve ser salvaguardada. E como uma peculiaridade desse conhecimento, ele é preparado pelos seus detentores para ser degustado dentro do seu contexto, mas pode também ser experimentado por indivíduos de fora dessas culturas. O título da dissertação de Gabriella Pieroni (2018) “Fazedores de cultura, comedores de patrimônio” ilustra essa assertiva e ela explica que há uma relação entre os detentores dos saberes alimentares, suas práticas culinárias cotidianas e a segurança alimentar das comunidades tradicionais que analisou. A comida é um bem que exprime parte da cultura dos detentores do saber fazer e é consumida pelos comensais em práticas que, em geral, envolvem ritos, experiências, festejos, celebrações, ofícios, etc. Segundo Almeida,

A comida pode ser vista como uma narrativa de memória social porque carrega consigo uma história. Ela possui uma dimensão comunicativa e assim pode contar histórias e narrar as vivências de uma comunidade, suas visões de mundo, lembranças, valores, construindo e mantendo a memória social de um grupo e sua(s) identidade(s) (Almeida, 2022, p. 1).

E, a partir desse olhar, é possível discutir a comida associada ao patrimônio alimentar. Comer é um ato biopsicossocial, como afirmam Contreras e Gracia (2011), e a comida é uma consequência de razões culturais. Diante disso, como patrimônio é a

identificação desses elementos complexos culturais, herdados e transmitidos pelo conjunto a que pertencem e que exteriorizam os sentidos tradicionais por meio de saberes e sabores.

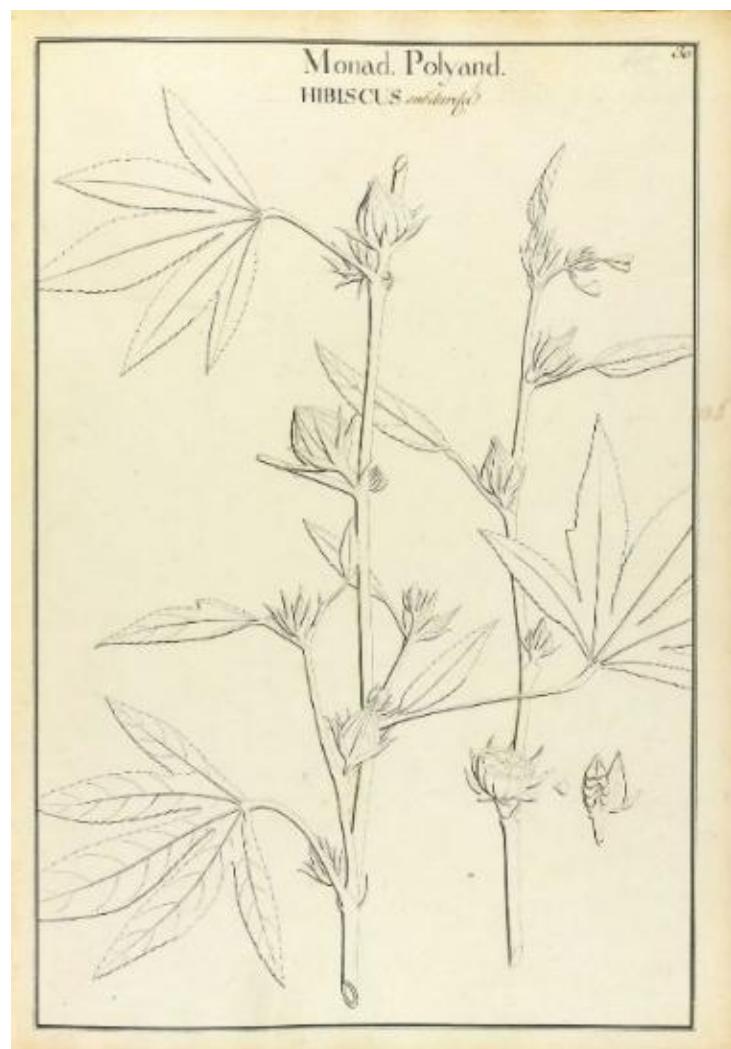
Nesse artigo, vamos discutir os gostos e os sentidos do cuzá como uma comida patrimonial entre os maranhenses, numa perspectiva do estudo do gosto de Savarin (2017) e do conceito de comida afetiva, tomado aqui na relação entre a memória e a comida (Contreras; Gracia, 2011). A experiência do cuzá na cultura maranhense é fruto do encontro de culturas e suas atribuições refletem as relações de poder existentes na sociedade da São Luís oitocentista e, mais tarde, se agrega à identidade maranhense, especialmente, no contato com os outros. O ingrediente se torna patrimônio alimentar e reflete parte da cultura do Maranhão, exprimindo sentidos e significados por meio de narrativas e apropriações. Em 2007, foi pleiteado como bem a ser registrado oficialmente nos institutos de proteção ao patrimônio (Ferretti, 2007), mas o processo no IPHAN ainda não deu prosseguimento.

Uma história da Hibiscus sabdariffa

O *Hibiscus sabdariffa* é um arbusto com flores da família das Malvaceas. Sua origem é controversa porque há botânicos que afirmam ser originário do Egito e do Sudão e outros que consideram sua origem na Ásia, mais propriamente, a Índia e a Malásia. Mohamed, Sulaiman e Dahab (2012) afirmam que a planta foi domesticada antes de 4000 a.C. no oeste do Sudão. Já Sobota, Pinho e Oliveira (2016) afirmam que o arbusto é originário da Ásia e da África. De qualquer forma, há vestígios do uso da planta na antiguidade, indicando que o hibisco está presente nas culturas antigas asiáticas e africanas. No livro *The Sultan's Feast* (O banquete do sultão), um livro de receitas de um sultão turco no Egito do século XV, há uma menção à *karkadeia*, que é o nome árabe dado ao chá do hibisco (Shah, 2020), comumente servido nos hotéis e cruzeiros egípcios na atualidade. Sua chegada ao Brasil é especulativa e a maioria dos botânicos estudiosos do *Hibiscus sabdariffa* acredita que tenha chegado pelas mãos dos escravizados, porém acreditamos que foi introduzida em território brasileiro colonial pelos próprios portugueses, já que tinha propriedades medicinais conhecidas e era usado como planta ornamental e alimento pelos árabes do Golfo Arábico e Norte da África. No Congo, há uma receita com a vinagreira e peixe frito, denominada Ngai-Ngaí, indicando o uso da planta como ingrediente culinário na África subsaariana (Rita's notebook, 2019). Uma outra hipótese para a inserção do cuzá nos pratos maranhenses seria uma influência árabe

vinda por meio de imigrantes que chegaram no último quartel do século XIX e se estabeleceram tanto na capital da província como nas cidades às margens dos rios Itapecuru e Mearim (Furtado, 2018).

Figura 1 – Prancha do *Hibiscus sabdariffa*



Fonte: VELOSO, José Mariano da Conceição. *Florae Fluminensis Icones fundamentales. t. VII* (Manuscrito). [S.l.: s.n.], 1790.

O primeiro registro botânico do arbusto em território colonial é do Frei José Mariano da Conceição Veloso (1741-1811), datado de 1790, porém esse material só foi publicado no século XIX. O sacerdote era da freguesia de Santo Antônio, na comarca do Rio das Mortes, atual Tiradentes-MG. Entrou para o convento no Rio de Janeiro e estudou filosofia e teologia. Interessava-se pelas ciências e estudou botânica. Foi ordenado frei em 1766. Como naturalista, identificou e catalogou a flora brasileira em sua obra *Florae Fluminensis*, um levantamento das espécies do Rio de Janeiro. Entre os registros está a

vinagreira, indicando a presença da planta na colônia. Ele desenhou os diversos exemplares da nossa flora e a prancha do *Hibiscus sabdariffa* está disposta na figura 1.

A partir da descoberta da presença da espécie no Brasil desde o século XVIII, acredita-se que suas folhas e flores já eram consumidas nas cozinhas coloniais, porém não temos referências desses modos de fazer. Sabemos que as flores são utilizadas para chás e as folhas para o cuzá. Câmara Cascudo descreve um molho-base da cozinha baiana denominado molho de nagô que é preparado com “quiabo, jiló, caldo de limão, pimenta ralada, sal e camarão seco” (Cascudo, 2014, p. 41) Sua textura, aparência e gosto são aproximadas do molho de cuzá preparado em Codó-MA. Ele também se aproxima da *molokheya* egípcia, feita com a folha da juta (*Corchorus olitoris*) e temperada com pimentas e caldo de frango ou peixe (Shah, 2020; Mehdawy, 2004). Já nossos primeiros registros brasileiros da vinagreira como cuzá aparecem nos jornais a partir 1883 em periódicos maranhenses.

O cuzá e suas receitas

O cuzá é preparado no Maranhão de duas formas: o arroz de cuzá e o cuzá como um molho verde grosso para servir com carnes, peixes e arroz. O primeiro prato é mais comum na ilha e o segundo, no interior, principalmente, em Codó.

No primeiro, a receita é feita com as folhas do hibisco picadas em tiras finas que são acrescidas no arroz depois de cozido e refogadas com o camarão seco pequeno (Lima, 2007). É uma comida colorida que apresenta o branco do arroz, o verde do cuzá e o laranja-avermelhado do camarão seco. Tem sabor azedo porque a vinagreira apresenta esse tom acidificado, agregado ao terroso crocante do crustáceo desidratado e salgado.

No segundo, as folhas são picadas grosseiramente e cozidas. São retiradas as primeiras águas para diminuir a acidez e amenizar o sabor azedo do molho. Depois de cozidas elas são batidas ou liquidificadas para serem refogadas com os temperos: tomates, cebola, alho, pimenta, etc. (Culinária, 2024). Há quem acrescente quiabos na receita.¹ A textura do prato é viscosa por causa da própria folha do hibisco e também por causa do quiabo. O sabor é levemente azedo e, em alguns casos, quando acrescido de pimentas, um pouco picante.

O prato ludovicense, o arroz de Cuxá, é elaborado a partir da folha da vinagreira e recebe vários ingredientes, tendo como principais além da folha da planta, o gergelim e o camarão, podendo ser acompanhado por postas de peixe frito, “mas há também quem

prefira comer esse prato sem o peixe para poder degustá-lo na sua singularidade celeste palatal” (Maior, 1987).

Já a receita do Cuxá é muito semelhante a uma receita de folha de Karcadê, nome dado pelos árabes ao hibisco, típica do Golfo Arábico, chamada *khoso hak* (خoso هاڭ) e do Sudão, denominada *malah al karkangui* (ملاح الكركنجي). Nessas misturas, há a presença de pimentas e condimentos típicos locais, porém a textura e a aparência se aproximam (Abu Amal, 2019; Chef Jawahir, 2022).

O cuxá nos jornais

Nossa pesquisa no acervo de periódicos foi feita a partir da busca pelo termo “cuxá” nos jornais disponíveis na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. A partir da primeira menção, no último quartel do século XIX, foram acessados 20 jornais, sendo nove do Maranhão e 11 de outros estados da federação. Os jornais maranhenses foram: *A Pacotilha*, *O Diário do Maranhão*, *Pacotilha: O Globo*, *O Combate*, *O Imparcial*, *Jornal do Maranhão*, *Semanário de Orientação Católica- Jornal A Serviço da Família e do Povo*, *Diário de São Luís*, *A Cruzada e a Eschola: Órgão Estudantil*, com o total de 30 menções. Os periódicos de outros estados foram: *Boletim Trimestral- Sub Comissão Catarinense (SC)*, *Jornal da ABI (RJ)*, *Anais da Biblioteca Nacional (RJ)*, *Diário de Natal (RN)*, *Jornal dos Sports (RJ)*, *Diário do Pará (PA)*, *Diário de Pernambuco (PE)*, *A Tribuna (SP)*, *Correio Braziliense (DF)*, *Gazeta de notícia (RJ)*, *A Federação: Órgão do partido republicano (RS)*, com ao todo 46 menções ao termo. Após coletar os dados do termo ‘cuxá’, pesquisamos os termos “vinagreira” e “hibisco”, com o intuito de conhecer a planta que dá origem ao prato. Para o primeiro termo os jornais *Diário do Pará (PA)* e *Correio Rio Grandense (RS)* apresentarem 2 menções, e para o segundo, *O Estado de Florianópolis (SC)*, *Correio Rio Grandense (RS)*, *Brazil Ferro Carril (RJ)*, *A Cigarra (SP)*, *A Tribuna (SP)*, e *Correio Braziliense (DF)* totalizaram 18 aparições.

No final do século XIX, em São Luís (MA), o prato costumava ser vendido nas ruas, em maioria, com vendedoras gritando nas esquinas “arroz de cuxá, freguês, está quentinho” (A Pacotilha, 1886). Eram vozes agudas ecoadas nas noites escuras da capital maranhense (O Diário do Maranhão, 1891), eram principalmente mulheres que, em casas mal iluminadas e onde a luz de um lampião indicava o comércio aberto, faziam a venda de arroz de cuxá (Pacotilha, 1955). As luzes que vinham das candeias com querosene pregadas nas portas das casas chamavam a atenção junto ao som de uma voz que anunciava a venda. Muitas vezes, “nu da cintura pra cima um moleque qualquer botava a

boca no mundo, apregoando: — Arroz de cuzá. Chega freguês. Tá quentinho” (O Imparcial, 1929, p. 8).

Nas vendas, reuniam-se várias pessoas que, além de comprar o prato, ficavam nas ruas conversando em voz alta, o que muitas vezes incomodava a vizinhança. Houve denúncia nos jornais de moradores relatando que as mulatas que vendiam o produto feriam a moralidade pública gritando com palavrões (A pacotilha, 1881). Certa vez, foi pedida uma intervenção policial em uma dessas vendas cuja alegação dos moradores do entorno de que alguns garotos se reuniam a pretexto de comprarem a iguaria, “fazendo uma algazarra enorme e incomodando a vizinhança” (A Pacotilha, 1883a). O nome da planta também era dado como alcunha para quem vendia o “arroz de cuzá”, como por exemplo, o “Vinagreira”, um garoto que ficou conhecido pela polícia por suas façanhas (O Imparcial, 1930).

No contexto da venda do prato nas noites ludovicense, os encontros dos compradores com as vendedoras rondavam as luzes dos lampiões, o saborear das iguarias, boas conversas e o exercício da prostituição. No poema de Bento do Prado, de 1884, ele é mais explícito na relação entre o arroz de cuzá, o sexo e os prostíbulos. Em “Crônicas Philosophicas” ele recita:

Volto aos meus canaviaes
Quo sou o mestre secundário,
Sou aquele legendário
Rio Grego, inda sou mais,
Faço annuncios em francez
em portuguez, em inglez
verdadeira novidade,
assombro o mundo; em sabença
não há ninguém que me vença
eu sou rei, sou majestade!
E quem duvidar do sério
Deste meu todo funéreo,
Quem mais quizer venha cá,
Eu sou discípulo de Onan,
Faço versos de manhã,
de noite arroz de cuzá (Prado, 1884).

Bento Prado aparece como Gregório Benedicto Bento do Prado e Gregório Benedicto de Oliveira Fontes, provavelmente, esse último seu nome verdadeiro (Prado, 1884). Ele era professor de línguas e anuncia suas aulas em inglês, francês e português. Era membro do Centro Fraternal Philosófico e se denominada nas crônicas e nos poemas como discípulo de Onan que é um personagem bíblico cujo nome foi usado no século XVIII para se referir à masturbação em dois tratados sobre o tema, *Onania*, de 1716 e *O onanismo*, de 1756 (Simião; Simanke, 2021). Sua alcunha no texto ironiza a espera pelos

encontros noturnos junto às vendedoras de arroz de cuzá nos baixos meretrícios da cidade oitocentista.

Arthur Azevedo também tece seus comentários sobre o cuzá, pôs em versos a sua grande admiração pelo prato maranhense, considerando incomparável o seu sabor. Em uma carta para um amigo que o convida para comer arroz de cuzá, explica o sentido do prato e é possível perceber nas entrelinhas a relação do cuzá com a experiência nos bordéis. Na primeira estrofe endereça o poema ao amigo, na segunda, conta o quanto gosta do petisco, se identifica como um “homem de andar ao lambisco” e que desde que desmamou, se entregou “como um danado” ao “belo” arroz de cuzá. Na terceira estrofe, diz que nunca encontrou em nenhuma outra comida o encanto do arroz de cuzá. Na quarta estrofe, conta que viajou à Europa e comeu muito bem, mas nada que fosse mais saboroso que o arroz de cuzá. Na quinta estrofe, faz uma referência à Bahia a partir da mulata que prepara a moqueca, mas que segundo ele, não se compara ao arroz de cuzá. Na sexta estrofe, relembraria a adolescência no Maranhão e a saudade do arroz de cuzá. Na sétima estrofe, exalta a identidade maranhense com o prato e afirma que “Aqui fazem-no bem feito / (Negá-lo não há quem ouse); / mas... falta-lhe {“quelque chose”} / não é o arroz de cuzá”. No oitavo trecho, observa que os ingredientes podem ser encontrados em qualquer lugar, inclusive no Rio de Janeiro, de onde provavelmente escreve o poema, mas afirma que o prato preparado ali “do nosso mal se aproxima” e questiona se é o clima que causa essa divergência. E na nona estrofe, explica que o cuzá está fora do seu meio e, na seguinte, diz que ao comer, revê o ambiente que lhe é próprio, cheio de fumaça, e ironiza o amigo dizendo para não perguntar se ele quer a iguaria para, nos próximos dois trechos, fazer uma comparação entre coisas óbvias e ele querer o arroz de cuzá. Na décima terceira estrofe, confessa estar ansioso para comer o prato (Correio Brasiliense, 2002).

Esse poema, escrito em uma carta para Jovino Aires, é comumente interpretado como uma ode ao arroz de cuzá, porém a partir da releitura das fontes periódicas maranhenses do último quartel do século XIX, há como rever o sentido das palavras do teatrólogo e poeta Arthur Azevedo. Se tomarmos o arroz de cuzá como um prato que, para além da receita em si, estava inserido no contexto da vida boêmia ludovicense, os versos de Arthur Azevedo ganham novo significado. Para além da saudade em si da iguaria e de sua terra natal, o poeta está saudoso da boemia de São Luís que está associada à venda e ao consumo do prato, mas também às mulheres e o ato sexual.

Ainda nos oitocentos, *A Pacotilha* publica no Folhetim da Semana, provavelmente, de autoria do redator do jornal, o senhor Victor Lobato, um poema de “um poeta especialista em poesias fúnebres” (*A Pacotilha*, 1883b, p. 2), denominado

“Nenia Philosophica”. Nele, o escritor narra ironicamente que Jesus estaria comendo cuxá depois de supostamente ter “toucado a cabeleira”, o que sugere a boemia noturna ludovicense e, satisfeito, mandou plantar o espírito do bem na cidade. Em contraposição, Satã deixou o mal no lugar por inveja da satisfação de Jesus. Na estrofe seguinte, afirma que o Maranhão progride a passos lentos, haverá aumento dos preços e é preciso rezar. O cuxá aparece no texto como um símbolo de regalo com a vida que a Atenas maranhense oferecia.

Em outro poema, de autoria de Arauna, denominado “Chula do Rapasio” e publicado no periódico *A Pacotilha* em uma edição de 04 de dezembro de 1885, o personagem principal é o Zé Grileiro. Ele era um negro, neto de uma africana de Angola, e que desprezava seus antepassados xingando-os. Em sua história, contada em versos, o poeta explicita o ofício do personagem que durante o dia vendia frutas no tabuleiro e de noite arroz de cuxá. Sua filha lavava e passava roupas, teve vários filhos sem pai e acabou contraindo tuberculose (A Pacotilha, 1885). Nesse poema, há ironia com relação ao personagem cuja vida é chula e ele esbraveja contra os outros que são tão marginalizados quanto ele. O cuxá aparece no texto como uma referência à pobreza do protagonista.

A matéria seguinte discute a posição de um comerciante de couros, o Sr. Silva Rodrigues, que se colocou a favor do Sr. Viveiros de Castro na assertiva de que o Partido Conservador estava ruindo por influência da democracia. O redator compara a fala de Silva Rodrigues na defesa de seu produto à da vendedora de arroz de cuxá: “... Arroz de cuxá, chega, freguez! Está quentinho! Vem'me xumbá!” Ela oferece o prato e o serviço e nem sempre são satisfatórios. E o autor completa: “A's vezes o arroz está frio como água.” Novamente, o prato é utilizado como referência aos serviços noturnos da boemia ludovicense, mas nesse caso, associado às questões políticas locais (A Pacotilha, 1885).

Em 1891, temos a primeira menção direta ao arroz de cuxá como uma referência à São Luís. Até então, o prato era chamado para mencionar a boemia ou a saudade do prazer de saborear a comida. Nesse texto, José Cumieira diz sobre São Luís: “temos é cidadão escrevente, cousa para que nesta terra do beri-beri e do arroz de cuxá, Deus louvado, nunca faltaram aptidões.” (Cumieira, 1891, p. 02) Porém, nessa passagem a iguaria está lado a lado a uma doença causada por falta de vitamina B1, o que pode ser ocasionado por subnutrição.² O cronista ressalta as diferenças sociais ao escrever sobre os escritores locais em contraposição à doença e ao arroz de cuxá, nesse caso, tomado como símbolo do aspecto negativo dessa vida boêmia ludovicense. E, nesse mesmo ano, no jornal *A cruzada*, Mucio d' Avila comenta sobre a constituição promulgada e chama o Brasil de a terra “onde impera o arroz de cuxá” (D'Avila, 1891) e faz alusão às

discussões sem sentido entre colegas jornalistas de São Luís quando faltam os temas importantes para as matérias. Ainda em 1891, o *Diário do Maranhão* publica a matéria denominada “Zig-Zag” sobre a República recém instaurada e os desmandos desse novo governo, porém disfarçada entre lamentos por términos de relacionamentos. O arroz de cuixá surge no discurso como uma referência ao cenário da vida noturna ludovicense quando e onde é possível ouvir, sob a luz do luar, a fala de um namorado para sua querida e os gritos da preta que vende o arroz. A partir daí o autor se dedica ao que acontece na capital federal (Rubio, 1891).

No ano seguinte, o termo aparece novamente em um recado com certo tom de ameaça para Sabino Miller. Na mensagem, remetida ao amigo como um aviso, há uma saudação e em seguida diz: “Olha a cerveja, o champagne, o succulento, o vinho de Setúbal, o caruru, o arroz de cuixá, o mocotó e a sempre lembrada feijoada.” E adverte: “Está ouvindo? Olha que comigo não se brinca” (A Pacotilha, 1892). Não há assinatura, apenas a expressão “Num.” e o número “2522” que sugere fazer referência à solicitação de publicação porque há outros números aleatórios em outros anúncios e recados.

Em junho de 1893, os irmãos suspensórios relatam um “festão” que ocorreu no dia de São João, três dias antes da publicação do jornal, em um beco não mencionado e ressalta os valores e os produtos vendidos, entre eles, o arroz de cuixá. Nessa notícia, novamente o arroz de cuixá está associado aos locais de boemia da cidade de São Luís e, ainda, à festa junina. (A Pacotilha, 1892).

A menção seguinte utiliza novamente a expressão “terra do arroz de cuixá” (A Pacotilha, 1904). Datada de 26 de abril de 1904, a notícia versa sobre uma catástrofe social que atinge a cidade de São Luís e para se referir à capital maranhense, lança mão do termo que já era usado desde o século anterior, como vimos na matéria de José Cumieira. Dez anos depois, aparece em uma peça, denominada “Os outros” que tem a cidade como personagem, ao lado de alguns temas que também figuram como personagens no enredo como a pamonha, o abacate e o camarão, como alimentos; a estrada de ferro e o bonde, como meios de transporte urbano; o gás, a água e os mictórios, como parte da estrutura física da urbe; a criada, os mendigos, a guarda noturna e os poetas, como tipos ideais da vida da cidade, por fim, algumas instituições educacionais, literárias, culturais e judiciais.

No jornal *O Combate*, datado de 1928, em uma propaganda do Bar Antarctica, o cuixá aparece como parte do cardápio ladeado a “Casquinhos de caranguejos, Carurú – Cuxá, Souflé de camarão” (O Combate, 1928), entre outros. Nessa chamada, não é a referência ao arroz de cuixá que é feita e sim ao cuixá, o que sugere que o prato servido

fosse o molho verde típico do interior. A partir desse cardápio começamos a ter menções que não mais se referem ao baixo meretrício ludovicense, mas ainda o associam à pobreza.

Em 1929, o jornal *O Imparcial* publicou uma matéria denominada “A lei da natureza” em que o escritor discute a urbanização de São Luís e o desrespeito às Posturas Municipais. Nesse texto, com o objetivo de criticar a falta de cuidado com a cidade e o uso ruralizado do espaço urbano, ele descreve a silhueta noturna de São Luís e traça uma trajetória do cuixá que sai das ruas para a intimidade das casas.

Por uma questão toda de origem racial, os costumes não se apagam da índole de um povo, sem uma reação promovida pelo tempo, que é o mensageiro supremo do progresso.

Ainda assim o espírito conservador de velhas usanças, abre luta aberta com o evoluir, resultando o estacionamento.

Há bem poucos anos, por exemplo, a gente saía à noite pela rua Grande, hoje Oswaldo Cruz, e encontrava a porta de certas casas modestas, o bruto caldeirão de arroz de cuixá. Abafado em panos de- estopa, à espera do freguez.

Pregada à parede da casa, de um lado da porta da rua, chamejava uma candeia de petróleo, na sua caixa revestida 'de papel encarnado.

Aquellas luzes vermelhas e fuliginosas vistas de longe em noite escura, dispostas de um lado e outro da rua de distância em distância, davam bem uma impressão bizarra.

Nu da cintura p'ra cima um moleque qualquer botava a bocca ; no mundo, apregoando: — Arroz de cuixá Chega freguez! Tá quentinho !... Pelos passeios, comia-se à porta a boia africana.

Vieram novos tempos e nunca mais se viu a exibição das lanternetas vermelhas. O cuixá passou de uma vez para a cozinha particular. Esse costume que era muito nosso fez do Maranhão a terra do arroz de cuixá. Não mais se reproduzirá esse quadro da nossa emperrante fase de desenvolvimento

O que, porém, parece querer ficar por toda uma eternidade é o tal hábito inveterado de criar galináceos, bacorinhos e outros bichos semelhantes nas ruas da cidade (O Imparcial, 1929).

Nesse texto, temos alguns elementos indicativos da compreensão ludovicense sobre o arroz de cuixá. A princípio, o prato era servido nas ruas, a casas “modestas” com a luz vermelha na porta, ou seja, prostíbulos, o costume tinha um apelo popular e “racial”, era associado à África, “boia africana,” e foi eliminado do espaço urbano positivamente com a ação do tempo. Narra essa conquista para observar que nem tudo progrediu e que as ruas continuam como criatórios de bichos típicos da vida de uma fazenda. O autor associa o progresso à urbanização e o atraso ao baixo meretrício, que não mais assola a cidade, e à ocupação das ruas com as atividades do campo.

No ano seguinte, foi preso o “Vinagreira”, apelido de Raymundo Souza, um rapaz conhecido pela polícia “pelas suas façanhas”. Ele havia roubado alguns canos e foi preso.

Ao resolver a situação, foi novamente detido por ter furtado 13 sacas de algodão. Fecha a matéria policial “O arroz de cuzá do ‘Vinagreira’” com a seguinte frase irônica e que usa o termo cuzá para demonstrar os desvios do meliante: “‘Vinagreira’ fez, pois, um cuzá de patente, ou, antes, está metido num caruru dos diabos...” (O Imparcial, 1930).

Em julho de 1930, um poema de protesto anônimo é publicado em *O Combate*, com o título “Um por dia”: “Sai a raposa da toca, / Sai do rio o curimatá; / Sai o pacamão, à loca, / Sai da panela, o cuzá, / E tu engenheiro do sóca, / Quando sai de Coroatá?” (O Combate, 1930). O poeta está indignado com alguma obra que está sendo realizada em Coroatá e chama o engenheiro responsável de “engenheiro do sóca”. Na expectativa de finalização da perturbação com as marteladas da construção, insere o cuzá em uma sequência de elementos aleatórios que são cotidianos e simples para dizer que um dia a obra acaba e o engenheiro vai embora. Nessa estrofe, o cuzá é apresentado como uma experiência cotidiana e comumente vivenciada, dando um aspecto de pouco importante, mas presente e certo.

Em agosto de 1930, nova matéria ironizando as ruas da cidade foi publicada. “De anel verde no indicador, o Dr. Praxedes despediu-se dos vatapás apimentados e voltou para as delícias do arroz de cuzá.” O cronista encontra-se casualmente com seu amigo médico que tece comentários depreciativos em relação à limpeza da cidade, aos monumentos erigidos e à vida social ludovicense e, ainda, em ironia, ressalta a presença de urubus. Nessa passagem, o cuzá aparece novamente como uma metonímia da vida no Maranhão em meio a reclamações acerca da ausência do progresso e da urbanização (O Imparcial, 1930).

De 1930 a 1938, temos um salto temporal em que o cuzá não mencionado. E em 1938 temos duas matérias que colocam o prato na relação com a cidade e a identidade maranhense (Serra, 1938). A crônica do jornal *O Imparcial* refere-se nostalgicamente que cidade não mais escuta os gritos das mulheres vendendo o arroz de cuzá e a segunda, de *O Pacotilha*, aparece como o título de uma letra de música de autoria de Dilu Melo e Ribamar Pereira como uma homenagem da cantora ao Maranhão (A Pacotilha, 1938). É a primeira manifestação do prato como símbolo do estado, exaltado para além das fronteiras maranhenses. Até então, o arroz de cuzá ou apenas o cuzá são tomados como símbolos da vida boêmia e de um passado ludovicense que é relembrado como bom e divertido ou ainda como pobre e pernicioso.

Temos novo hiato e apenas em 1946 aparece uma menção ao arroz de cuzá. É uma crônica sobre o interventor Saturnino Belo, conhecido como Satu, que teria dito a uma senhora que pedia uma bolsa para estudar arte culinária no Rio de Janeiro: “Tenha

paciência, eu sou bairrista, a senhora fica aqui mesmo, fazendo torta de camarão e arroz de cuzá” (Diário de São Luís, 1946, p. 6). No teor da crônica, Satu é um personagem que protegeria os recursos do Maranhão por ser um representante local e ter crescido em sua terra natal em função de suas próprias capacidades. E o arroz de cuzá vem corroborar com essa caracterização de protetorado das peculiaridades do estado. Ainda dentro desse aspecto, em 1948, o cuzá de vinagreira com pimenta malagueta é associado às críticas feitas pela oposição aos partidários do Partido Social Trabalhista e aos políticos Saturnino Belo, Vitorino Freire, Coronel Archer da Silva e General Dutra. Segundo a crônica, a oposição gosta de ter a “boca ardosa” (Diário de São Luís, 1948, p. 8) e lança mão do sabor do tempero da pimenta no molho do cuzá para indicar as insatisfações dos oponentes políticos.

Em 1955, o *Pacotilha O Globo* publica uma matéria sobre a nostalgia do bairro Desterro, em São Luís, hoje no centro histórico nas proximidades da Igreja de São José do Desterro. Nessa crônica, o narrador descreve uma noite em que fugiu do barulho dos homens, em busca de silêncio e mistérios do bairro de Desterro, e andava vagarosamente pelas ruas. E lança uma pergunta “pergunto pelos ‘lampeões’ de papel de sêda encarnado que anunciam, à porta das casas coloniais, o peixe frito com arroz de cuzá, da mais pura, da mais legítima, da mais saborosa cozinha maranhense” (Pacotilha O Globo, 1955).

Ainda em 1955, em *O Combate*, intitulada “Primeiro cuidemos do Jéca...”, o autor traz em seu texto um olhar sobre os Sertões, e como o mesmo tende a ser esquecido pelo governo, economistas, empresários entre outros. Descreve a infiltração da industrialização fazendo do sertanejo refém dos novos tempos, deixando o campo e partindo para a cidade para trabalhar loucamente e morrer por exaustão. No decorrer do texto o autor escreve sobre a alimentação do sertanejo: “cachaça, tiquira farinha, feijão, cuzá, pimenta e sal, de sobremesa fumo e diamba.” Finaliza a crônica ressaltando o momento eleitoral e apela às autoridades que cuidem do jeca, que não abandonem a agricultura e a pecuária e evitem promover o desequilíbrio econômico.

Na década de 1960, em 1964, o jornal *A Tribuna*, de São Paulo, reproduz o discurso do Sr. Reinaldo Guimarães da Silva sobre o Maranhão no Clube dos 21 Irmãos Amigos, que faz referência aos estados brasileiros quando foi fundado. Silva exalta a culinária maranhense e cita o prato com cuzá. No *Jornal do Maranhão: Semanário de Orientação Católica- Jornal a Serviço da Família e do Povo*, o anúncio de uma festa junina que serviram, entre outras comidas típicas, arroz de cuzá e em 1969, duas crônicas nostálgicas mencionam o cuzá como uma comida típica da cidade de São Luís. Em nenhuma delas, fazem referência às tradições boêmias oitocentistas.

Por fim, finalizamos o século XX com os anos de 1970 e 1980 porque nos anos de 1990 não foram encontradas menções no acervo da Hemeroteca Digital de Biblioteca Nacional. Nas décadas de 1970 e 1980, o cuixá aparece como um símbolo do Maranhão e uma representação da sua comida típica. À exceção, *Diário do Pará* em 1985, 1986 e 1987 publicou, no período em que Sarney era presidente da República, os almoços e jantares que oferecia com arroz de cuixá para garantir seus interesses políticos entre os convidados. Em contrapartida, nesse último ano, uma crônica no mesmo periódico criticou as ações do presidente e sugeriu que sua boca estaria amarga por ter comido um arroz de cuixá preparado por alguém que não sabia misturar os ingredientes de forma correta, com o sentido nas entrelinhas de que sua administração era desastrada como um cozinheiro ruim. E seus arranjos políticos conquistados nas mesas servidas com arroz de cuixá eram mal feitos e não estavam voltados à proteção do povo brasileiro.

As representações do “cuxá” e do “arroz de cuixá” foram expressas em poemas, crônicas, músicas e peças teatrais que dão sentidos ao prato na cozinha e na cultura maranhense. A princípio, a apropriação se dá nas narrativas poéticas da boemia, com a referência do sabor da iguaria e do prazer da noite. Associado a isso, ele era lembrado nas crônicas como símbolo da pobreza e da marginalidade do centro ludovicense. Nessas passagens, é usado para ressaltar as dificuldades econômicas da população e do estado, em especial na Primeira República, e para fazer protestos políticos contra essa situação. Nas artes, já sinalizava o alimento como identitário, mas mais num sentido de metonímia do Maranhão, como a peça da reportagem de 11 de agosto de 1916, d’ *A Pacotilha*, que associava a iguaria ao Maranhão (A Pacotilha, 1916, p. 1). Aproximando-se do conceito de identidade cultural, nas composições de Dilu Mello sobre o estado apresentavam o “arroz de cuixá” como uma comida genuinamente maranhense (A Pacotilha, 1938) e, mais recentemente, numa confissão sobre o sentimento de pertencimento, o depoimento do cantor Zeca Baleiro afirmava sua identidade maranhense por não abrir mão de um arroz de cuixá (Correio Brasiliense, 2009). Essas menções são indicativos do processo de exaltar o arroz de cuixá associado à ideia identidade maranhense. Nesse sentido, podemos compreender que o arroz de cuixá tornou-se uma referência cultural para o Maranhão. E o conceito expandido o adotado por Pinto (2022):

As referências culturais partem dos sujeitos detentores que se identificam e atribuem significado aos bens culturais. E os órgãos de proteção e registro vão partir da referência desses praticantes para a sistematização e não o contrário como acontecia com os estudiosos do folclore. Nesse sentido, temos dois conceitos concomitantes no mesmo termo: o das referências culturais internas, próprias dos executantes das práticas culturais, que vão nortear a compreensão e os significados

daqueles bens culturais e outro externo aos praticantes, mas próprio daqueles que conhecem o bem cujas referências culturais o colocam em um conjunto cultural nacional mestiço, múltiplo e plural e possibilitam a identidade pela proximidade, estabelecendo claramente a complexidade das culturas brasileiras e, consequentemente, das suas identidades (Pinto, 2022, p. 215).

Na leitura das referências culturais ampliadas, o arroz de cuzá, a partir de meados do século XX, passa a ser um patrimônio cultural, identitário entre os maranhenses e, para as pessoas de fora do estado, passa a ser uma representação cultural do Maranhão. Isso é corroborado pela exposição dessa iguaria como parte da memória coletiva, como o que é praticado pelo então presidente José Sarney, nos anos de 1980, de oferecer os banquetes com a comida típica do estado ou quando o prato é exaltado fora do Maranhão como uma peculiaridade maranhense. Nesse sentido, a trajetória da iguaria passa por modificações que transformam suas apropriações e a colocam em uma forma de metonímia do Maranhão.

Considerações finais

A partir dos jornais dos séculos XIX e XX, foi possível identificar a trajetória e a ressignificação do prato na história maranhense. Inicialmente, o arroz de cuzá era vendido nas portas das casas das ruas do baixo meretrício e associado à boemia oitocentista de São Luís. A candeia e o lampião simbolizavam a venda da iguaria e outros serviços eram também ofertados naqueles ambientes. Dessas vivências compartilhadas pelos boêmios do Maranhão oitocentista, muitas poesias e crônicas foram redigidas com o intuito nostálgico de rememorar uma São Luís noturna, às vezes, a juventude do escritor, outras apenas buscavam lembranças da terra natal, mas em geral com esses toques apimentados referentes aos locais onde eram vendidos os pratos.

O prato arroz de cuzá é citado em várias notícias oitocentistas em que ele é comercializado à noite e os fregueses dessas cozinheiras fazem arruaças no local onde é servido, causando insatisfações na vizinhança. O termo também é associado, em alguns poemas e crônicas, ao ato sexual, o que pode ter relação com a frequência dos ambientes noturnos em que ele era servido em São Luís.

Com a primeira república, o cuzá começa a ser ressignificado. Ainda permanecem crônicas nostálgicas sobre os tempos do divertimento noturno ludovicense concomitantes a abordagens políticas sobre o estado e a economia. E nessas últimas, a comida é lançada como uma metáfora da pobreza, da prostituição e da marginalidade nas cidades. O prato é tomado como um símbolo da cidade degradada e usado como crítica ao governo. No

século XX, o cuixá também é associado à política que é considerada tão misturada quanto o prato de arroz de cuixá.

Ao mesmo tempo em que essas crônicas de teor político são publicadas, a iguaria começa a ser preparada dentro das casas e a receita deixa de ser associada ao baixo meretrício e ao sexo para tornar-se uma comida afetiva familiar. Era preparada nos almoços de domingo e passou a ser associada às mães e avós. Com isso, ele começa a participar do processo de formação de uma identidade alimentar do Maranhão (O Imparcial, 1929). E, assim, o cuixá torna-se o principal prato típico da cozinha maranhense (Diário de Pernambuco, 1983), associado ao turismo e à gastronomia porque “vir ao Maranhão e não provar o prato é sinônimo de não aproveitar a viagem” (Correio Brasiliense, 2003).

Por fim, as referências dos escritores ao arroz de cuixá remontam uma memória de sabores associadas às experiências da diversão e do convívio social entre os seus. A São Luís oitocentista era rica em pensadores e escritores, o que, provavelmente, transformava a vida noturna em momentos de sociabilidade. Já no século XX, esses espaços noturnos deixaram de ecoar os sons da agitação, risos e gritarias associados ao cuixá. Na memória dos frequentadores restou um sentimento de saudade relacionado ao divertimento e ao prazer de degustar a iguaria. Como uma comida afetiva dessas experiências noturnas e relatadas nos textos desses autores, o arroz de cuixá vai se transformando em uma comida dos lares e, consequentemente, identitária para o Maranhão.

Referências

ALMEIDA, MZ. *Plantas Medicinais* [online]. 3rd ed. Salvador: EDUFBA, 2011, ISBN 978- 85-232-1216-2.

ALMEIDA, Fábio Chang de. Comida, Memória Social e Patrimônio Cultural. In: *VII Jornadas Mercosul: memórias, arquivos, patrimônios e estudos latinoamericanos*, 2022, Canoas. VII Jornadas Mercosul: memórias, arquivos, patrimônios e estudos latino-americanos. Canoas: Editora Unilasalle, 2022. p. 251-255.

A CIGARRA. São Paulo, 1960-1961. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A CRUZADA. Maranhão, 1890-1892. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A ESCHOLA: ÓRGÃO ESTUDANTAL. Maranhão, 1891. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A FEDERAÇÃO: ÓRGÃO DO PARTIDO REPUBLICANO. Rio Grande do Sul, 1934. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

ANAIS DA BIBLIOTECA NACIONAL Rio de Janeiro, 18766-2018. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A PACOTILHA., 1880-1900. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A PACOTILHA. Os Jornaes. *A Pacotilha* (São Luís-MA). 07 de dezembro de 1881. n. 00209, p. 2. In: HDBN.

A PACOTILHA. Óbitos. *A Pacotilha* (São Luís-MA). 18 de abril de 1883a. n. 00105, p. 3. In: HDBN.

A PACOTILHA. Folhetim da semana. *A Pacotilha* (São Luís- MA). 22 de julho de 1883b. n. 00198, p. 2. In: HDBN.

A PACOTILHA. Os Jornaes". *A Pacotilha* (São Luís-MA). 18 de agosto de 1886. n. 00199, p. 3. In: Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional- HDBN.

A PACOTILHA. Chula do Rapazio. *A Pacotilha* (São Luís-MA). 04 de dezembro de 1885. n. 00285, p. 3. In: HDBN.

A PACOTILHA. Amigo Sabino Miller. *A Pacotilha*, (São Luís-MA), 11 jul. 1892, Ano 1892, n. 00162.

A PACOTILHA. São Luís, 26 abr. 1904, Ano XXIV, n. 28.

A PACOTILHA. "Os outros". *A Pacotilha* (São Luís-MA). 11 de agosto de 1916. n. 00188, p. 1. In: HDBN.

A PACOTILHA. Dilu melo, Theatro, *A Pacotilha*, (São Luís-MA), 8 out. 1938, ano LXIII, n. 1243, p. 3.

A PACOTILHA. "Theatro (Dillu Mello)". *A Pacotilha* (São Luís- MA). 08 de outubro de 1938. n. 01243, p. 3. In: HDBN.

A TRIBUNA. São Paulo, 1960-1969. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

BOLETIM TRIMESTRAL – SUBCOMISSÃO CATARINENSE DE FOLCLORE. Santa Catarina, 2000-2002. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

BRAZIL FERRO CARRIL. Rio de Janeiro, 1910-1950. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. 1^a Ed. Digital. São Paulo: Global Editora, 2014.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, Sociedade e Cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CORREIO BRAZILIENSE. Distrito Federal, 2002-2009. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

CORREIO BRAZILIENSE. “Arroz de cuzá em versos”. *Correio Braziliense* (Distrito Federal). 10 de julho de 2002. n. 14297 (Lugares), p. 6. In: HDBN.

CORREIO BRAZILIENSE. “Forró de todos os sons”. *Correio Braziliense* (Distrito Federal). 10 de junho de 2009. n. 16823 (Cultura), p. 5. In: HDBN.

CORREIO BRAZILIENSE. “Com gosto de tiquira e cuzá”. *Correio Braziliense* (Distrito Federal). 30 de abril de 2003. n. 14591 (Lugares), p. 1. In: HDBN.

CORREIO RIO GRANDENSE. Rio Grande do Sul, 1988-2013. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

CULINÁRIA. Saiba preparar um delicioso cuzá maranhense. 29 mar. 2024. Disponível em: <https://imirante.com/culinaria/brasil/2024/03/29/saiba-preparar-um-delicioso-cuxa-maranhense>. Acesso em: 20 jun. 2025.

CUMIEIRA, José. Do Mirante, Colaboração, *O Pacotilha*, n. 14, Ano XI, São Luís, 16 jan. 1891.

D'AVILA, Mucio. XVII, Por intervalos, *A Cruzada*, São Luís, 17 fev. 1891, n. 105, ano II.

DIÁRIO DO MARANHÃO. 1880-1900. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

DIÁRIO DO MARANHÃO Seção geral (zig zag)”. *O Diário do Maranhão* (São Luís-MA). 18 de setembro de 1891. n. 05384, p. 2. In: HDBN.

DIÁRIO DE NATAL. Rio Grande do Norte, 1985-1987. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

DIÁRIO DE PERNAMBUCO. Pernambuco, 1983-1985. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

DIÁRIO DE PERNAMBUCO. “Um, dois, feijão com arroz”. *Diário de Pernambuco* (Pernambuco). 30 de janeiro de 1983. n. 00030, p. 47. In: HDBN.

DIÁRIO DO PARÁ. Pará, 1984-1987. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

DIÁRIO DE SÃO LUÍS. Maranhão, 1920-1948. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

DIÁRIO DE SÃO LUÍS. “O Satu”, *Diário de São Luís*, São Luís, 13 ago. 1946, ano II, n. 484, p. 6.

DIÁRIO DE SÃO LUÍS. “O tribunal das ruas”, *Diário de São Luís*, 16 out. 1948, ano IV, n. 1136, p. 8.

FERRETTI, Mundicarmo. O cuzá na cultura maranhense e seu registro como patrimônio cultural brasileiro. Semana da Cultura Popular “do cofo ao prato: comida maranhense que dá água na boca”. *Boletim da CMF*. UFMA, ISSN: 1516-178. Agosto. São Luís n. 38, p. 6, 2007.

FURTADO, Frederico Mamede Santos. *A comunidade sírio-libanesa e sua inserção na elite maranhense*. Monografia (Graduação em História). Universidade Estadual do Maranhão, São Luís, 2008.

GAZETA DE NOTÍCIAS. Rio de Janeiro, 1906-1915. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

IPHAN. Bens culturais registrados. 2025. Disponível em: <https://bcr.iphan.gov.br>. Acesso em: 20 jun. 2025.

JORNAL DA ABI. Rio de Janeiro, 1996-2012. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

JORNAL DO MARANHÃO: SEMANÁRIO DE ORIENTAÇÃO CATÓLICA — JORNAL A SERVIÇO DA FAMÍLIA E DO POVO. Maranhão, 1960-1968. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

JORNAL DOS SPORTS. Rio de Janeiro, 1970-1979. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

KUNTZ, Lucia Iglesias. Food and intangible heritage, a flavourful relationship. 2 Abr. 2025. UNESCO, 2025. Disponível em: <https://courier.unesco.org/en/articles/food-and-intangible-heritage-flavourful-relationship>. Acesso em: 20 jun. 2025.

LIMA, Zelinda Machado de Castro. O cuixá. Semana da Cultura Popular “do cofo ao prato: comida maranhense que dá água na boca”. *Boletim da CMF*. UFMA, ISSN: 1516-178. Agosto. São Luís n. 38, p.3, 2007.

MEHDAWY, Magda. *My Egyptian Grandmother's Kitchen: traditional dishes sweet and savory*. Cairo: The American University of Cairo Press, 2004.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos Casos de Beribéri*. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 2^aed. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.

O COMBATE. Maranhão, 1928-1955. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

O COMBATE. Bar Antarctica, *O Combate*, São Luís, 31 dez. 1928.

O COMBATE. “Um por dia”, O Combate, São Luís, 27 jul. 1930, ano VI.

O IMPARCIAL. Maranhão, 1929-1938. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

O IMPARCIAL. A lei da natureza. *O Imparcial* (Maranhão). 21 de dezembro de 1929. n. 02159, p. 08. In: HDBN.

O IMPARCIAL. Casos policiais/ Arroz de cuixá do “vinagreira”... *O Imparcial* (Maranhão). 08 de março de 1930. n. 02232, p. 06. In: HDBN.

O IMPARCIAL. A lei da natureza, *O Imparcial*, São Luís, 21 dez. 1929, ano IV, n. 2159.

O IMPARCIAL. “O arroz de cuzá do ‘Vinagreira’”, Casos Policiais, O Imparcial, São Luís, 8 mar. 1930, ano V, n. 2232.

O IMPARCIAL. Praxédes, o terrível, O Imparcial, São Luís, 5 ago. 1930, ano V, nº 2385.

O IMPARCIAL. “A lei da natureza”. *O Imparcial* (Maranhão). 21 de dezembro de 1929. n. 02159, p. 08. In: HDBN.

O ESTADO DE FLORIANÓPOLIS. Santa Catarina, 1915-1971. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

PACOTILHA: O GLOBO. Maranhão, 1950-1959. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

PACOTILHA. Advertisement, Annonce, Annúncio, *Pacotilha*, 29 dez. 1883, nº 351, Ano III. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

PACOTILHA. Amigo, você já foi ao desterro?. *Pacotilha: o globo* (Maranhão). 30 de julho de 1955. n. 00102, p. 04. In: HDBN.

PIERONI, Gabriella Cristina. *Fazedores de cultura, comedores de patrimônio*: Estado e sociedade civil no Registro do patrimônio imaterial ligado à alimentação (2000/2016). Dissertação (Mestrado em Preservação do Patrimônio Cultural). Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Rio de Janeiro, 2018.

PINTO, Liliane Faria Corrêa. “Os desafios do patrimônio cultural brasileiro diante dos horizontes das identidades nacionais”. In.: EUGÊNIO, Alisson (org.). *Os horizontes da nação: desafios brasileiros após 200 anos de Independência*. Alfenas: Editora Universidade Federal de Alfenas, 2022.

PRADO, Bento do. Chrônicas Phlisoficas, *A Pacotilha*, São Luís-MA. 03 de fevereiro de 1884. n. 0031, p. 02. In: HDBN.

RITA'S NOTEBOOK. Ngai Ngai na basóló or roselle leaves with eggplant stew, 14 jan. 2019. Disponível em: <https://ritasnotebook.com/2019/01/14/ngai-ngai-na-basolo-or-roselle-leaves-with-eggplant-stew/>. Acesso em: 22 jun. 2023.

RUBIO. Zig-zag. *Diário do Maranhão*. São Luís, 18 ago. 1891, ano XXII, nº 5384.

SAVARIN, Brillat. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia das Letras, 2017.

SERRA, Astolpho. Cartaz, *O Imparcial*, São Luís, 8 abr. 1938, ano XIII, nº 5889, p. 8. SHAH, Ibn Mubarak. *The Sultan's feast: a fifteenth-century Egyptian cookbook*. London: Saqi Books, 2020.

SIMIÃO, Anna Rita Maciel; SIMANKE, Richard Theisen. A História do Conceito Onanismo na Psiquiatria dos Séculos XVIII e XIX (Parte 1). *Estudos e Pesquisas em Psicologia*, 2021, v. 2. Doi: [10.12957/epp.2021.61070](https://doi.org/10.12957/epp.2021.61070) ISSN 1808-4281 (online version) Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br>. Acesso em: 10 set. 2023.

UNESCO. Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices. UNESCO Intangible Cultural Heritage, 2025. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/lists>. Acesso em: 20 jun. 2025.

VELOSO, José Mariano da Conceição. *Florae Fluminensis Icones fundamentales*. t. VII (Manuscrito). [S.l.: s.n.], 1790.

Artigo recebido em 03/01/2025

Aceito para publicação em 14/06/2025

Editor(a) responsável: Luiza Paula Monteiro Mota

¹ Os quiabos são também espécies da família das Malvaceas e do gênero Hibiscus. São conhecidos cientificamente como *Hibiscus esculentus* L. e *H. abelmoschus* L. São de origem africana e muito utilizados associados aos pratos sagrados das religiões afrodescendentes (Almeida, 2011).

² Segundo o *Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos Casos de Beribéri*, “Como a maioria das doenças nutricionais, grande parte dos surtos de beribéri associa-se a condições de pobreza e fome relacionando-se a situações graves de insegurança alimentar e nutricional, alimentação monótona baseada em arroz polido, elevado teor de carboidratos simples e também a alguns grupos de risco específicos como alcoolistas, gestantes, crianças e pessoas que exercem atividade física extenuante” (Ministério da Saúde, 2012).