

**ANA LETÍCIA BURITY DA SILVA**

**CULINÁRIA MARANHENSE: a Identidade Alimentar na capital do Maranhão**  
sob o olhar dos frequentadores das áreas turísticas.

São Luís

2014

**ANA LETÍCIA BURITY DA SILVA**

**CULINÁRIA MARANHENSE: a Identidade Alimentar na capital do Maranhão  
sob o olhar dos frequentadores das áreas turísticas.**

Trabalho apresentado ao Programa de Pós- Graduação  
Mestrado Interdisciplinar Cultura e Sociedade da Universidade  
Federal do Maranhão, para obtenção de título de Mestra.

Orientação: Prof. Dr. Antonio Cordeiro Feitosa.

São Luís

2014

**ANA LETÍCIA BURITY DA SILVA**

**CULINÁRIA MARANHENSE: a Identidade Alimentar na capital do Maranhão**  
sob o olhar dos frequentadores das áreas turísticas.

Trabalho apresentado ao Programa de Pós-Graduação  
Mestrado Interdisciplinar Cultura e Sociedade da Universidade  
Federal do Maranhão, para obtenção de título de Mestra.

**Orientação:** Prof. Dr. Antonio Cordeiro Feitosa.

Aprovada em: 12/12/ 2014.

BANCA EXAMINADORA:

---

**Prof. Dr. Antonio Cordeiro Feitosa (Orientador).**

Universidade Federal do Maranhão.

---

**Prof. Dr. João Batista Botentuit Júnior.**

Universidade Federal do Maranhão.

---

**Prof. Dr. Hugo Leonardo Siroti do Amaral**

Universidade Federal do Maranhão

Silva, Ana Letícia Burity da

Culinária maranhense: a identidade alimentar na capital do Maranhão sob o olhar dos frequentadores das áreas turísticas. /Ana Letícia Burity da Silva. – São Luís, 2014.

115f.

Impresso por computador (fotocópia)

Orientador: Prof. Dr. Antonio Cordeiro Feitosa.

Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal do Maranhão, 2014.

1. Culinária Maranhense. 2. Identidade Alimentar – São Luís (MA). I. Título.

CDU 641 (812.1)

Ao meu pai, Walber Henriques da Silva (em memória), por ter sido a primeira pessoa a investir na minha pós-graduação.

## AGRADECIMENTOS

Á Deus por ter me proporcionado a alegria de ser aprovada e estudar no PGCult, me dando forças quando eu tanto solicitei;

Á minha família pelo apoio;

Ao meu orientador, professor Dr. Antonio Cordeiro, por aceitar me ajudar a dar continuidade em um trabalho anteriormente iniciado, embora estivesse tão sobrecarregado com outras questões. Obrigada por ter me estendido sua mão quando eu precisei;

Meus colegas que me ajudaram a enfrentar momentos de tensão durante os anos de mestrado, em especial ao Davi Andrade (amigo, colega e parceiro de tantas horas), Linda Rodrigues, Elaine Fernandes, Luciana Brandão, Davi Bouças, Thais Pinho e Marilene Sabino;

Minhas queridas amigas: Graça Ribeiro, Flávia e Karla dos Anjos por compreenderem minha ausência e não se afastarem de mim durante o difícil processo de construção deste trabalho;

Ás minhas parceiras e irmãs de jornada no PGCult: Ângela Gonzalez, Ana Neuza, Daniela Moreira, Daniele Costa, Daniele Segadilha, Stella Aranha, Thays Fernanda e Wilma Faad. Sem elas essa jornada teria sido mais difícil;

Aos meninos Antônio Zaquiel, Flaviano, Jorginho e Jr Catatau pelas conversas e risos proporcionados que ajudaram a relaxar entre um cafezinho e outro;

Professores João Batista, Arão, Luciano, Reinaldo, Márcia, Sandra, e Silvano pela disposição e amabilidade durante a construção de nossa trajetória no programa;

Às meninas Adriana e Fabiane da coordenação pela paciência conosco durante este tempo todo;

Às moças da cantina do CCH, que com tantos cafezinhos ajudaram a mim e meus colegas nas horas que o cansaço parecia querer nos derrotar.

## RESUMO

Pensar no consumo alimentar como algo puramente nutricional não condiz com o papel da alimentação na história do ser humano que utilizou o alimento como motivação de muitos eventos que evidenciam condições sociais, religiosas, políticas, estudo da saúde e a representação cultural de países, regiões e estados. Neste trabalho analisa-se a relação entre alimento, cultura e identidade ao abordar a culinária maranhense, visando compreender a auto percepção dos habitantes de São Luís sobre o papel que a culinária típica exerce em seu cotidiano, e de que forma isto é repassado aos visitantes na cidade Patrimônio da Humanidade, nas principais áreas de movimentação turística. Caracterizada como uma pesquisa exploratória que proporcionam uma visão geral de temas pouco explorados. Esta pesquisa tem como intuito, perceber de que modo o maranhense, que atua diretamente no comércio de alimentos típicos, identifica em seu cotidiano os pratos tradicionais de seu Estado, e de que modo os apresenta aos visitantes que chegam à capital maranhense. Para coleta de dados foram aplicados 131 questionários à três grupos de agentes envolvidos com o preparo e comercialização de pratos típicos da culinária maranhense nas áreas demarcadas como turísticas na capital do Estado entre os meses de maio e julho de 2014.

Palavras- chaves: culinária maranhense, identidade alimentar, São Luís.

## RÉSUMÉ

Penser à la consommation alimentaire comme quelque chose purement nutritionnelle ne représente le rôle de l'alimentation dans l'histoire de l'être humain qui a utilisé la nourriture comme motivation de beaucoup d'évènements que ce soit de conditions sociales, religieuses, politiques, études de santé la représentation culturelles de pays, régions et départements. Dans ce travail, nous analysons la relation entre la nourriture, l'aculture et l'identité à aborder la culinaire maranhense, en vue de comprendre l'auto-perception des habitants de São Luís sur le rôle que la nourriture typique exerce au quotidien, et que de cette forme est repassé aux visiteurs de la ville patrimoine de l'humanité, dans les principaux lieux de mouvement touristique. Caractérisée comme une recherche descriptive qui utilise principalement des modes de la culinaire maranhense, qui travaille directement dans le commerce de nourritures typiques, identifie dans son quotidien les plats traditionnels de son Etat, et de quel mode il les présente aux visiteurs qui arrivent dans la capitale maranhense.

Mots-clés: culinaire maranhense, identité alimentaire, São Luís.



**LISTA DE QUADROS:**

Quadro 01	Revoluções sociais segundo Ribeiro	28
Quadro 02	Alimentos e suas origens	29
Quadro 03	Comportamentos Bulímico e Anoréxico	44
Quadro 04	Alimentos Kasher	47
Quadro 05	Demanda turística de São Luís (2009 a 2010)	64
Quadro 06	Pratos citados por garçons da Praia Grande	82
Quadro 07	Pratos citados por garçons (Litorânea)	89
Quadro 08	Pratos citados por cozinheiros (Litorânea)	92
Quadro 09	Pratos citados por garçons (Lagoa da Jansen)	96

**LISTA DE GRÁFICOS**

Gráfico 01	Solicitação de pratos a garçons (Praia Grande)	83
Gráfico 02	Formação de garçom (Litorânea)	88
Gráfico 03	Frequência de vendas (Litorânea)	88
Gráfico 04	Como aprendeu a cozinhar (Litorânea)	91
Gráfico 05	Procedência dos turistas (Litorânea)	93
Gráfico 06	Expectativa do sabor (Litorânea)	94

**LISTA DE FIGURAS**

Figura 01 Fachada principal da Casa das Tulhas	68
Figura 02 e 02b Barraca da Avenida Litorânea na década de 1990.	73
Figura 03 Barraca da Avenida Litorânea na década de 2000	73
Figura 04 Vista do Parque Ambiental da Lagoa da Jansen	76

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b>	<b>14</b>
<b>2 METODOLOGIA</b>	<b>19</b>
<b>3 O AMBIENTE, O ALIMENTO E O HOMEM</b>	<b>23</b>
3.1 A Alimentação e a evolução humana	23
3.2 . A culinária como marca identitária	30
<b>4 O SIMBOLISMO DO ALIMENTO</b>	<b>36</b>
4.1 O Alimento e seus contextos socioculturais	38
4.2 Relações entre Alimento e Saúde	42
4.3 A Fé e o consumo alimentar	45
4.4 Delícias Festivas	49
4.5 O Sabor Regional	51
4.6 A questão Patrimonial e o Desenvolvimento Turístico	53
<b>5 HÁBITOS ALIMENTARES NA SOCIEDADE MARANHENSE</b>	<b>58</b>
<b>5.1 Maranhão</b>	<b>58</b>
5.2. São Luís	62
<b>6 CAMINHOS TURÍSTICOS DA CAPITAL DO MARANHÃO</b>	<b>64</b>
6.1. Praia Grande	66
6.2. Avenida Litorânea	70
6.3. “Lagoa” da Jansen	75
<b>7 ANÁLISE DE DADOS</b>	<b>79</b>
7.1 Praia Grande	79
7.1.1 Garçons e garçonetes	80
7.1.2 Cozinheiras	83
7.1.3 Turistas	84
7.2 Avenida Litorânea	86
7.2.1 Garçons e garçone	86
7.2.2 Cozinheiras	90
7.2.3 Turistas	82
7.3 Lagoa da Jansen	94

7.3.1 Garçons e garçonetes	95
7.3.2 Cozinheiras	97
7.3.3 Turistas	98
<b>8 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>99</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>102</b>
<b>APÊNDICES</b>	<b>109</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Nas diferentes fases da vida, o homem necessita do convívio com outros indivíduos para sua sobrevivência, pois, desde o nascimento até aos ritos fúnebres, existe a união de pessoas para tornar comum a um grupo um fato que pode influenciar as atividades de seus membros.

Para Arendt (2010), a vida do homem é dividida basicamente por três atividades fundamentais: ação, trabalho e obra, todas condicionadas pelo convívio social. A ação faz parte da sociedade e sua ordem, ocorrendo diretamente entre homens, sem mediação de coisas ou da materialidade. O trabalho é descrito como processo biológico, quando as necessidades vitais impulsionam para o trabalho que gera condições de vida. A obra é a atividade não natural de transformar o natural em artificial para a sobrevivência e condição humana.

Por meio da ação, pode-se trabalhar para transformar elementos que o ambiente disponibiliza, melhorando a condição humana. Dentre tudo que pode ser modificado para a sobrevivência do homem, o alimento é um elemento chave para a manutenção da vida em todas as suas fases, e sua ausência ou diminuição tem consequências diretas na mobilidade e intelecto dos indivíduos. Considera-se alimento, segundo Fornari (2001, p.26), uma “substância sólida, líquida ou pastosa ingerida por seres humanos e outros bichos, para lhes fornecer energia e concorrer para a renovação de seus tecidos”.

A percepção da necessidade de alimento para obtenção de saúde é amplamente discutida por anos, entretanto a noção médica de nutrição surgiu na Idade Moderna após a análise das concepções humorais, quando “alimentos e humores eram vistos como instâncias de concentração da vitalidade ou, do contrário, de efeitos perniciosos”.

Flandrin e Montanari (1998) concordam que a terapia alimentar é, algumas vezes, a única forma possível que permite a algumas pessoas, recobrar sua saúde diante da impossibilidade da utilização de produtos farmacológicos, sejam por intolerância a algumas fórmulas ou condição financeira:

[...] a princípio, um organismo debilitado é muito mais vulnerável aos ataques dos micróbios ainda hoje em certas realidades sociais e econômicas do Terceiro Mundo. Assim, a Organização Mundial da Saúde (OMS) denuncia os casos de patologia infantil estreitamente associado à subalimentação (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p. 796).

Na longa tradição da medicina humoral, todos os alimentos agem como drogas, e desta forma, o médico e o cozinheiro sempre trabalharam com os mesmos produtos, havendo uma parceria harmoniosa em muitas situações, complementando a informação de Flandrin e Montanari (1998) que descrevem “a dietética, a cirurgia e a farmacologia como os três ramos fundamentais da medicina antiga”.

O homem não consome um alimento apenas para saciar sua fome. Outras influências são levadas em conta na escolha de seus insumos, como influências culturais, climáticas, disponibilidade de produtos alimentícios, custo e o próprio gosto, sendo este último descrito por Montanari (2008) como um sentido figurado à faculdade subjetiva, inata ou perfectível, de julgar as qualidades de uma obra de arte e, por outro lado, as tendências preferenciais de uma época, grupo ou pessoa.

O gosto alimentar, tal qual o gosto de modo generalizado pelas artes, é resultado dos hábitos cotidianos, culturais, despertando algumas predileções entre os indivíduos como, por exemplo, a Culinária e Gastronomia Regional que indicam o hábito daquela localidade, bem como outros elementos que motivam o consumo de determinados alimentos em diferentes períodos e locais, sendo facilmente assimilado à cultura e suas representações, afinal, como não se lembrar do acarajé sem pensar na cultura baiana, ou um pão de queijo que não seja associado aos mineiros?

Para melhor entendimento dos conceitos de Culinária, Gastronomia e Alimentação, podemos tomar, por base, a ideia de descrição de Freixa e Chaves (2012), na qual as autoras concordam que Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida que ele se alimenta, enquanto que a Cozinha e Culinária, na condição de sinônimos, se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos, característicos de um país, ou determinada região, preparando alimentos de acordo com técnicas específicas para este fim. Sobre Alimento, o conceito adotado pelas autoras faz menção ao conjunto de ingredientes in natura ou industrializados com os quais as pessoas se nutrem, estando diretamente ligada aos setores de produção, abastecimento e consumo, ou seja, agricultura, pecuária, indústria alimentícia, mercados e feiras, mantendo vínculos com a nutrição que os estuda para manutenção da vida saudável de indivíduos.

Partindo-se do ponto de vista de Freixa e Chaves (2012), temos a Gastronomia como um conjunto universo composto por vários elementos que o compõem como: ambientação, tipo de serviço ofertado, escolha de elementos da composição alimentícia, o conceito desenvolvido e a própria culinária sendo, esta última, o resultado de influências culturais e

tecnicas de preparo específicas para a transformação de um alimento em um signo. Este trabalho tem como foco principal a Culinária Regional do Maranhão.

Compreende-se por Culinária Regional o resultado da obtenção de ingredientes disponíveis em cada localidade, preparados com técnicas distintas, tomando por base as tradições de diferentes etnias segundo suas influências em determinados países, regiões, estados, cidades e municípios. A culinária maranhense é rica em elementos de diferentes origens e modos de preparo, composta por ingredientes dispostos na região e elaborada com técnicas semelhantes àquelas utilizadas pelos povos que o fundaram.

Em São Luís existem manifestações culturais ricas em significado que conferiram à cidade o título de Patrimônio da Humanidade, e após a titulação, a capital maranhense passou a ter destaque nas rotas turísticas do Brasil, havendo em algumas áreas da cidade uma maior circulação de visitantes, são áreas como: Praia Grande, “Lagoa” da Jansen e Avenida Litorânea, e com as novas políticas de incentivo às atividades turísticas, algumas consequências positivas e negativas são percebidas. Dentre as positivas, tem-se o desenvolvimento econômico e uma maior valorização das manifestações artísticas e tradicionais ludovicenses, e, entre as “negativas”, mais precisamente no campo da alimentação, temos as modificações e até mesmo a descaracterização de pratos típicos objetivando o lucro para restaurantes e similares.

A Culinária Típica de São Luís é composta por pratos que representam as identidades: cultural e alimentar do Estado embora ainda não sejam registrados oficialmente, favorecendo adaptações, substituições e misturas culturais a outros pratos, e com o tempo as receitas originais se perdem. Uma forma de evitar esta perda das tradições alimentares é passando-as de pais para filhos e registrá-las de modo oficial, mas enquanto o registro oficial não entra em vigor, seguem-se as práticas caseiras da culinária, tanto no registro de caderninhos de receita da época da vovó, mãe ou mesmo da patroa, no discurso oral de mulheres (na maioria) que não tiveram a oportunidade de ter o “conhecimento letrado”, mas são dotadas de talentos “de forno e fogão” e ensinam a quem desejar se inserir “na arte da boa mesa”.

É justamente na percepção desta arte que o Turismo vem se unir, destacando a simplicidade do hábito alimentar das pessoas mais simples e que tem na sua refeição uma miscelânea de memórias, cheiros e gostos, apresentando aos visitantes uma experiência sensorial como poucas. A boa aceitação de turistas ao conhecerem a alimentação típica do Maranhão despertou em comerciantes do Segmento de Bares e Restaurantes da capital do



Estado um maior interesse na oferta de pratos identificados como tradicionais e cotidianos da população ludovicense.

Este trabalho que objetiva discorrer sobre a o autoconhecimento do maranhense sobre sua tradição alimentar, e de que maneira ele imprime sua identidade no contato com visitantes a São Luís que buscam uma maior aproximação com diferentes culturas em um curto período de tempo. De modo específico, objetiva-se listar os pratos vendidos como típicos em São Luís, percebendo-se possíveis alterações nas receitas e sua justificativa para tal, além de perceber se com a entrada de novos elementos na dieta ludovicense, a percepção de sua cultura alimentar mantém-se forte ou sofre adaptações.

Justifica-se esta pesquisa, pela percepção de que em algumas áreas turísticas da cidade parte dos restaurantes modificavam parte das receitas tradicionais, para que os turistas apreciem seu sabor e conseqüentemente consumam mais. Estas adaptações fundamentadas pelo fator econômico do Turismo trazem como consequência uma descaracterização da culinária “típica” da capital maranhense. Outro fator que justifica a realização deste trabalho, é a frágil documentação bibliográfica específica que apresente uma discussão sobre o assunto da culinária ludovicense e sua importância sobre os hábitos alimentares da população, mas antes, deve-se compreender o papel do alimento na história do homem, dar-lhe lugar nas mudanças que a humanidade passou, e reconhecer as diferentes situações que se sucederam para originar os diferentes modos de consumir e preparar a comida de cada grupo no mundo, de modo que antes de compreender a rotina alimentar do ludovicense, devemos partir de uma visão mais ampla que parte do próprio homem, passando pelo brasileiro, chegando ao maranhense e se situando por fim em São Luís e seus locais reconhecidos pelas secretarias estadual e municipal de turismo como áreas turísticas.

A composição do material escrito está ordenada de modo que o leitor possa ter uma visão que vai do macro ao micro universo, traçando uma linha de raciocínio que seja favorável ao entendimento que se aprofunda a cada passo da investigação. Para isto, na segunda parte, é apresentada a metodologia utilizada para a composição do trabalho.

A terceira parte configura-se por uma descrição teórica sobre a evolução do ser humano e o papel do alimento no caminho que vai desde nossos ancestrais primatas até a modernidade.

Na quarta parte será apontado o simbolismo que o alimento pode receber dependendo do grupo inserido, como nos campos socioculturais, da saúde, religiosos, regionais, e não esquecendo seu papel nos campos do Patrimônio e do Turismo.

Em seguida, será feita uma descrição fundamentada em dados que apontem a formação dos hábitos alimentares da sociedade brasileira, com enfoque nas etnias mais influentes no país, seguido pela relação de culturas que estiveram no Maranhão e em São Luís e deixaram suas influências na culinária local.

A sexta parte é composta por dados relativos aos locais da pesquisa de campo, esclarecendo a escolha por estas áreas, sua demarcação geográfica, infraestrutura, relevância econômica para a cidade e para as manifestações culturais do Estado e o desenvolvimento em campo da pesquisa, com suas forças e fragilidades percebidas ao longo da coleta de dados e os resultados obtidos, seguidos pelas considerações finais, referências, anexos e apêndices.

## 2 METODOLOGIA

As áreas da pesquisa de campo deste trabalho estão atreladas ao Plano Maior de São Luís, que indica as três localidades reconhecidas oficialmente como zonas turísticas da cidade: a Feira da Praia Grande, a “Lagoa” da Jansen e a Avenida Litorânea. A população a ser analisada configura os restaurantes destas localidades, excluindo os bares, e outros empreendimentos oficiais e não oficiais que forneçam alimentação (quiosques, lanchonetes, etc.). Esta pesquisa tem o nível “exploratório”, e de acordo com Gil (2011, p. 27):

Pesquisas exploratórias são desenvolvidas com o objetivo de proporcionar uma visão geral, do tipo aproximativa, acerca de determinado fato. Este tipo de pesquisa é realizado especialmente quando o tema escolhido é pouco explorado e torna-se difícil formular hipóteses precisas e operacionalizáveis. Muitas vezes as pesquisas exploratórias constituem a primeira etapa de uma investigação mais ampla.

A pesquisa é de natureza qualitativa com enfoque descritivo apoiada em agentes envolvidos diretamente na relação cliente/consumidor dos restaurantes. Para sua realização foram tomados dados de fontes bibliográficas, além de dados obtidos com a pesquisa de campo, utilizando como instrumentos os questionários desenvolvidos especificamente para cada tipo de agente envolvido.

Foram selecionados três agentes para serem envolvidos na pesquisa de campo:

1 Turista - recebe o alimento e pode solicitar alguma modificação no prato, apontado como o causador da descaracterização destes pratos típicos.

2 Atendente - garçom e garçonete - figuram como o primeiro contato que o visitante estabelece em um restaurante, sendo facilmente solicitado para a indicação de um prato típico e sua composição;

3 Culinaristas - responsáveis pelo preparo do alimento, podendo ocasionalmente modificar as receitas tradicionais;

Em cada grupo de agentes foi utilizada uma abordagem específica, todas de modo sutil, para facilitar o contato do entrevistador com o entrevistado, conforme a descrição de Goldenberg (2004, p. 90):

Como qualquer relação pessoal, a arte de uma entrevista bem-sucedida depende fortemente da criação de uma atmosfera amistosa e de confiança. As características pessoais do pesquisador e do pesquisado são decisivas. É muito importante não se criar antagonismo ou suspeita nas primeiras abordagens. As atitudes e opiniões do pesquisador não podem aparecer em primeiro plano. Ele deve tentar ser o mais neutro possível.

Para analisar de modo mais imparcial, foram escolhidos consumidores externos à cultura alimentar maranhense, ou seja, turistas. A escolha por consumidores visitantes nos daria uma impressão diferenciada de consumidores habituados com a ingestão e mesmo a aparência dos pratos. Um visitante, entretanto, pode julgar de modo imparcial aspectos organolépticos de pratos da culinária maranhense, auxiliando a mensurar a imagem externa ao Estado dos hábitos culturais (inclusive alimentares) quando se faz propaganda sobre o Turismo no Maranhão.

A pesquisa, realizada ao final do primeiro e início do segundo semestre de 2014 (maio, junho e julho), deu-se através de questionários diferenciados para cada agente envolvido, embora as questões tenham circulado sobre os mesmos temas, abordando principalmente, o conhecimento básico de cada um destes sobre a culinária maranhense, e se estariam abertos às mudanças de receitas para a comercialização dos pratos (Ver anexos).

As áreas escolhidas para a coleta de dados respeitaram as zonas reconhecidas oficialmente como turísticas em São Luís, como o bairro da Praia Grande, a Avenida Litorânea e a Lagoa da Jansen. As abordagens foram exclusivamente em restaurantes com venda de pratos de culinárias variadas, mas que incluísse em seu cardápio a culinária local, excluindo-se bares, churrascarias, pizzarias e demais empreendimentos de vendas de alimentos que excluíssem os elementos da pesquisa.

Os questionários, com perguntas fechadas e abertas, foram aplicados à 131 agentes distribuídos nas três áreas englobadas na pesquisa. Destes, apenas 10 foram aplicados à turistas, dos quais destacamos a maior colaboração dos visitantes às áreas da Feira da Praia Grande (Mercado das Tulhas), e na Lagoa da Jansen, compreensível até mesmo pelo tipo de turistas que recebem, configurando pessoas mais interessadas no lazer, enquanto que os turistas situados na Avenida Litorânea mostravam-se menos disponíveis à responder os questionários, alguns justificando a falta de tempo. Vale ressaltar que a Litorânea possui um número considerável de hotéis executivos, assim como a Praia da Ponta D'areia, condizendo com o perfil de hóspedes e usuários de seus equipamentos turísticos, sempre de passagem para resolver questões laborais, com compromissos agendados, enquanto que as demais áreas

da pesquisa apresentaram um perfil de entretenimento, favorecendo a aproximação dos agentes envolvidos.

Cada restaurante disponibilizou, em horários distintos, um (a) garçom (garçonete) e um(a) Culinarista. O contato deu-se primeiramente com os proprietários e/ou gestores dos empreendimentos, que prontamente colaboraram com a coleta de dados, desde que não importunassem os horários de maior movimentação, de modo que foi necessário traçar uma logística para alcançar o maior número de entrevistados entre os horários de 10h às 12h para garçons, e das 15h às 17h para Culinaristas, entre os dias de terça à quinta, uma vez que de sexta à domingo o movimento de clientes nos restaurantes, e a segunda feira é dia de folga para a maioria dos funcionários. Os dados foram tabulados com o auxílio da ferramenta Microsoft Excel 2010.

Para uma melhor visualização dos resultados obtidos, os três grupos foram analisados e separados de modo categórico por áreas nas quais estavam inseridos, ordenados a partir do contato inicial com cada empreendimento: ao entrar no restaurante, o garçom é o primeiro agente que se apresenta para o atendimento, e logo nos direcionando para o proprietário e/ou gestor do local. Após explicar a pesquisa e os objetivos pretendidos com os questionários, o primeiro funcionário autorizado à participar foi o garçom, sempre no salão (área das mesas a serem atendidas), para facilitar a observação de um cliente que entrasse no estabelecimento. Poucas vezes houve interrupções para o atendimento ao cliente, e sempre foi dito ao entrevistado que não se preocupasse, pois o cliente teria prioridade frente à pesquisa.

O segundo funcionário abordado foi o (a) culinária, havendo sempre a preocupação em aguardar seu tempo livre entre os pedidos e as atividades corriqueiras de sua função (elaborar lista de compras, preparo de refeições de funcionários, organização da cozinha, etc.), e tal qual os garçons, sempre deixando claro que o trabalho deles (as) era mais importante que a pesquisa. Quando ouviam esta afirmação, dava-se a impressão de “quebra de gelo” com os entrevistados, ao mesmo tempo em que os deixava mais a vontade para responder, pois muitos estavam preocupados em “interromper” o trabalho, até um tanto tensos, achando que deixariam de atender, comprometendo o serviço e sendo chamada a atenção por seus colegas e superiores.

O terceiro agente, o turista, mostrou-se menos participativo. Alguns alegando a falta de tempo, pois estariam em direção a compromissos, outros, não se sentiam á vontade para afirmar serem visitantes, embora um sotaque diferenciado fosse evidenciado em seus diálogos, ou mesmo que um garçom o apontasse como turistas. Para sanar parte da

problemática de obter a impressão dos turistas, tão importante quanto a dos funcionários dos restaurantes, a abordagem precisou ser modificada, em especial na Avenida Litorânea. Ao invés de abordá-los no restaurante, a iniciativa deu-se nos hotéis, que após uma solicitação por escrito, num papel timbrado da Universidade, descrevendo os objetivos da pesquisa e modo de abordagem, seguidos pela espera na autorização por parte da gerência dos meios de hospedagem situados na orla da Avenida Litorânea, foi feita uma abordagem diferenciada, após o café da manhã dos hotéis, no momento que os hóspedes se dirigiam à saída. Esta abordagem mostrou-se melhor (na Litorânea), que a abordagem utilizada nas demais zonas turísticas de São Luís.

### 3 O AMBIENTE, O ALIMENTO E O HOMEM

O homem é um ser social por excelência, pois vive em sociedade desde seus antecessores primatas, tendo o alimento ligado diretamente à sua história, e muitas são as relações estabelecidas entre a sociedade humana e seu hábito alimentar, assim como outras sociedades formadas por diferentes espécies.

A necessidade de manutenção nutritiva para a execução de qualquer atividade torna o alimento um dos principais elementos do cotidiano para qualquer ser, seja vegetal ou animal. O homem, entretanto, tem relações diferenciadas com o que ingere, e à partir de seu entendimento deste ou daquele alimento, podendo atribuir-lhe diferentes sentidos segundo seu meio social.

#### 3.1 A Alimentação e a evolução humana

Embora pareça um assunto pouco discutido através da própria história da humanidade, fortes ligações entre o homem e seu hábito alimentar estiveram presentes nos mais célebres momentos da evolução humana, pois o alimento é condição para a sua subsistência e representatividade do gosto ou hábito cultural de uma sociedade.

Existe a necessidade de obter os alimentos e distribuí-los entre o grupo, de acordo com as necessidades de cada um, além de se obter meios para sua produção, a estocagem e sua conservação, de modo a facilitar a vida dos seres humanos. A capacidade inventiva do ser humano lhe possibilitou descobrir sabores, além de transformar um simples alimento em uma deliciosa refeição.

O debate acerca da evolução do homínido, a partir da busca pelo alimento, é referido por Montanari (2008), Braune (2007), Franco (2001), Ribeiro (1975), Lody (2008), da Matta (1986), entre outros. A partir do trabalho destes autores, é possível traçar um paralelo entre a alimentação e a sociedade de diversos grupos e/ou indivíduos, desde o período da Idade da Pedra, no qual são apontados os primeiros esforços daqueles que seriam os primeiros indivíduos de uma sociedade semelhante à que conhecemos, segundo estudos realizados com fragmentos encontrados que datam do período referido.

A identificação dos restos de alimentos disponibilizados e o período ao qual pertenciam são feitas através de testes com Carbono e têm por objetivo levantar informações

do modo de vida das primeiras sociedades humanas e seu comportamento, confirmando a suposição de que os primeiros hominídeos eram onívoros, alimentando-se, tal qual o homem moderno e alguns primatas, de vegetais e carnes, sendo então classificados de “Caçadores-Coletores”.

Montanari e Flandrin (1998) consideram que a aquisição de carne demandava maior mobilidade de um grupo, ao contrário de vegetais, gerando diferentes teorias de como a carne seria obtida pelos homens. Para os autores, covas com vestígios de restos ósseos com marcas de presas de felinos e marcas de pedras poderiam ser um sinal de que nossos ancestrais eram “ladrões de carniças”, assemelhando-se a outros animais que roubavam presas recém-abatidas ou carniças.

A teoria de homens caçadores surgiu após a descoberta de instrumentos pontiagudos de pedra lascada encontrados junto a restos de ossos, entretanto não há meios de afirmar que sejam do mesmo período. Montanari e Flandrin (1998) afirmam serem as hienas os animais que mais acumulavam carcaças, enquanto que os hominídeos saqueavam suas sobras, e, algumas vezes, tornando-se ainda suficientemente organizados para roubar dos carnívoros presas recém-abatidas, ainda com bastante carne e transportá-las para os locais onde havia os instrumentos de pedra. Para os autores, o homem primitivo consumia também alimentos de origem vegetal, mas “desejava” carnes gordas para conseguir sobreviver às baixas temperaturas, sendo então complementos para a manutenção da espécie.

Além dos vegetais e da carne oriunda de caça, vestígios de animais aquáticos foram encontrados em cavernas litorâneas com ossos de peixes, restos de conchas e vasilhames com gordura semelhante à de baleia e outros animais aquáticos. Conforme entendimento de Outram (2009), o fosfato e o iodo contidos em peixes, moluscos e crustáceos podem ter feito o cérebro humano se desenvolver mais em território litorâneo do que no interior dos campos.

Convém salientar que muitas comunidades residiam fora do litoral mas se abasteciam de produtos oriundos de mares e rios e praticavam o que Mauss (2003, p. 47) chamou de “Prestações Totais”, nas quais diferentes tribos intercambiavam produtos para sua subsistência e mantinham a paz entre si. As tribos pescadoras ofertavam peixes às tribos coletoras e agrícolas que, por sua vez, abasteciam as tribos amigas de frutos e demais produtos de origem vegetal. Esta relação era benéfica a todos que a praticavam, tanto por manter uma dieta mais equilibrada, quanto para as relações de parceria em períodos de guerras e nas reuniões religiosas como casamentos e demais celebrações.



Nas comunidades costeiras se destaca a presença dos Sambaquis, definidos por Prouss (1992) como “amontoamento de mariscos”, ou das conchas destes mariscos. O surgimento destes amontoados ainda gera muitas discussões, porém, muitas informações interessantes sobre estas comunidades foram obtidas através da pesquisa destes sambaquis, como cerâmicas, armadilhas de pesca, descarte de objetos e ferramentas de trabalho, restos mortais de pessoas e etc.

O convívio e o desenvolvimento de atividades coletivas como a caça, pesca e coletas de alimentos são, segundo Outram (2009) e Flandrin e Montanari (1998) responsáveis pelo desenvolvimento das primeiras sociedades humanas, ainda na época da Pré-História, quando homens e mulheres passaram a desenvolver suas habilidades e a diferenciar funções, cabendo às mulheres o cuidado do “bando” e aos homens a busca por abrigos, alimento e o fabrico de instrumentos que os auxiliassem na caça, sendo determinante para que a espécie sobrevivesse aos ataques de outros animais e às constantes mudanças climáticas, abastecendo-se de provisões alimentares e aprimorando modos de cozinhar, dividir, armazenar e conservar sua comida.

Períodos de escassez alimentar das áreas habitadas motivam os primeiros deslocamentos de indivíduos em busca do alimento. Braune (2007) acredita que a necessidade de alcançar alimentos em copas de árvores ou em fendas mais altas de rochas ou cavernas pode ter contribuído para a postura sobre os membros inferiores, dando ao *Homo habilis* mais agilidade e velocidade para a caça e a pesca, além do instinto migratório junto com os demais de sua espécie.

O crescimento da população humana e a necessidade de conseguir maior quantidade de comida pouco a pouco originaram sociedades diversas, dedicadas à agricultura e ao pastoreio, principalmente no período Neolítico, pois produziam a própria comida selecionando os recursos disponíveis e intervindo de maneira mais ativa no equilíbrio ambiental. Freixa e Chaves (2012, p. 28) apontam o surgimento desse processo a partir da estabilidade do clima terrestre e da manutenção das temperaturas há cerca de dez mil anos. Para as autoras, a agricultura surge quando o homem e seu grupo observam que as sementes caídas na terra germinavam e geravam novas plantas, evidenciados nas citações a seguir:

Fixados em vales férteis onde puderam desenvolver a produção de cereais (sobretudo trigo e centeio), [...]. O homem aprendeu a se valer das cheias dos rios como uma espécie de irrigação natural de suas plantações. Pelo que se sabe, o arroz começou a ser plantado na China a oito mil anos; a soja a cinco mil anos. No

Crescente Fértil [...] além dos cereais e da figueira, há registros da uva, da ervilha e da oliveira. Nas Américas, o milho é um dos cereais mais antigos.

Sobre a domesticação de animais, Franco (2001) relata que tal prática foi iniciada quando os caçadores levavam filhotes de animais selvagens para conviver com seu grupo observando que muitos se adaptavam à nova forma de vida, começaram a confinar animais como cabra, porco e vaca, para consumo de sua carne, pele e leite. “Do gado domesticado aproveitava-se tudo, inclusive os ossos, o couro e a lã para as vestimentas” (FRANCO, 2001, p. 24).

A passagem da economia da predação para a economia da produção representou uma mudança decisiva na relação entre o homem e o meio que habitava. Outro fato que diferenciou este período foi o aprimoramento da manipulação do fogo, segundo Freixa e Chaves (2012), a princípio cultuado como divindade que acalmava o espírito humano e em seguida, utilizado para cozinhar alimentos, aquecer e aproximar as pessoas.

A humanidade, criadora de animais e produtora de alimentos, deixava de ser um elemento mais inofensivo da cadeia ecológica, na medida em que evoluía do ritmo meramente biológico para o ritmo econômico. Para Franco (2001), o fato de dispor alimentos além do estritamente necessário para uso imediato propiciou à espécie humana tempo para desenvolver técnicas manuais com argila, barro e de objetos cortantes (pedras, ossos e pedaços de madeira pontiagudos, apontados pelo próprio homem ou encontrados na natureza), como os primeiros utensílios que auxiliaram na produção e no consumo de alimentos.

Para Montanari (2008), é com a mudança comportamental (de caçador para produtor) que surge o “homem civil”, separando-o definitivamente da natureza, ou seja, deixando de ser “selvagem” para ser “civilizado”, distinção referida como “Cru e Cozido” (LÉVI-STRAUSS, 2010) para quem o “cru” faz menção à selvageria e o “cozido” à civilização, havendo a distinção entre os povos selvagens e os civis, capazes de plantar, criar seus animais, fixar moradia e estabelecer vínculos e obrigações sociais.

Ribeiro (1975) traça linhas que indicam a evolução da sociedade tendo por base o uso e o aprimoramento de comportamentos e “tecnologias” adotadas em determinados períodos da história da humanidade para ilustrar o crescimento demográfico no Paleolítico e a necessidade de organização social, para que a evolução da espécie humana se desse de modo mais ordenado.

Outros pesquisadores consideravam que o desenvolvimento das sociedades humanas teria surgido após os primeiros núcleos agrícolas, considerando os estágios anteriores. Entretanto Ribeiro (1975) acreditava que estes estágios foram indispensáveis para situar os que se seguiram, e fez a própria organização segundo sua análise comportamental e evolutiva do ser humano nos “últimos dez milênios”, considerado o princípio da percepção do homem sobre a natureza, quando nossos ancestrais, a partir da observação do meio ao qual pertenciam, aprenderam a utilizar os recursos naturais em seu favor.

A evolução sociocultural é, segundo Ribeiro (1975), um movimento histórico que apresenta as mudanças no modo de ser das pessoas, desencadeando sucessivas Revoluções Tecnológicas (termo usado pelo autor para indicar certas transformações prodigiosas de ação humana sobre a natureza, ou de ação bélica, correspondendo a alterações no modo de ser das sociedades), que através de processos civilizatórios, correspondem às formações sociais e a transições evolutivas resultando na atual sociedade. A organização social descrita por este autor, em oito etapas tem uma organização mais pontuada, abrangendo atividades agrupadas de acordo com períodos e seus efeitos (Quadro 01).

A revolução agrícola surgiu da percepção do cultivo de vegetais como uma solução para obter alimentos de acordo com suas necessidades. Para Montanari (2008), o homem percebeu que poderia trabalhar com a natureza a seu favor e começou a plantar nas proximidades de sua morada, que por sua vez, passou a ser fixa, favorecendo o surgimento das primeiras cidadelas, que cresciam simultaneamente às habilidades intelectuais dos indivíduos, que por sua vez desenvolveram e aprimoraram meios para sua subsistência criando espaços artificiais e diferenciando-se definitivamente de outras espécies, abandonando seu *status* de seres selvagens e integrando-se ao “meio civilizado”, e neste por sua vez se subdividiria em dois segmentos: o camponês e o urbano.

Para Montanari (2008), a alimentação do camponês era composta de produtos e alimentos longamente conserváveis, como cereais e legumes, que podiam ser conservados por muitos meses, ou até mesmo anos, simplesmente armazenando-os em locais secos, elevados ou subterrâneos. Quanto aos alimentos perecíveis, no decorrer dos séculos, muita energia foi dedicada à elaboração de técnicas, as mais diversas, para mantê-los em condições de consumo, possibilitando os excedentes, o que originaria o escambo e as relações comerciais mais complexas.

Quadro 01: Revoluções sociais segundo Ribeiro

Revolução Agrícola	Introdução do cultivo de plantas e domesticação de animais.
Revolução Urbana	Surgimento das cidades e estados, início da agricultura de regadio e metalurgia do cobre e bronze, da escrita, numeração, calendários e adoção da propriedade privada e escravidão.
Revolução Industrial:	Utilização da energia natural para mover dispositivos mecânicos; surgimento da estratificação social e da organização política.
Revolução de Regadio:	Configuração de bases tecnológicas para as primeiras civilizações regionais. Surgem canais de irrigação, barcos e a navegação, além de edificações mais modernas (pirâmides, palácios, etc.), desenvolvimento da matemática e da astronomia.
Revolução Metalúrgica	Aprimoramento e difusão das técnicas de fundição do ferro, manufatura de ferramentas, cunhagem de moedas, além da invenção do alfabeto e das notações decimais.
Revolução Pastoral:	Utilização de animais para tração e cavalaria de guerra; aperfeiçoamento e emprego da energia hidráulica e eólica para fins produtivos.
Revolução Mercantil	Navegação oceânica, tecnologias de armas de fogo, e ruptura do Feudalismo Europeu.
Revolução Termonuclear:	Desenvolvimento eletrônico, trabalhos com energias atômicas, automação, atividades com raios laser, etc.

Fonte: Adaptado de Ribeiro (1975).

Com o advento do comércio, locais com maior oferta de produtos lucraram mais, e a busca por novos produtos comerciais ganha importância social, além do aumento de territorial de algumas regiões, principalmente durante a Idade Média e logo estas conquistas avançam pelos continentes e cruzam oceanos de modo a ampliar o domínio de monarcas que financiavam esquadras de navegadores e conquistadores, as quais, entre outras coisas, traziam escravos e novos produtos, tidos como exóticos na Europa.

A conquista de novos territórios, além das vantagens políticas e militares, possibilita encontrar alimentos diferentes, “derrotando-se” as restrições territoriais e a própria sazonalidade e escassez de produtos, pois “apenas o cidadão comum se contenta com o que seu território oferece. A mesa do príncipe deve oferecer de tudo e suscitar maravilha somente ao vê-la” (MONTANARI, 2008, p. 44).

Na busca por novos alimentos, tecidos e temperos do oriente, metais valiosos como ouro e prata entre outros elementos, inicia-se o período das Grandes Navegações, tendo Portugal e Espanha no comando da maioria das embarcações que saíam da Europa e lançavam-se ao oceano em busca de materiais que fossem de interesse de seus monarcas. Conquistadores espanhóis, ao chegarem ao continente americano, encontraram, além de

metais, elementos que poderiam ser levados para enriquecer a culinária hispânica, como alguns tipos de pimentas, o chocolate e as especiarias, que não se tratavam de tempero utilizado na cozinha, mas de produtos exóticos, vindos do Oriente, não tendo função de temperos, e sim terapêutica, sendo adicionados aos alimentos por indicações médicas ou para facilitar a digestão de alguns alimentos.

Flandrin e Montanari (1998) afirmam que alguns elementos inseridos nas dietas europeias como: açúcar, café, chá, álcool e até o tabaco surgiram no cotidiano do Velho Continente a partir de indicações médicas, como uma alternativa aos molhos extremamente gordurosos no século XIV, conservantes e disfarce para carnes mal conservadas, “mascarando” cheiros e gostos desagradáveis, o que lhes rendeu maior destaque e valorização no mercado, restringindo-se às camadas mais favorecidas economicamente. Quanto maior o poder aquisitivo de uma família, maior a variedade de especiarias de que dispunham. Além das especiarias, alimentos de diferentes nacionalidades eram igualmente símbolos de status e poderio na a sociedade da época.

Segundo Freixa e Chaves (2012), alimentos “exóticos” faziam parte do hábito alimentar da elite e seria inconcebível viver sem eles. O fato das Grandes Navegações serem tão perigosas e dispendiosas era refletido no valor das especiarias que chegavam à mesa da nobreza, dificultando o acesso de pessoas mais modestas ao seu uso tão restrito. O “Intercâmbio Gastronômico” iniciava-se com produtos de diferentes origens que foram adicionados ao cotidiano alimentar de muitas sociedades. (Quadro 02):

Quadro 02: Alimentos e suas origens:

América	Batata, Batata- Doce, Pimentão, Milho, Mandioca, Abóbora, Tabaco, Cacao, Tomate, Caju, Mamão, Abacaxi, Goiaba, Amendoim, Abacate, Peru, Baunilha, Pimenta, Capsicum, diversos tipos de Feijão, Quinoa, Amarantho.
Ásia	Arroz, Pepino, Espinafre, Berinjela, Chá, Laranja, Limão, Banana, Tangerina, Lima, Marmelo, Manga, Coco, Jaca, Carambola, Cravo- da Índia, Coentro, Manjeriço, Canela, Pimenta- do- Reino, Cana- de Açúcar.
África	Inhame, Quiabo, Café, Dendê, Jiló, Pimenta- Malagueta, Galinha D’Angola
Mediterrâneo	Cebola, Alho, Farinha de Trigo, Cevada, Centeio, Fava, Salsa, Cebolinha, Alcachofra, Uva, Vinho, Figo, Hortelã, Manjerona, Azeitona, Azeite de Oliva, Vaca, Porco, Ganso, Pato, Carneiro, Cabra, Laticínios.

Fonte: Adaptado de Freixa e Chaves (2012).

A oferta de alimentos exóticos e de alto valor proporcionou a elevação monetária de vários outros alimentos, deixando as classes menos favorecidas sem a possibilidade de

consumir alguns (ou muitas vezes quaisquer) tipos de gêneros alimentícios. Como reflexo dessa condição houveram revoltas populares em vários países da Europa, nos quais a população que reclamava o direito à alimentação, voltando-se contra os soberanos, liderando verdadeiras revoluções políticas no velho continente, liderada por intelectuais que conseguiam movimentar a multidão furiosa e faminta. A História da Humanidade dá um destaque especial às guerras por comida na Inglaterra, França e Alemanha, respectivamente.

### 3.2 A Culinária como marca identitária

O sentido de identidade remete a algo que diferencia indivíduos em um grupo social, seja de modo formal (documental), ou mesmo informal (reconhecer determinadas pessoas dentre uma população), num conceito que engloba uma representação constantemente renovada, transformada e adaptada por indivíduos, que se percebem como membros de uma sociedade, produzindo suas próprias representações quanto à origem, história, natureza e ações políticas.

Segundo Ricoeur (2007), identificar algo ou alguém é tomar-lhe em um estado individual ou coletivo para a compreensão de um grupo em toda a sua complexidade. Podem-se perceber, em discursos nacionalistas e no domínio de ações culturais, vínculos com a coletividade territorial que não podem ser ignorados, pois remetem a um núcleo memorial compartilhado pela maioria de seus membros lhes fornecendo uma imagem dotada de essência que faz parte de um processo dinâmico de inclusão e exclusão de diferentes atores, com características identitárias reais ou fictícias, assim como recursos simbólicos provisórios ou definitivamente descartados.

Para Hall (2006, p. 14), a compreensão da identidade promove as “fronteiras sociais e culturais”, percebidas nas diferenças e semelhanças com outros indivíduos. De acordo com o autor, a identidade “costura o sujeito à estrutura”, estabilizando tanto os sujeitos quanto os mundos culturais que habitam, tornando ambos reciprocamente mais unificados, e as estruturas ou categorias conceituais e organizacionais posicionam o sujeito em qualquer pretensão no mundo (raça, gênero, geração, local institucional, localidade geopolítica e orientação sexual).

A posição assumida pelo sujeito favorece a subjetivação de signos identitários e define uma sociedade em que as categorias se opõem às demais culturas, principalmente em situações que possam gerar uma crise de identidade, e segundo Hall (2006, p.10) esta crise só

ocorre “quando algo que se supõe como fixo, coerente e estável se deslocado pela experiência da dúvida e da incerteza”.

Identities de indivíduos são formadas basicamente a partir do meio formador, ou seja, os ambientes naturais e sociais em que se desenvolvem. Para Hall (2006, p. 10) podem ser gerados sujeitos dos tipos:

- 1 Iluminista:** A pessoa em seu papel de indivíduo, totalmente centrado, unificado, dotado das capacidades de razão, de consciência e de ação é a essência do “eu” em sua identidade;
- 2 Sociológico:** A identidade preenche o espaço entre o “interior” e o “exterior”, entre o mundo pessoal e o político, projetando o “nós mesmos” nas identidades culturais, a seu tempo, significados e valores próprios, tornando-os parte de “nós”.
- 3 Pós- Moderno:** Sujeito com identidade unificada e estável que se torna fragmentado, composto não de uma única, mas de várias identidades, algumas vezes contraditórias ou não- resolvidas.

Um mesmo sujeito pode adquirir diferentes identidades em diferentes momentos, identificações que não são unificadas ao redor de um “eu” coerente, sendo constantemente deslocadas e opostas umas às outras, de modo que é possível uma pessoa ser ao mesmo tempo mãe, filha, avó, irmã, empregada, empregadora, enfim, assumir diferentes papéis em diversos grupos e, mesmo assim, não deixar que seu “eu” essencial se perca.

Para Pollak (1992) a Identidade pode ser tomada em seu sentido mais superficial, ou seja, a identidade de si, para si e para os outros, isto é, a imagem que uma pessoa adquire ao longo da vida, referente a ela própria, a que constrói e apresenta aos outros e a si, para acreditar na sua própria representação, mas também para ser percebida pelos outros. Ainda segundo o autor, existem diferentes sentidos para o termo:

- 1 Físico:** limitado pelo corpo dos indivíduos;
- 2 Moral:** representado pelos preceitos de organização social;
- 3 Psicológico:** o self de cada indivíduo;
- 4 De Coerência:** o somatório de todos os elementos que formam o indivíduo.

Construir uma identidade é produzir referências de si para outrem, de acordo com critérios de aceitabilidade, admissibilidade, credibilidade e negociação direta com os outros indivíduos. Ricoeur (2007, p. 02) afirma que a identidade deve ser analisada também a partir

da memória pessoal e coletiva, pois representa um importante elo na narrativa histórica, podendo ser vista como identidade pessoal, íntima e coletiva, levando à continuidade de ideias, comportamentos e representações de indivíduos, embora o próprio autor lembre que existem fragilidades em dois pontos importantes: na noção equivocada de tempo (ato comum ao uso da memória), e na irracionalidade identitária, ou seja, quando há deslocamento da auto-identidade para o coletivo e o grupo assume determinados aspectos que não necessariamente os tenha vivido, mas os legitima, como por exemplo, os atos patrióticos.

Uma terceira fragilidade do uso da memória é apontada por Pollak (1992) ao esclarecer que “a memória também é seletiva”, pois nem tudo fica registrado ou gravado, uma vez que as emoções também fundamentam as construções da memória e podem comprometê-la. Diante das fragilidades expostas, é necessário analisar cuidadosamente os dados colhidos a partir de memórias de indivíduos, principalmente se não houver evidências que as comprovem. Todavia, se a memória e a identidade estão suficientemente constituídas, os questionamentos e problemas externos à organização não chegam a provocar a necessidade de se proceder a reagrupações comprobatórias, nem no nível da identidade coletiva, nem no individual.

Se memória e a identidade trabalham por si sós, diminui-se a preocupação com os elementos formadores do cotidiano grupal, com fatos históricos, sociais e territoriais, enfim, de tudo que lhe possa representar diante de outros indivíduos. O agrupamento destes elementos configura a Identidade Cultural de uma sociedade, comungada por seus membros que os reconhecem e os valorizam como seus representantes, mesmo quando há um deslocamento geográfico, o valor a ele atribuído é preservado no exemplo de imigrantes que levam consigo elementos e comportamentos de seus espaços de origem e preservam de alguma maneira estes hábitos, pois neles se percebe sua essência, ou seja, sua memória.

Woodward (2000) analisa o conceito de identidade cultural quando inserido no “circuito de cultura”, compreendido ao analisar os processos de representação, identidade, produção, consumo e regulação, possibilitando o início da análise sob qualquer ponto, não configurando um processo linear. Cada elemento do circuito se conecta a outro(s) elemento(s), embora aparentemente possam ser tomados de modo individual. A representação de um circuito refere-se a sistemas simbólicos (textos ou imagens) produzindo significados para os indivíduos aos quais se referem produzindo identidades que lhes são associadas, a partir de técnicas e culturas socialmente aceitas e consumidas.



Para Hall (2006, p. 67) a Identidade Cultural e a Identidade Nacional formam as “Identidades Culturais Nacionais”, que podem ser afetadas ou deslocadas pelo processo de globalização, ou seja, por:

Um complexo processo de fortes mudanças convenientes e sintetizadas em escala global, que atravessa fronteiras nacionais, integrando e conectando comunidades e organizações em novas combinações de espaço-tempo, tornando o mundo, em realidade e em experiência interconectado, distanciando-se da ideia sociológica clássica de “sociedade” como sistema bem delimitado e sua substituição por uma perspectiva que se concentra na forma de vida social ordenada ao longo do espaço-tempo.

O mundo moderno está repleto de culturas nacionais que constituem, em parte, fontes de identidade cultural, com regionalismos e patriotismos, que são parte da natureza essencial dos indivíduos, identificando-os como membros de uma sociedade, um grupo, estado ou nação.

O reconhecimento da nacionalidade é parte do auto entendimento de homens e mulheres em seu ambiente, tempo e simbolismos, não necessariamente associados ao local de origem, mas ao local que identificam como lar, ou seja, onde adquiriram a consciência de pertencer a um grupo, educados às suas convenções de sociabilidade. A formação de uma cultura nacional contribui para a padronização de alfabetização universal, generalizando a língua vernácula dominante na comunicação nacional, homogeneizando as instituições culturais.

Geertz (2012) descreve a cultura como uma função para “limitar, especificar, enfocar e conter” em uma dimensão reduzida elementos de diferentes formas, que sejam entendidos e defendidos por sua representação de um processo semelhante a “uma teia de significados que o próprio homem teceu”. Sua interpretação e seu significado estão intimamente ligados às expressões sociais ou culturas nacionais.

As culturas nacionais, por sua vez, são descritas por Bhabha (1998, p. 24) como homogêneas, transmitidas de modo consensual segundo as tradições históricas, ou comunidades étnicas, sendo compostas por instituições educacionais e por símbolos e suas representações, tomando-se por base as memórias de um grupo, suas ideologias e a “construção” de seu passado que, segundo Pollak (1992), pode ser submetido a flutuações, transformações e mudanças constantes, sendo passível da ocultação de fatos considerados

menores ou enaltecimento de eventos de grande relevância, influenciados por sentimentos de seus relatores.

Maciel (2011) afirma que a identidade social pode ser percebida sob a forma de uma dinâmica cambiante e não pode ser considerada natural, por seu sentido imutável, expressando a essência de um povo, destacando-se aquilo que é considerado como autêntico, buscando a ideia de identificação e o modo de produzir um significado atribuído às manifestações culturais, consideradas expressões identitárias de indivíduos. Neste processo as práticas e manifestações culturais tornam-se marcadores desta identidade as práticas e manifestações, contribuindo para o reconhecimento do grupo e lhes dando sentido.

Dentre as manifestações da cultura que contém um significado identificável por pessoas inseridas em um grupo a culinária tem forte representação do cotidiano humano, rica em significado e significativa, pois pertence a um grupo que a reconhece como tal, por exemplo, a associação do acarajé à culinária baiana e o churrasco ao gaúcho.

Para Reinhart e Silva (2011), as culinárias tem significado nacional, como a feijoada, prato típico nacional que logo é apresentada aos estrangeiros como tipicamente brasileira; o feijão com arroz representa um prato do cotidiano nacional, incrementado com uma proteína animal, possivelmente uma salada ou outra guarnição e que, segundo da Matta (1986), é a comida básica do brasileiro, representando nossa sociedade, unindo diferentes estados (sólido e líquido) e diferentes cores (preto e branco), resultando em um prato que sintetiza o estilo do brasileiro, como nas relações sociais e familiares que são o resultado de ações, desejos e encontros individuais que resultam em sujeitos únicos, diferentes de outras pessoas do mundo todo.

Falar na feijoada e associá-la à nacionalidade brasileira é empregar a ideia de identificação de seres humanos com um alimento, ou seja, sua Identidade Alimentar. Segundo Santana e Silva (2012), o alimento está envolvido nos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais, e tornar o hábito alimentar um representante da cultura de um povo, por simbolismos diversos, trazendo ao convívio diário a tradição, evidenciando seu papel como ato social (o ato de preparar e partilhar o alimento com outras pessoas), e cultural.

A associação de um alimento a uma cultura produz o que Maciel (2005, p. 49) chama de “sistemas alimentares”, compostos basicamente por fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica, que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas, classificações e gosto de um grupo, ou seja, elementos que sejam oriundos do seu

espaço, transformados segundo a história de seus povos, bem como sua educação, associados às representações e manifestações de cada sociedade, e assim mantendo viva uma tradição.

A tradição e a modernidade convivem em uma mesma sociedade como afirmam Reinhart e Silva (2011, p. 47), “orquestrados pela dinâmica cultural que também engloba os hábitos alimentares”, principalmente por sua fácil associação a traços étnicos em seu modo de preparo e apresentação aos seus comensais, carregando elementos simbólicos em todos os seus estágios de escolha, preparo, oferta e consumo.

#### 4 O SIMBOLISMO DO ALIMENTO:

Os termos Simbolismo, Símbolo e Fenômeno Simbólico são tratados por diversos teóricos que fazem uma reflexão sobre o entendimento dos signos e de seu significado em diferentes contextos sociais, como por exemplo, religião, história, nível educacional, regionalismo, etc.

Atos e objetos são identificados de diferentes formas. Para Turner (2005, p. 09), o símbolo é tratado como “a menor unidade de um ritual” e mantém suas propriedades específicas de comportamento, afirmando que este, é algo encarado pelo consenso geral como “tipificado ou representado ou lembrando algo através da posse de qualidades análogas ou por meio de associações em fatos ou pensamentos”.

Ainda seguindo o pensamento de Turner, o símbolo associa-se com os interesses, propósitos, fins e meios para que possam ser formulados e inseridos em um ambiente, a partir do comportamento observado, assumindo entidades dinâmicas (quando tratados como algo que remeta ao sagrado), dentro de um contexto de ação apropriado para este elemento. Alguns símbolos podem receber um significado dominante e se tornarem focos de interação uma vez que há maior mobilidade de indivíduos ao seu redor, como por exemplo, os monumentos com forte significado para uma sociedade que preserva seu sentido.

O Fenômeno Simbólico (sentido de um símbolo ou manifestação) é, transmitido através da linguagem, seu sentido é percebido através de associações de significado por meio de um processo psíquico, muitas vezes não apenas linguístico, que também pode acontecer pela associação de objetos, ações ou situações que remetem ao simbólico. Segundo Todorov (1978, p. 17), “o significante só existe porque tem um significado, e inversamente; não são duas entidades que existem isolada e livremente e que decidimos voltar a ligar em dado momento”.

A compreensão do sentido empregado no signo deve ser comum à comunidade que se submete, para que a mensagem (sentido) chegue com eficiência ao seu receptor. Conforme Turner (2005, p. 60), há uma diferenciação importante na distinção de sentidos empregados pelos símbolos:

Há tempo reconheceu-se, na literatura antropológica, que os símbolos rituais são estímulos para a emoção. [...] existem os símbolos ‘referenciais’ que incluem formas como o discurso oral, a escrita, as bandeiras nacionais, a sinalização de semáforos, e outras organizações de símbolos para fins de referência. [...] o símbolo referencial é predominantemente cognitivo e se refere a fatos conhecidos. [...] a maioria dos símbolos rituais, consiste em símbolos de ‘condensação’ que Sapir define como ‘formas altamente condensadas de comportamento substitutivo para a expressão direta, proporcionando a pronta liberação da tensão emocional de modo consciente ou inconsciente’. O símbolo de condensação está saturado de qualidade emocional.

O entendimento de um signo por parte de um grupo é apontado por da Matta (1997, p. 98), quando afirma que o único modo de entender corretamente esse quadro dicotômico é procurar vê-lo tanto na sua lógica quanto nos seus movimentos e articulações, entendendo-se que alguns sentidos podem se sobressair a outros, provocando um “engessamento” da compreensão deste signo, resultando em diferentes significados, dependendo do grupo de indivíduos que o utilizam, e ainda segundo o autor, a localização ocupada por ele:

[...] mesmo em espaços distintos, permite surpreender papéis sociais e ideologias, ações e objetos específicos, pois todos esses elementos constitutivos de uma sociedade e cultura não estão soltos ou individualizados na estrutura social. [...] estão sempre associados, de modo que cada domínio corresponde a papéis sociais, ideologias e valores, ações e objetos específicos, alguns inventados especialmente para aquela região no mundo social.

Os papéis sociais fazem parte do processo de simbolização ou de deslocação, que se caracteriza por fazer um elemento sair de um sentido para fazer parte de outro, podendo ser classificados ou manipulados segundo o comportamento social, que pode classificar coisas, pessoas, relações, objetos, ideias, o que traz uma aguda consciência na natureza do objeto, das propriedades do seu domínio de origem e da adequação ou não do seu novo local. Os deslocamentos conduzem a uma conscientização de todas as retificações do mundo social, seja segundo sua imposição, ou por sua necessidade.

Ao se pensar no simbolismo que um alimento adquire, há de se pensar em suas várias nuances em diferentes grupos e práticas sociais, podendo um mesmo alimento, ter diferentes sentidos em grupos distintos. A representatividade de determinados elementos alimentares a uma sociedade é um traço de sua identidade, que para melhor conceituação, tomamos por base a afirmação de Castells (1942, p. 98) afirma que:

Identities constituem fontes de significado para os atores (pessoas que desempenham algum tipo de papel na organização social de um grupo), por eles originadas, e construídas por meio de um processo de individualização. A construção destas identidades vale-se da matéria-prima fornecida pela história, geografia, biologia, instituições produtivas e reprodutivas, pela memória e por fantasias pessoais, pelos aparatos de poder e revelações de cunho religioso.

A associação de um sentido simbólico a um alimento pode ser feita através da percepção individual ou coletiva deste alimento, através da utilização dos sentidos: tato, visão, olfato, paladar e audição, e da memória do receptor da mensagem, que fará o indivíduo reconhecer aquele alimento em qualquer sentido a ele designado.

Os comportamentos alimentares são frutos não apenas de valores econômicos, nutricionais, salutar, racionalmente perseguidos, mas também de escolhas, ligadas ao imaginário e aos símbolos de que somos portadores, traduzindo a comida como uma realidade cultural, e não mais como uma simples substância nutricional. Montanari (2008, p. 42) afirma que:

[...] valores ‘de circunstância’ são típicos da era contemporânea no sentido de que a comida, na sociedade da abundância, tende a enfraquecer o seu valor propriamente nutricional para, enfatizar os outros significados, por assim dizer, acessórios. Mas, em todas as sociedades, o sistema alimentar se organiza como um código linguístico portador de valores ‘acessórios’, e em certo sentido poderíamos dizer que a carga simbólica da comida é ainda mais forte quando ela é percebida como instrumento de sobrevivência diária.

Dentre os diversos sentidos e valores que um alimento pode assumir, neste trabalho serão descritos cinco que são facilmente percebidos no cotidiano da população de São Luís, cidade retratada na construção do estudo. A percepção é feita sobre observações de sujeito participante, em diferentes áreas, com diferentes grupos e contextos. A sociedade ludovicense tem apreço aos comeres e beberes comuns de seu cotidiano. Os termos “comeres e beberes” foram utilizados por Lima (1988), para descrever o hábito alimentar da população do Estado do Maranhão, bem seu cotidiano.

#### 4.1 O Alimento e seus contextos socioculturais:

Ao contextualizar a culinária, seja na literatura ou no cotidiano, é notável a importância da alimentação no desenvolvimento humano, tendo responsabilidades sobre a própria fundação dos vários comportamentos culturais estabelecidos pelas sociedades.

A comida, segundo Montanari (2008 p. 68), é “a expressão da cultura não só quando produzida, mas também quando preparada e consumida”, uma vez que as pessoas não fazem uso apenas do que é oferecido pela natureza, mas criam seus próprios alimentos, preparamos por meio de técnicas diversas - e não comem qualquer coisa, mas escolhem o que lhes convêm segundo critérios também culturais, sendo a idealização que temos do gosto ou preferência alimentar, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e compartilhável, em que as predileções e as excelências destacam-se não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica. Para o autor, “as cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagem, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla”.

No contexto social, o consumo de determinados alimentos são parâmetros de diferenciação de classes sociais e econômicas, e de tudo que pode ser a ele associado, como por exemplo, as ideias comuns de que “apenas pessoas ricas consomem alimento A ou B”, ou que “determinado alimento parece comida de hospital”, estão mais presentes no nosso cotidiano do que percebemos, entretanto, além de fazerem parte do nosso presente, estas ideias também estão nas organizações sociais que fizeram parte da história das sociedades humanas como um todo.

Durante muitos anos, a diferenciação de classes econômicas tinha como elementos de distinção, além da própria disponibilidade valores monetários, elementos visuais para uma distinção mais óbvia, tais como vestimentas, estilo de casas, e até o alimento consumido pelas famílias. De acordo com Flandrin e Montanari (1998), na Idade Média, os homens que não pertencessem à nobreza eram proibidos de consumir determinados gêneros alimentícios, como as carnes, por sua vez eram de elevado valor monetário, e tornava seu consumo algo fora da realidade dos camponeses da época, já que o privilégio senhorial excluía o uso do bosque de usufruto coletivo, reservando para si os direitos de caça ou de pastagem.

Os nobres eram adeptos da caça, na época um esporte nobre e o consumo de carnes de caça representava a força do guerreiro que deve sua força e sua coragem, principalmente ao consumo daquele tipo de comida que propiciava ao caçador a força e a legitimidade do

comando, porque comer carne de caça significava matar animais, e, para a nobreza, a caça só era abatida ao fim das perseguições com uso de armas.

Durante muitos anos os camponeses foram proibidos de caçar coelhos e cervos, sendo gravemente punidos ao desobedecerem esta ordem. Acreditava-se que a caça treinava o nobre para a atividade militar e, ao mesmo tempo, fornecia alimentos que davam força para combater.

Restava aos homens comuns, ou camponeses, os frutos da terra: cereais e hortaliças, consumidos na forma de sopas e caldos, elementos de uma cozinha camponesa, bem diferente da aristocrática. A existência de uma cozinha estratificada, com formas de preparo e de servir distintas, conforme as camadas sociais é uma das características marcantes que definem as sociedades mais complexas, e mesmo que o conhecimento alimentar das camadas menos favorecidas economicamente permaneça mais oculto, já que seus registros escritos deixaram menos marcas, uma vez que tinham pouco ou nenhum acesso à escolaridade, seus momentos de carência são evidenciados pelos seus resultados sociais: conflitos e revoltas populares dos que plantavam os alimentos, mas passavam fome.

Outras formas de identidade social mediadas pela comida são aquelas que dizem respeito aos religiosos, monges e sacerdotes. De acordo com Franco (2001), negar a carne significava afastar de si a sedução do poder e ainda segundo o autor, “a maior parte dos monges vinha das linhagens da nobreza, e essa ‘conversão’ a inversão dos hábitos alimentares também tinha uma parte relevante”. A importância simbólica da renúncia à carne se reflete na escolha preferencial de alimentos “pobres” como sinal de humildade espiritual: as hortaliças, os legumes, os cereais por uma escolha deliberada, não de uma constrição ditada pela pobreza: e nesse elemento de voluntariedade estava todo o “valor” da experiência.

Dentre as carnes, as de aves eram vistas como carnes mais leves, pois voam, e podiam ser consumidas por monges, e a estes se destina uma “dieta leve”, que afastava (ao máximo) a percepção da corporeidade e favorecia a aproximação ao céu: por isso, as regras monásticas, embora excluindo normalmente a carne, abrem, com frequência, exceções às aves que voam, ou seja, são mais “elevadas” e mais adequadas a uma dieta espiritual.

Além da diferenciação de classes sociais a partir da alimentação, outro elemento que distinguia as pessoas era sua posição em uma mesa de refeições, descrito por Montanari (2008, p. 17) no trecho que se segue:



O lugar não pode ser atribuído ao acaso: de maneira mais ou menos formalizada de acordo com épocas e os contextos sociais e políticos, ele serve para marcar a importância e o prestígio dos indivíduos- o chefe no centro, os outros a uma distância inversamente proporcional ao papel que a cada um é atribuído. A mesa medieval e a renascentista tinham, ao contrário, por definição, a forma retangular, mais adequada para definir distâncias e relações.

Tão importante quanto o lugar de sentar-se à mesa, era a quantidade de alimentos dispostos e/ou servidos nas refeições, que originaram os “banquetes”, e segundo Castelli (2003 p. 377), o termo pode ser conceituado como uma refeição (almoço ou jantar) solene ou festiva em que um grupo numeroso de pessoas se reúne para celebrar um acontecimento marcante da vida social ou política. Nesta ocasião, serve-se um mesmo menu a todas as pessoas dispostas em uma mesma mesa, ou em mesas grandes, perto umas das outras. Com este novo modo de servir alimentos, o foco das refeições já não estava mais em consumir mais comida que outros comensais, mas tê-la em maior quantidade a disposição sobre a mesa. A “linguagem alimentar” desenvolve assim um conteúdo cada vez mais marcadamente ostentativo, cenográfico e teatral.

No histórico dos banquetes babilônicos, descritos por Castelli (2003), os comensais eram reunidos em grupos de acordo com sua posição social, e apenas convidados especiais do soberano teriam seus lugares assegurados na refeição; quanto mais próximo do rei o convidado se sentava, mais importante era sua função social, havendo uma honra ao direito do assento, e os convidados menos importantes, sentavam-se no chão, recebendo uma quantidade de suprimentos proporcional ao seu assento e hierarquia.

No campo social, os banquetes representam um dos principais eventos que une um grupo formado por monarcas, nobres e demais representantes sociais em festividades religiosas e festejos profanos. Os participantes do banquete (convivas ou comensais) e seguem regras de etiqueta com relações estabelecidas que, segundo Flandrin e Montanari (1998 p. 56), os banquetes são “símbolos de acordo, partilha de bebidas e de comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato. A refeição une os participantes.” O ato de partilhar alimentos, é um código de relações sociais, estabelecendo laços pacíficos e fortalecidos, não importando o alimento, e sim a relação se estabelece e/ou se consolida, e “o que funda a refeição ou banquete é esta comensalidade entre os participantes, que remete a uma das expressões de solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade”.

A partilha de alimentos pode dar-se com os mesmos ainda crus, como foi descrito por Maciel (2005), ao descrever as tribos indígenas nas quais a obtenção de alimentos dá-se a partir de normas sociais de produção, havendo trabalho cooperativo entre indivíduos, e reciprocidade, respeitando hierarquias sociais e laços de amizade e cooperação entre comunidades. Tribos litorâneas mantêm relações de parceria com tribos do interior continental, proporcionando um câmbio de alimentos e outros produtos para a manutenção dos grupos, e estas parcerias favorecem a paz entre as partes envolvidas.

A importância social dada ao alimento proporcionou à algumas pessoas mais abastadas, formas mais corpulentas, estabelecendo um novo padrão estético, em especial no período que compreendeu do Renascimento ao século XVIII, que valorizava formas mais corpulentas em ambos os gêneros e considerando feias as pessoas magras, entretanto, percebeu-se que o consumo excessivo de determinados alimentos estaria comprometendo a saúde dos comensais, conforme será descrito à seguir.

#### 4.2 Relações entre Alimento e Saúde:

Durante muito tempo, a beleza das pessoas estava nos corpos robustos, desta forma, a feiura era associada à magreza. A robustez representava melhor situação financeira, devido ao custo dos alimentos, além disso, o fato de comer mais que os outros não era a simples consequência de uma situação de privilégio (um poder fazer), mas tendia a se configurar como um tipo de obrigação social, (um dever fazer), uma norma do “comportamento de classe” da qual o senhor não podia se eximir, sob o risco de questionamento da ordem constituída.

Para Franco (2001) o comportamento citado ainda estava ligado a uma concepção física e muscular do poder, que via no chefe, antes de qualquer coisa, um valoroso guerreiro, o mais forte e vigoroso de todos, o mais capaz, portanto, de engolir enormes quantidades de comida, sinal (e ao mesmo tempo prova) de uma superioridade puramente animalésca sobre outros guerreiros. As formas redondas dos nus nas esculturas e nas pinturas da arte grega, romana, renascentista e barroca indicam qual era o ideal estético mais apreciado socialmente, influenciando os artistas da época a utilizar padrões matemáticos á exemplo de Leonardo da Vinci *apud* Bosi (2007), para uma proporção corpórea mais verossímil, afirmando ainda que a perspectiva era a única maneira correta de desenhar, e a proporção matemática auxiliava o artista na composição ilustrativa de seus modelos, algumas vezes, obras encomendadas por

peessoas mais ricas e normalmente mais robustas, que buscavam por retratos que demonstrassem sua soberania e posses monetárias.

O excesso no consumo de comida ocasiona o surgimento de novos problemas de difícil solução, em meio a uma cultura historicamente marcada pela fome e o desejo de consumir. Atitudes e comportamentos permanecem condicionados ao consumo, e a atração pelo excesso, resultado de uma história milenar de fome que imprimiu nos corpos e mentes a vontade de ter algo e não nos contentar com pouco. Alguns países sofrem com as doenças ocasionadas pelo consumo alimentar, o que se tornou um fenômeno de massa, principalmente por distúrbio como a Obesidade, Anorexia e Bulimia.

Esteves (2011, p. 11) descreve a etimologia da palavra obesidade com origem no “francês *obésité*, do latim *obesitas* ‘gordura, corpulência’, de *obesus* ‘que comeu a própria gordura’ participio passado de *obdere* ‘comer de tudo, devorar’, de *ob* ‘superior’ + *edere* ‘comer’”. Este termo define uma síndrome multifatorial constituída de alterações da composição bioquímica metabólica do indivíduo aumentando o acúmulo de gordura subcutânea.

Savarin (1995, p. 221) atribui algumas prováveis causas como a (pré) disposição natural do indivíduo, o uso de farinhas e féculas na alimentação diária, o sedentarismo e excesso de comida e bebida, principalmente quando não se tem fome ou sede.

Atualmente, a medicina e as demais ciências buscam maior longevidade do ser humano desenvolvendo estudos que apontam causas, consequências e modos de controlar os efeitos da obesidade. Segundo Esteves (2011), a obesidade traz consigo alguns malefícios á saúde como: diabetes mellitus, litíase biliar, disfunções pulmonares, apneia do sono, doenças cardiovasculares, alguns tipos de cancros (mama, próstata, endométrio e cólon) problemas hepáticos, psiquiátricos e reprodutivos.

No lado posto da obesidade, temos a magreza, dada a indivíduos de pouca musculatura e gordura corpórea, aparentando formas e ângulos ósseos. De acordo com Savarin (1995, p. 239), existem dois tipos de magreza:

- 1 Resultado da disposição primitiva do corpo, acompanhada de saúde e do exercício completo de todas as funções orgânicas;
- 2 Causada por fraqueza de certos órgãos ou da ação defeituosa de alguns outros, levando ao afetado, uma aparência doente.

A magreza deixa de ser sinônimo de defeito e passa a ser ideal de modelo a ser alcançado, despertando uma grande mudança de atitude, quando ser magra é sinônimo de elegância, agilidade, produtividade e eficiência, propondo um novo modelo cultural e fazendo despontarem as dietas emagrecedoras feitas não para fins de saúde, mas de estética. Um corpo magro, esbelto, produtivo significa que aquele burguês “se sacrifica” pela produção de bens e riquezas.

Com a descoberta das vitaminas, o consumo de alimentos crus confere uma nova imagem de comportamento “saudável”, pois quanto menos se cozinham os alimentos, mais se preservam suas qualidades nutricionais, diferente da antiga ideia de consumo de alimentos após longos períodos de cozimento. Entretanto, a busca pela magreza provoca desequilíbrios no organismo e afetar de modo mais grave os sistemas nervoso e psicológico, tendo como resultados surgimento da Bulimia e as anorexias: Nervosa e Subclínica (Quadro 03), descritas por Buckroud (2000).

Quadro 03: Comportamentos Bulímico e Anoréxico:

BULIMIA	ANOREXIA
Episódios recorrentes de ingestão de excesso de comida em curto período de tempo;	Recusa de manter o peso do corpo no mínimo normal para a idade e altura;
Sentimento de falta de controle sobre o comportamento alimentar durante os excessos;	Medo de ganhar peso ou engordar, mesmo quando o peso está abaixo do normal;
Regular autoindução ao vômito, uso de laxantes, diuréticos, práticas de dietas rígidas ou jejuns, exercícios vigorosos para evitar o ganho de peso;	Perturbação da imagem do corpo;
Preocupação excessiva e persistente com a forma do corpo e peso.	Nas mulheres, ausência de ciclo menstrual pelo menos três ciclos consecutivos.

Fonte: Adaptado de Buckroud (2000).

A anorexia pode se dividir entre a nervosa e a subclínica, e ocorre quando uma pessoa, já com o peso abaixo do recomendado, quer emagrecer. A diferença entre os dois tipos de anorexia está no grau de nocividade: a Nervosa apresenta sintomas que necessitam de internação clínica para sanar os danos, e a subclínica pode ser tratada com terapias e uma dieta para reequilíbrio nutricional. Este distúrbio alimentar, possivelmente estimulado pela mudança nos padrões de beleza.

Para Lopes et al., (1997, p. 6), na “guerra declarada” contra as calorias, mulheres do mundo todo utilizam dietas, produtos dietéticos, academias de ginástica, spa’s e cirurgias plásticas corretivas para perder peso e ganhar uma nova silhueta. Todo este esforço pode levá-las a desenvolver as duas formas mais graves de enfermidades do fim do século XX: Anorexia e Bulimia, ambas relacionadas diretamente à tentativa de obter e manter a boa forma física e embora associados a causas emocionais, nem sempre têm explicações simples, podendo estar inter-relacionadas a fatores familiares, ambientais e até com predisposição genética e biológica.

É necessário equilíbrio entre os pesos magro e gordo para a manutenção da saúde tanto para homens quanto para mulheres, elas, no entanto, são as mais afetadas por distúrbios alimentares devido à busca incansável pelo corpo perfeito. Tantas são as preocupações que a base alimentar dos indivíduos passa a ter ligação direta com a saúde, transformando convicções e fazendo surgir novos conhecimentos, que se manifestam respectivamente por equilíbrio (saúde) ou desequilíbrio (doenças) do corpo humano. Aqueles que sofrem de sobrepeso (gordos) precisam emagrecer para ter saúde, e aqueles com subpeso (magreza excessiva) precisam ganhar peso para evitar a fragilidade e falência de órgãos vitais.

O antigo provérbio: “corpo são e mente sã” (autor desconhecido), pode ser interpretado como a manutenção da saúde corpórea através da alimentação associada às atividades físicas, somada a modos de manter o lado psicológico em equilíbrio com atividades de meditação, concentração, e até relaxamento, tais como leituras, lazer de modo geral e a religiosidade, e neste último, além da alimentação “espiritual” existe a alimentação física, por meio de refeições, algumas vezes simples, e outras vezes fartas.

#### 4.3 A Fé e o consumo alimentar

O alimento adquire sentido ou simbolismo religioso, diversificado e constantemente lembrado em diferentes locais do Brasil e do mundo. A Religião e o Sagrado têm força sobre os indivíduos e segundo Douglas (1966) é o elo entre o indivíduo e Deus.

A associação da necessidade alimentar para manutenção da vida de indivíduos é relatada em escritos de caráter religioso que citam a busca do povo que seguia Moisés na fuga pelas terras do deserto, “em busca de terra fértil e espaçosa, que mana leite e mel”, descrita por Flandrin e Montanari (1998, p. 81), apontando o mel e o leite como alimentos básicos aos nômades da época, pois representavam, respectivamente, a doçura da vida e o alimento que nutre a nova vida, a renovação. Leite e seus derivados, cereais, uvas, figos, azeitonas, romãs e

mel, faziam parte da base alimentar dos povos que dariam origem ao Cristianismo, pois seriam alimentos abundantes na região.

Na ordem alimentar dos hebreus havia algumas proibições, como o consumo de determinados tipos de carne dos chamados animais “proscritos”, apontados por Montanari (2008):

Todo animal que se arrasta sobre a terra, vos será uma coisa abominável: não se comerá dele. Não comereis animal alguma que se arrasta sobre o ventre como aqueles que andam sobre quatro ou mais pés: tê-los-eis em abominação. Não vos torneis abomináveis, comendo um desses répteis, e não vos façais impuros por eles, porque vos tornaríeis imundos.

A proibição de comer animais que têm quatro patas excluía muitas espécies, dificultando as ofertas alimentícias para o povo. Logo após, em outro livro bíblico (Deuteronômio), foram dispostas algumas normas e condutas para a convivência em sociedade, são as “Leis acerca das carnes”, permitindo o consumo de carnes de boi, cordeiro, cabra, gazela, corça, gamo, antílope, búfalo, cabra montanhesa, animais marinhos com barbatanas ou escamas e aves (exceto as de rapina). Qualquer animal fora desta listagem seria considerado “maldito”, ou seja, proibido.

Manter as normas alimentares de acordo com as ordens religiosas representavam o respeito e obediência a Deus, bem como um estreitamento de relações (psicológicas) de seres humanos com entidades capazes de proteger seus devotos. Existia o receio em romper com estas tradições, acreditando-se que não seguir a tradição equivaleria a romper o laço entre homem e ser divino. Lody (2008), afirma que a relação entre comida e voto religioso é um tema de grande significado na história humana, que pode trazer para o convívio social a presença de deuses e ancestrais saudosos.

Dentre os descendentes de hebreus, os judeus (em especial os ortodoxos) podem ser identificados como um povo muito rígido em suas tradições religiosas, comportamentais e alimentares, seguindo os preceitos da Torá, o livro sagrado dos judeus, que traz ao povo, as leis da Kashrut, que segundo Topel (2003), são as leis dietéticas da culinária judaica (ou Kasher, que significa apto, idôneo, termo usado para designar comidas, objetos e pessoas). Estas leis, que derivam de preceitos bíblicos e tinham como objetivo a salvação da alma e do corpo.

Segundo as tradições, o alimento apto para o consumo (ou Kasher) deve ser submetido a um rigoroso processo de seleção, abate, higienização, manipulação, preparo e

consumo, com utensílios específicos para cada grupo de alimentos, divididos em três categorias (Quadro 04).

Quadro 04: Alimentos Kasher

Carnes	Animais ruminantes e de pés com cascos fendidos; peixes com barbatanas e escamas, excluindo crustáceos e moluscos; aves, exceto as de rapina. Alimentos preparados com sangue são proibidos para o consumo.
Leite	Jamais misturado á carne ou consumidos juntos, inclusive separando utensílios de cozinha para cada um, e esperando no mínimo seis horas entre o consumo de ambos.
Parve	Vegetais, frutas e verduras, sem restrições, entretanto, devem ser examinados cuidadosamente para extrair vermes e insetos, considerados impuros.

Fonte: Adaptado de Topel (2003) e Montanari (1998)

Existe um cuidado minucioso no trabalho que envolve a manipulação de carne, sangue e leite, com normas estabelecidas pela Kashrut para evitar a contaminação cruzada de vestígios destes elementos com a comida Kasher.

Outro grupo que tem a religião como determinante comportamental social ou alimentício, é o Islâmico que segue os preceitos do Alcorão. Miller (2009) cita o “Surah”, capítulo do livro no qual Alá ordena aos muçulmanos que “comam as coisas boas”, e proíbe o consumo de coisas ilegais, como: carniça, sangue, porco, animais abatidos de modo impróprio, bebidas intoxicantes e qualquer coisa dedicada em oração a outro que não fosse Alá, dividindo os alimentos em dois grupos: *halal* (permitidos) e *haram* (proibidos).

A relação dos muçulmanos com a comida é algo tão severo quanto para o judaísmo, entretanto, para o muçulmano, jejuar é uma atividade comum, que compreende um período maior que o jejum judeu. Flandrin e Montanari (1998, p. 339) relatam que durante o Ramadã, não se come ou bebe enquanto estiver claro. O sofrimento físico que enfrentam em nome da fé os faz acreditar que após a dor, vem a ‘salvação da alma’.

Segundo Miller (2009), enquanto os muçulmanos habitavam apenas Meca e a Medina, sua alimentação era muito simples, descrita no *Hadith* (coletânea de ditos e tradições de Maomé). Aparentemente o profeta apreciava a culinária rural árabe, pois suas refeições eram compostas basicamente por grãos, leite, tâmaras e outras frutas típicas do deserto, preparados de forma simples, e seguidos pelos muçulmanos. O autor afirma que Maomé

também tinha um cuidado especial com a hospitalidade à mesa (dividia os alimentos de forma igual entre todos os comensais), recebendo como pagamento, o direito ao Paraíso.

Após a morte de Maomé e a expansão do Islã, os muçulmanos passaram a ter contato direto com gregos, egípcios e persas, e mais tarde com berberes, francos, indianos e outros povos que após o domínio e as proximidades territoriais logo se converteram e acabaram influenciando a culinária, com suas restrições alimentares ditadas pelo Alcorão e o acréscimo de especiarias, principalmente canela e cardamomo, além de vegetais como cenoura e cardo.

Na cultura africana a religiosidade é muito forte, em especial no Candomblé, religião que encontrou meios para preservar sua cultura, mesmo na América, chegando ao Brasil, mais precisamente na região Nordeste. O Candomblé fixou suas raízes, adaptando-se bem ao território, encontrando entre os diversos escravos africanos, um laço em comum, a crença religiosa, fortalecendo-se e misturando-se a algumas outras credências europeias e indígenas, originando o que Canclini (2008) descreveu como sincretismo descrito como “uma combinação de práticas religiosas tradicionais” que proporcionaram mais tolerância religiosa em países do continente americano, justificado por se encontrar nestes países pessoas com mais de uma religião.

Para o Candomblé alguns pratos são específicos para os Orixás e Eguns que comem o alimento que lhes é oferecido pelos humanos em festejos em sua homenagem é rico em quitutes doces e salgados saborosos, repletos de significado.

De acordo com Corrêa (2005), existem ingredientes específicos que compõem a culinária “batuqueira”, sendo o sangue de animais sacrificados o de maior valor ritualístico, representando o pacto estabelecido entre os orixás e o homem, no qual o homem passa a ser o protegido pelas entidades, devendo então os primeiros “alimentar” aqueles que o livram de todo o mal.

O momento da partilha alimentar demarca a parte da comunhão entre todos os participantes de uma celebração ritualística, simbolizando a fartura almejada, proporcionando bem estar, saciedade e o consumo de um alimento que foi “purificado e abençoado” durante aquele momento da fé.

Para os brasileiros, a crença religiosa tem um peso a mais na vida dos cidadãos, que respeitam e comemoram datas religiosas, principalmente naquelas que receberam um feriado nacional ou municipal, mantendo a população fiel às tradições religiosas de seu país. Comumente o brasileiro elege determinados alimentos como representantes destes festejos e datas religiosas, como por exemplo, o ato de não comer carne no período da quaresma, o



consumo de panetone no Natal, a sagração de corpo e sangue de Cristo (pão e vinho) nas missas católicas, entre outros eventos do calendário cristão e do cotidiano social que envolve também os hábitos alimentares.

#### 4.4 Delícias Festivas

Existe uma forte ligação entre fé e comemorações. Duvignaud (1983) afirma que a festa é subjacente a todas as culturas, e que constrói modelos de humanidade, pois além do aspecto religioso, existe uma troca de convivências, um “relicário de sentimentos e partilhas”, uma experiência híbrida.

Difícil seria imaginar uma reunião de pessoas sem que haja “comes e bebes”. A forte ligação entre a celebração e o partilhar de um alimento se faz presente em muitas reuniões sociais, como aniversários e casamentos, e reuniões nem tão alegres assim, como é o fato de velórios, onde podem ser servidos água e café.

Aniversário tem que ter o famoso “Bolo de Aniversário” que, segundo Bonfante e Feijó (2003), simboliza a celebração da vida, tendo seu hábito iniciado, segundo as autoras, em Roma, por volta do ano 100 a. C. O bolo surgiu como um pão doce oferecido aos convidados do aniversário, e que somente no ano de 1660 teria se tornado a massa como é conhecida atualmente. Outro bolo com destaque nas celebrações descrito pelas autoras é o “Bolo de Casamento”, feito em andares, colunas e confeitado, tendo seu primeiro registro no casamento de uma das filhas da Rainha Vitória da Inglaterra, em 1859, com uma base feita de bolo e os andares seguintes de puro açúcar modelado sem a intenção de servir os comensais. Somente no casamento do Príncipe Leopoldo em 1882 é que os convidados puderam experimentar a massa do bolo confeitado e recheado como conhecemos.

Além dos alimentos consumidos em aniversários e casamentos, os homens têm outras datas de celebração nas quais determinados itens alimentares têm destaque, isto uma vez que as sociedades vinculam imediatamente a preparação e o consumo deste ou daquele alimento a determinada ocorrência do calendário: o Natal tem suas comidas tão marcantes, como o peru, um prato importado dos Estados Unidos da América, simbolizando a Ação de Graças, que foi logo absorvido na cultura brasileira. A rabanada, prato de origem portuguesa é comumente consumida no dia da Cosoada, feita com sobras de pão, polvilhadas com açúcar, logo virou um prato típico na ceia de natal dos brasileiros, assim como o Panetone, um pão com a textura mais esponjosa, feito de frutas cristalizadas, criado pelo mosteiro de Santo Antônio (Panetone= pão de Antônio), também foi logo absorvido por nossa cultura. Muitos

alimentos preparados nesta data sugerem o consumo em grupo como família e demais entes queridos, que trocam presentes, comem e bebem com fartura à meia noite do dia 25 de dezembro, para a celebração do nascimento de Cristo.

A Páscoa, tal qual o Natal, está presente no calendário litúrgico e tem sua alimentação simbólica peculiar, como o consumo de peixes, que significam a renovação, pão e vinho que fazem menção direta à última ceia de Cristo, a Colomba Pascal, um tipo de pão doce, semelhante ao panetone, no formato de uma pomba (colomba), criada para simbolizar a paz entre povos e a eucaristia. Além dela, outros alimentos integram o cardápio da data celebrada por diferentes povos, como por exemplo, os povos árabe e judeu, que preparam um cordeiro, símbolo do sacrifício. Em todas as religiões, o alimento mais presente em todas as culturas que celebram a páscoa, é o ovo, seja ele cru, cozido ou de chocolate, representam a novidade, um novo momento, a esperança no que ainda está por vir, além de fazer parte da brincadeira de crianças de todas as culturas que procuram pelos ovos coloridos e ornamentados na manhã de páscoa.

Durante a Quaresma, período entre do carnaval e a semana santa, a maioria dos cristãos tem suas restrições alimentares seguidas, algumas vezes de maneira menos severa. Dentre as restrições mais rígidas estão segundo Ware e Faber (2013, p. 01):

- 1 Na semana anterior à Quaresma, a carne é proibida, mas ovos, queijo e outros laticínios podem ser comidos todos os dias, inclusive as quartas e sextas-feiras;
- 2 Nos dias de semana (de segunda à sexta-feira) durante as sete semanas da quaresma, há restrições tanto do número de refeições tomadas diariamente quanto ao tipo de alimento permitido; mas quando um alimento é permitido, não há limitação fixa quanto à quantidade de comida a ser ingerida.
- 3 São alimentos excluídos: carnes, produtos de origem animal (leite, queijo, manteiga, ovos, toucinho, gorduras), peixes com espinhas (permitidos apenas no domingo de ramos), óleo de oliva e bebidas alcoólicas em geral;
- 4 Apenas idosos doentes e grávidas estão livres de jejuar.

Estações como o inverno e verão também pedem uma alimentação específica. Durante o inverno, devido o frio intenso, nosso organismo necessita de maior isolamento térmico para resistir às baixas temperaturas, e um hábito comum aos seres humanos, é o consumo de carnes e gorduras como forma de armazenamento lipídico nos períodos de escassez alimentar. As reservas naturais de gordura, mais precisamente abaixo da derme e epiderme, favorecem o isolamento térmico e aumentam as chances de sobrevivência no frio, portanto, instintivamente, consumimos comidas “mais gordas” e preferencialmente quentes,

como sopas, cozidos, massas, tubérculos, além de doces e bebidas que favoreçam a sensação de aquecimento corpóreo, como chocolates, chás, cafés e bebidas alcoólicas.

No verão as comidas são mais leves, de fácil digestão, uma vez que o consumo de alimentos mais gordurosos durante as altas temperaturas leva a um desconforto corpóreo, gerando mal estar digestivo. Nesta estação devem-se ingerir alimentos ricos em nutrientes e água, como vegetais de modo geral, sucos e bebidas, carnes com pouca gordura ou mesmo magra.

Franco (2008) descreve a “Calendarização” da comida (termo utilizado pelo autor para denominar a periodicidade de cada hábito), em que os aspectos culturais prevaleciam sobre os naturais, propiciando adaptações aos pratos tradicionais de acordo com a geografia do lugar.

#### 4.5 O Sabor Regional:

O Regionalismo, segundo Feltes (2004), demarca a oposição entre o meio rural e o meio urbano, o regional e o universal, tornando evidente a existência das diferenças e enaltece o que é nativo, e em seu posicionamento situa o corpus literário no conjunto nacional, que por sua vez pode ser definido em termos geográficos, ecológicos e culturais, sendo neste último caso considerado como elemento autônomo, responsável pela definição de um conjunto de elementos que inclui as manifestações culturais mais populares de grupos de indivíduos, como: dança, música, lendas, religiosidade, culinária e demais tradições da cultura popular, agregadas aos poucos pela cultura de elite.

Sobre o aspecto representativo da culinária local de uma sociedade, são observados que alimentos semelhantes ou idênticos podem assumir diferentes interpretações, dependendo do grupo que os consome e o modo de preparo, como por exemplo, na descrição simbólica do alimento descrita por Fry (1982), ao fazer um comparativo da feijoada e da *soul food*, uma comida típica da Carolina do Sul (E.U.A.), ao observar que o simbolismo em cada prato é diferente, e ambos têm os mesmos ingredientes, foram criados por escravos negros, porém, adotam significados distintos em sua interpretação simbólica: um incorpora o simbolismo da nacionalidade brasileira, e o outro tornou-se símbolo da resistência negra nos Estados Unidos, evidenciando que hábitos alimentares, por mais semelhantes que sejam, podem ter significados divergentes, e dependendo da sociedade sua interpretação surge pela necessidade de representar as etnias formadoras de um povo, uma nação, uma civilização.

Para Lody (2008), a comida é importante e identifica um grupo, um país, como também é o idioma, a língua falada, funcionando como um dos mais importantes canais de comunicação, e entre as várias formas de identidade sugeridas e comunicadas, os hábitos alimentares representam o território do “comer geográfico”, termo utilizado por ele para exprimir uma cultura de território por meio da culinária “natural”.

A representação de um local por meio do alimento abundante nesta região é facilmente assimilada por quem a conhece, assim como estrangeiros que associam a feijoada ao Brasil, o Acarajé virou símbolo da Bahia, o Pão de Queijo é associado a Minas Gerais, o Arroz de Cuxá por sua vez ao Maranhão, a vinicultura é associada à Região Sul de nosso país, o *hot dog* aos Estados Unidos da América, o Salsichão com Chucrute à Alemanha, entre outros.

A comida é, por definição, mais diretamente ligada à união de produtos disponíveis na região e seu modo tradicional de prepará-los formando o que Gimenes (2008) descreve como “Pratos Típicos”:

[...] pratos ligados à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade. Os pratos típicos (ou comidas típicas) são entendidos, portanto, como elementos integrantes da cozinha regional que emergem deste conjunto mais amplo por inúmeras razões (praticidade, associação com outra prática cultural, associação a determinadas celebrações) e passam a ser reproduzidos com finalidade simbólica e podem ser degustados como tal, desde o comensal possua conteúdos capazes de permitir tal experiência.

Os pratos típicos constituem o que Maciel (2011) chamou de “Cozinha Emblemática, expressando identidades”, sejam elas nacionais, regionais, ou locais, propiciando o surgimento de comidas que representam uma cozinha associada a determinados grupos e os representa.

Para Giard (2012), os alimentos e os manjares se ordenam em cada região segundo um código detalhado de valores, de regras e de símbolos, em torno do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período, e mesmo com o passar do tempo e com a inserção de novos hábitos alimentares, frutos da crescente modernidade e da experimentação de novos alimentos no cotidiano, algumas pessoas, indiferente de seu status social e renda, mantém sua tradição alimentar, embora elaboradas de modo mais moderno.

A regionalidade assume a forma sistemática de um eco de transmissão de tradições, algumas vezes os traços regionais fundem-se, conforme afirma Polain (2006) que no decorrer dos últimos dois séculos houve uma mudança cultural, que levou à valorização do

regionalismo com seus arquétipos históricos, construindo um valor de referência absoluto até mesmo nas escolhas alimentares.

Em todas as sociedades tradicionais, o modo de comer é o primeiro sinal de diferença entre os indivíduos e as classes. Mas, no momento em que a comida se transforma em um bem amplamente difundido, esse código alimentar se afirma como valor do território e receptáculo de uma nova diferença: a comida geográfica ou cozinha de território enfatiza que se alcançou um estatuto cultural forte, passando por uma trajetória como a da globalização alimentar, que parecia levar a resultados opostos.

Como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem pratica, como um depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, uma extraordinária auto representação de troca cultural, sendo instrumento de identificação, mas também um modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil - pelo menos aparentemente - que decodificar sua língua. A comida se presta a intermediar culturas diversas e abre os sistemas culinários a todo tipo de intervenções, cruzamentos e adaptações.

#### 4.6 A questão Patrimonial e o Desenvolvimento Turístico

A ideia de Patrimônio agrega diferentes conceitos, tendo seu sentido alterado conforme o contexto no qual se insere, despertando a noção de pertencimento, lembrança ou afeto a um indivíduo.

Autores como Murgia e Yassuda (2007) conceituam Patrimônio como algo que foi herdado ou transmitido de pai para filho, e ao longo do tempo, a palavra patrimônio saiu do âmbito particular (familiar), e atingiu o espaço social, englobando conhecimentos para gerações futuras, simbolizando uma época e uma cultura a ser preservada, enquanto que Rocha (2012) defende que a ideia de Patrimônio como ligada à História e à Cultura, com várias acepções do termo ao longo do tempo, com as motivações seguintes:

- 1 Antiguidade: elementos ou atividades da cultura, que resultaram em objetos de interesse de antiquários;
- 2 Monumento: seu sentido original vem do latim *monumentum*, derivado do termo *monere*, que significa lembrar, estando então associada ao passado e à memória, restrita às construções e objetos antigos;
- 3 Monumento Histórico: uma modificação do próprio termo patrimônio, englobando toda obra tangível ligada à história e à arte, apresentando-se como algo importante na sociedade.

O envolvimento social na preservação de bens patrimoniais se deu segundo Santos (2011), a partir da Revolução Francesa, com a adoção de ações destinadas a cuidar do patrimônio representativo da cultura e torná-lo uma ferramenta do Estado, sendo visto pelos cidadãos como elemento de sua identidade.

No Brasil, a importância do Patrimônio Histórico e Artístico foi citada pela primeira vez, como objeto protegido pelo poder público, na Constituição de 1934, cabendo à União e aos Estados proteger as belezas naturais e os monumentos de valor histórico e artístico. Com o Decreto-lei nº 25 de 30. 11. 37, a primeira lei nacional de proteção ao Patrimônio no Brasil, oficializa-se e inicia-se a resguarda de bens nacionais, ou seja, a proteção dada àqueles bens objetivando sua manutenção. Todavia, houve um longo caminho entre a noção de preservação e as ações de manutenção patrimonial, uma vez que algumas pessoas não compreendiam a necessidade de preservar os marcos físicos de sua história, mesmo que representassem períodos de grande dificuldade para a maioria dos cidadãos.

O conjunto de bens resguardados compõe o chamado Patrimônio Cultural, que por sua vez foi organizado em dois grupos distintos de acordo com os bens que o compõe: “bens materiais e bens imateriais”. Jácome (2004, p. 24) descreve estes bens como portadores de referências à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos da sociedade brasileira, incluindo “formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas, as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artísticas- culturais, e os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico”.

A relação entre os bens patrimoniais e o hábito alimentar está nos modos de criar, fazer e comer, configurando a culinária local como um bem imaterial do patrimônio cultural, e de acordo com Reinhardt e Silva (2011, p. 52):

Algumas comidas hoje são consideradas *patrimônio cultural imaterial* de suas regiões, pois esses bens culturais culinários são capazes de substituir qualquer outra imagem com enorme força, identificando o local de origem. São emblemas, [...] figuras simbólicas destinadas a representar um grupo, pertencentes a um discurso que expressa um pertencimento, e assim, uma identidade. *Dize-me o que comes e te direi quem és*, de Brillat-Savarin, pode ser também pensado como: *dize-me o que comes e te direi de onde vens, com quem andas, qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis.*

A identidade alimentar, em comparação às outras manifestações imateriais da cultura, tende a se manter presente no cotidiano popular, pois, ao contrário de modos de vestir-se, falar e outras formas de arte, não sofre tanta influência de modismos, havendo apenas pequenas variações no modo de apresentação e pequenas adaptações de ingredientes, ação comum a restaurantes e demais locais destinados à comercialização de alimentos.

Gimenes (2011) aponta algumas adaptações de pratos típicos, ao observar o modo de servir o barreado, um prato tradicional da região sul do Brasil. A autora relata que percebeu alterações na forma de servir (algumas vezes em Buffet ou mesmo na mesa do comensal), ingredientes modificados, alteração de utensílios e equipamentos, de técnicas de serviço e a própria interpretação das receitas. Para a autora, o objetivo de aceitação coletiva pode ter ocasionado o acréscimo ou mesmo a eliminação de alguns elementos do prato, bem como a substituição de um elemento mais difícil de ser encontrado, além da substituição dos fogões à lenha por fogões a gás, panelas de barro por panelas de alumínio, por facilitar a higienização e segurança.

Comumente, “adaptações” são percebidas em áreas de grande movimentação turística, para atrair e manter mais clientes. A máxima “tempo é dinheiro” também vigora na comercialização alimentar para atender e satisfazer a necessidade de alimentar mais clientes em menos tempo, o que leva a uma boa visualização do estabelecimento diante do público, resultando em publicidade positiva e lucro. Em contrapartida, frequentemente prefeituras e demais órgãos ligados à administração pública e ao turismo local lançam campanhas de conscientização e valorização da tradição em todas as suas nuances, de modo a sensibilizar a população e tornar-se um diferencial na opinião de visitantes.

Um reflexo da política de preservação dos elementos identitários é o incentivo ao desenvolvimento da atividade turística local. O turismo é descrito por Viera e Cândido (2003, p. 447), como “uma atividade socioeconômica que envolve o deslocamento temporário e relações entre pessoas, com finalidades de: lazer, cultura, negócios ou saúde e fundamenta a preservação do patrimônio cultural e da natureza, criando oportunidades o desenvolvimento econômico local”.

A atividade turística envolve uma série de serviços relacionados ao deslocamento, transporte, alojamento, alimentação, circulação de produtos típicos, atividades movimentos culturais, visitas e entretenimento, necessitando de planejamento para execução de viagens e demais serviços.

Segundo Cândido (2003, p. 36), o turismo pode ser dividido e classificado de diferentes maneiras, principalmente devido à:

- 1 Forma de organização (individual ou em grupo);
- 2 Faixa etária (juvenil, adulto e terceira idade);
- 3 Preço (elite ou preço de custo);
- 4 Volume de demanda (de massa ou de minorias);
- 5 Financiamento (autofinanciamento ou social),
- 6 Meio de transporte (aéreo, terrestre, ferroviário, marítimo ou fluvial),
- 7 Procedência do turista (regional, nacional ou internacional);
- 8 Tempo de permanência (itinerante ou estacionário);
- 9 Recursos Naturais (balneário, termal, climático, rural ou urbano);
- 10 Motivação (recreação, descanso, cultura, saúde ou negócios).

Entre as motivações apresentadas neste trabalho destaca-se o Turismo Cultural, uma opção para pessoas que tem como motivo de viagem o conhecimento e a vivência da cultura do local visitado. Segundo Brasil (2010a) na década de 1990 o turismo cultural se estabelece no Brasil, motivado por turistas, especificamente para vivenciar o patrimônio histórico além de eventos culturais (religiosos, musicais, de dança, de teatro, de cinema, de gastronomia, exposições de arte, de artesanato e outros).

As opções que compõem o Turismo Cultural acabaram por gerar diferentes demandas de atrativos e grupos, o que proporcionou a segmentação deste tipo de turismo. Entende-se que a segmentação turística é uma forma de organizar a atividade turística para fins de gestão e mercado, podendo ser estabelecidos a partir dos elementos de identidade, da oferta e também das características variáveis da demanda.

A demanda turística é, segundo Dias (2005) como um “conjunto de turistas, que de forma individual ou coletiva, estão motivados a consumir uma série de produtos ou serviços turísticos com o objetivo de cobrir suas necessidades de descanso, recreação, entretenimento e cultura em seu período de férias”.

O segmento do Turismo Cultural tornou-se amplo, com o passar do tempo, de modo que muitos atrativos e atividades distintas em um mesmo roteiro levaram o MTUR a subdividi-lo em 11 tipos, de acordo com o atrativo a que se destinavam e as atividades de entretenimento que caberiam em cada um. Dentre estes tipos temos em São Luís os seguintes tipos:

- 1 Turismo Étnico: Atividade que envolve a vivência de experiências autênticas e o contato direto com os modos de vida e a identidade de grupos étnicos



2 Turismo Cinematográfico: Estratégia de atração de visitantes, movimentando a economia local, gerando resultados positivos para a comunidade onde será realizada uma produção audiovisual;

3 Turismo Arqueológico: Considerada atividade recente no Brasil, desenvolvida em sítios planejados e estruturados, que atendam a demanda por seu caráter histórico-cultural.

4 Turismo Gastronômico: Segmento emergente, posicionando destinos no mercado turístico, utilizado a vivência da experiência cultural por meio da culinária típica.

O Turismo Gastronômico deve ser entendido como uma atividade turística motivada pela oferta alimentar, estabelecendo ligações com um povo, ou seja, não há turismo gastronômico sem as iguarias das culinárias popular e tradicional, ofertadas de modo que expressam a história daquele local como as comidas regionais.

Os roteiros de visitação do turismo gastronômico incluem bares, restaurantes e similares em espaços que integrem o turista e os autóctones. Para Gândara (2009) a utilização planejada da gastronomia no âmbito do turismo permite o atendimento de uma necessidade fisiológica (consumo alimentar) e a operacionalização de atrativos turísticos que contribuem para a economia local.

As escolhas alimentares estão conectadas a um contexto maior, que orienta um grupo sobre o hábito alimentar de quem o recebe, possibilitando ao comensal, conhecer um pouco mais da história local e sua formação étnica, responsáveis pela composição de cada iguaria, seu modo de preparo e forma de consumo. A história local proporciona entre outras coisas, o melhor entendimento coletivo dos comportamentos e manifestações. Compreender quais os grupos étnicos que fundaram as sociedades, bem como seus hábitos ajuda a ilustrar sua força nas sociedades presentes sobre as outras.

## 5 HÁBITOS ALIMENTARES NA SOCIEDADE MARANHENSE

### 5.1. O Maranhão

Mesmo após o reconhecimento da territorialidade lusitana em terras brasileiras, o monarca francês Carlos V ironizava este registro, segundo Couto (2011, p. 227) debochando e exigindo ironicamente que lhe mostrassem a cláusula no testamento de Adão que excluía a França da partilha do mundo, de modo que ainda viam-se naus francas no litoral brasileiro.

Antes da organização das capitânias foi enviada uma expedição, chefiada por Martin Afonso de Sousa com, para reconhecer a costa brasileira até a embocadura do rio da Prata, aportando em locais estratégicos na busca por ouro e para efetuar experiências agrônômicas que possibilitassem a povoação nas proximidades litorâneas (COUTO, 2011).

De acordo com determinações de D. João III, o litoral sul-americano situado entre Pernambuco e rio da Prata foi dividido em capitânias de 30 a 100 léguas de costa, ocupando todo o litoral, e seus titulares arcaíam com despesas de viagem e ocupação. Foram formadas doze capitânias- donatárias, divididas em quinze lotes, abrangendo segundo Couto (2011), um total de 735 léguas de costa, abrangendo todo o sertão até a raia de Tordesilhas.

Dentre as capitânias, figuravam a do Maranhão I (com 50 léguas) e Maranhão II (com 75 léguas), doadas, respectivamente, a Aires da Cunha (que depois se associou a João de Barros) e à Fernando Álvares de Andrade. As duas capitânias formariam o atual Estado do Maranhão. Os donatários chegaram ao Maranhão após longo período de navegação, enfrentando as tormentas marítimas, resistindo a naufrágios com inúmeras vítimas, em especial na área do Boqueirão, Coroa Grande e nos recifes dos lençóis Grandes. Segundo Carvalho (2014, p. 39), aportou na Ilha do Medo, em seguida na Ilha Grande (Trindade), onde encontraram índios tapuias e estabeleceram os primeiros contatos mais amistosos e fundaram o vilarejo de Nazaré, destruído anos mais tarde pelos indígenas.

Lima (2006), afirma que os donatários enviaram expedições para reconhecimento do território entre 1556 a 1561, avançando entre as matas e construindo fortes nas proximidades dos rios Munim e Itapecuru-Mirim, dando origem à chamada tribo de barbados, aldeada em Peritoró e Pirapemas, e por último, em Pindaré, o chamado “Forte do Maranhão”. Anos mais tarde, os portugueses abandonaram a região por temerem a ira dos índios, deixando para trás suas fazendas. Alguns lusitanos foram brutalmente mortos pelos gentios. O ataque indígena consistia, além de assassinato, queimadas às moradas, plantações e sementeiras.

De acordo com Lima (2006, p. 106), no século XVII havia no Maranhão, cerca de 25.000 índios, pertencentes a 30 etnias diferentes, e a maioria desaparecera por meio de extermínios ou foram descaracterizados socialmente, restando um total de aproximadamente 20.000 indivíduos, entre eles os Pucobiês (Gavião), os Caiapós, os Avá- Guajás, os Tenetebara/Guajajaras, os Cricatis, os Ancocramecrás e os Apaniecrás (Canelas).

Também compunham o grupo indígena da época segundo Zelinda de Lima (1998), os Tupi- Guaranis, os Timbiras, os Tupinambás, os Tapuias e os Tabajaras, figurando representantes tanto do tronco Tupi quanto do Jê no Maranhão, cada grupo com um comportamento social bem distinto, como afirma Carlos de Lima (2006) que apontou os grupos do interior como mais hostis ao contato do homem branco, do que aqueles que habitavam o litoral, que mostravam-se mais dóceis e sociáveis, embora ao se tornarem oprimidos mostravam-se traiçoeiros e vingativos.

Durante a convivência pacífica com os nativos, muitos viajantes participaram do cotidiano das tribos maranhenses e deixaram relatos detalhados em diários de bordo e publicações que ilustrassem o comportamento dos “selvagens” com o “homem civilizado”. Dentre relatos estavam o ritmo de vida na sociedade gentia, sua organização, ritos e celebrações tão peculiares aos olhos dos recém-chegados que mereciam uma descrição por escrito, embora às vezes interpretados de modo equivocado.

Dentre as informações coletadas também constavam o modo de se alimentar dos indígenas, e a partir destes relatos, Lima (1998) faz uma breve descrição dos hábitos alimentares dos silvícolas de terras maranhenses, citando o tratamento dados à comida (assada, moqueada ou feita no biaribu ou beribu). Segundo a autora, eles usavam o forno de barro, o moquém e o espeto para o preparo. Como guarnição tinham o chibé ou jacuba (farinha d’água misturada á água), o aluá (fermentação de rapadura, água e milho) e a pimenta.

A convivência pacífica entre brancos e índios logo deu lugar às relações de opressor e oprimido, nas quais o português, sempre com seu interesse comercial, iniciou o processo de escravização do índio brasileiro. Muitos dos silvícolas não resistiram às formas de coibição branca, cedendo à cultura diferente da sua, aceitando passivamente a situação de subordinado ao branco, mesmo em seu próprio território. Para os “rebeldes” havia castigos que iam desde a fome até a execução, para “servir de exemplo aos demais”, evitando (temporariamente) a revolta gentia.

Sem a mão de obra nativa para cuidar das lavouras, segurança pública ou realizar qualquer tipo de atividade braçal, os maranhenses aderem á importação de mão de obra negra, o que se mostrou um negócio bem rentável, para todas as partes envolvidas, pois como afirma Lima (2006, p. 124): “É preciso que se diga que não foram só os brancos portugueses e brasileiros que escravizaram os africanos. Os próprios reis e sobas, chefes de tribos praticaram razias por todo o interior da África para capturar seus irmãos, oferece-los e vende-los a quem quisesse comprar”.

Dentre os povos afros que chegaram ao território maranhense, muitos já teriam uma função predeterminada seguindo suas habilidades e força física, De acordo com Barreto (1977) eram basicamente povos: sudaneses: (nagôs- iorubas), jejes (daomeanos) e fanti-achanti; Islamizados: hauçás, tapas, mandingas, fulatas e Bantos: angolas, congos, moçambiques, cabindas.

A intensidade do tráfico negreiro possibilitou aos traficados, um contato maior com diferentes tribos, que por estarem em situação de dominados, uniam-se para que fortalecidos pudessem suportar os maus tratos a que eram submetidos. Muitos conseguiram se rebelar contra os opressores, fugindo e criando quilombos no interior do Estado. Outros se uniam por suas crenças religiosas, e buscavam na fé a força para continuarem seguindo em frente, e deste modo, a fé africana encontrou meios de se solidificar no Maranhão, preservando, mesmo diante ás constantes adversidades, os costumes de sua terra natal, como as crenças, a dança, a música e a culinária, que inseriu no cotidiano maranhense as comidas de santo, oferecidas aos orixás, aos eguns e ao público em geral. Eram comidas como o caruru, o abobó, o acaçá, a pipoca, o mingau de fubá, o cuxá, etc.

De acordo com Lima (1998, p. 6): “Muitas africanas, antes de serem incorporadas à cozinha da casa-grande, transmitiram seus hábitos culturais espontânea e amplamente à sociedade em que, à viva força, o negro havia sido integrado, e esta a absorvia, sem oposição deliberada. Houve assim um real intercâmbio de elementos culturais”.

Percebe-se que a sociedade da época não oferecia resistência aos hábitos culturais africanos, de modo que não coíbiam as atividades ligadas à cultura dos cativos, o que favorecia seu desenvolvimento na região. Poucos quilombos foram erguidos no Estado, e a inserção dos negros na sociedade maranhense não era um ato incomum, como relembra Lima (2006) ao citar a história da negra Catarina Mina, uma escrava alforriada que se tornara uma comerciante na região do centro de São Luís. Não se tratava de uma sociedade mais complacente que as demais do Brasil, mas sim que tinha um enorme contingente de escravos,

de modo que sua substituição era corriqueira, e alguns dos alforriados logo precisavam encontrar meios de sobrevivência, despontando no comércio local.

Outro grupo social que ajudou a transformar a sociedade maranhense, foi o árabe que encontrou no Estado influências mouras, estabelecidas a partir do contato com portugueses, e com alguns negros de origem muçulmana. Os traços árabes estão presentes no Maranhão, associados à cultura lusitana, assim confundida por terem sido os portugueses os responsáveis por trazer elementos cotidianos dos mouros ao território brasileiro. Seus traços mais marcantes estão, por exemplo, nas fachadas de residências, cobertas com mosaicos e azulejos, que embora ornados com cores e estilo português, foram elaborados por árabes. Sua função estava em proteger as casas das chuvas e do calor intenso do Estado.

Também estiveram no Maranhão os sírios e libaneses, fugitivos do domínio turco em sua terra natal, fazendo-os migrar para outras terras, inclusive o Brasil entre os anos de 1860 e 1900, principalmente em direção a São Paulo, e graças a Tomé de Souza, ao Maranhão que incentivou a acolhida dos Novos Cristãos no Estado, que buscavam fugir da perseguição, impulsionando a imigração árabe no país. Os fugitivos embarcavam em Marselha e Alexandria, vinham em navios abarrotados, algumas vezes clandestinos, e depois de meses chegavam aos portos do Rio de Janeiro ou de Santos. Lima (1998) ressalta que alguns embarcavam acreditando estar indo para Nova Iorque, enganados por agentes ilegais, e eram surpreendidos em terras brasileiras, e sem ter meios de retornar, estabeleciam-se por aqui. Muitos deles, segundo a autora, hipotecavam suas casas para custear a viagem, e retornar aos seus países estava completamente fora de suas possibilidades.

O traço culinário deixado pelos árabes na sociedade maranhense pode ser percebido no apreço por doces, feitos tanto com açúcar como mel, o café forte, a ingestão da carne de carneiro, do fígado, do quibe e da esfirra (tão presentes em comemorações), do cuscuz (de arroz e/ou de milho) e o uso de especiarias importadas do oriente, como o cravo da Índia e a canela presentes em compotas e outros doces.

A influência nordestina na culinária maranhense é misturada às culinárias indígena, africana, portuguesa e árabe, com pequenas modificações, ocasionadas basicamente pelo clima e oferta de alimentos típicos à região dividida em litorânea e sertaneja.

Segundo Freixa e Chaves (2012), no sertão nordestino têm-se iguarias como: cuscuz de milho salgado, acompanhado de leite no café da manhã, o queijo de coalho consumido de diferentes maneiras (cru, assado, com doces, ralado, como complemento de pratos e sobremesas em geral), a carne de sol e charque (jabá), o feijão de corda que misturado ao

arroz nos dá o baião de dois, a abóbora (jerimum) que cozida transforma-se em doce ou é agregada à comida salgada, a galinha preparada com molho (cabidela ou molho pardo), preparada com o sangue da ave, buchada de bode (principalmente na região mais próxima ao Piauí), preparada com muitos condimentos, assim como o galo, e o capote (galinha d'angola). No litoral tem-se a fartura de peixes e pescado, consumidos principalmente cozidos, ensopados, na forma de caldeiradas, fritos, à milanesa, assados, no vapor (o popular 'no bafo').

## 5.2. São Luís

A Capital do Maranhão, reconhecida como Cidade Patrimônio da Humanidade desde 1997, repleta de casarios coloniais à beira do Cais da Praia Grande, famosa como Jamaica Brasileira e Ilha do Amor, teve sua fundação diferenciada de demais capitais no Brasil.

Comumente, um visitante e até mesmo alguns moradores são informados que a cidade foi fundada por franceses, entretanto, há de se recordar que a área na qual a cidade ocupava fazia parte de uma capitania hereditária de domínio português, então é pouco provável que justamente um trecho deste território lusitano fosse fundado pelos “súditos de Bourbon”. Para esclarecer este ponto, toma-se por base dados de historiadores como Lacroix (2008), Carvalho (2014) e Lima (2006), que se debruçaram sobre registros documentais em busca da veracidade sobre a fundação de São Luís.

No Maranhão, a assimilação da cultura francesa ocorreu, especialmente, no campo da literatura e no modo de falar do ludovicense, incluindo palavras francofônicas no cotidiano da época, conforme o apontamento de Lacroix (2008, p.54), pessoas nascidas nas últimas décadas do século XX utilizavam expressões francesas *como tout le monde, partout, jubé d'homme, laissez faire, toujours* etc. Também fazia parte do costume maranhense da época, usar vestimentas semelhantes às francesas, o uso de camisas de cambraia,, vestidos de seda, xales de lã foi substituído por saias de balão e corpete de *paños* com tala de baleia, também eram importados da Cidade Luz chapéus, luvas de pelica para homens, de seda para as damas, plumas, fitas, tecidos de todos os tipos, além de pomadas e perfumes. Todos se arrumavam para ir á missa na Catedral e demonstrar sua pompa nas vestes e nos modos habilidosamente copiados dos europeus.

Também na gastronomia, imprimiu-se o modo franco de preparo alimentar, entretanto, diferente da mesa francesa, a fartura ditava o cardápio ludovicense. Eram comumente vistos nas refeições da época pratos como “costelas, lombinho de porco, torta de

camarão, peixe guisado e escabeche, servidos em bandejas de prata os vinhos como o xerez, o madeira, o champanhe de ouro ou púrpura, o *Tócai*, o *LaCrima Cristi*, assim como sobremesas, como, por exemplo, a ambrosia, as capelas, trouxas de ovos, o creme de leite, os sorvetes gelados e o néctar dos deuses” (LACROIX, 2008, p.53).

Pratos mais simples das culinárias formadoras de nossa sociedade estiveram momentaneamente em desuso na capital do Maranhão, mas perdeu forças diante da massa popular que não tinha o requinte francês e preservava seus hábitos iniciais. Entretanto, ao final do século XIX, a economia maranhense, fixada principalmente na produção e exportação de algodão entrou em declínio, e a aristocracia local, agarrada aos sentimentos de saudosismo de um momento de fartura que vivera.

Neste período, a vaidade coletiva de se destacar diante das demais populações brasileiras afirma que “São Luís é uma capital fundada por franceses”. Tal afirmação, criada nas décadas que antecederam o século XX ganhou força ao “ecoar” numa sociedade que transformou um boato em certeza, sendo preservado até o presente, embora a história documentada afirme o contrário. Mesmo diante desta incerteza, é possível afirmar que o ludovicense tem orgulho de sua cidade, preservando tudo que pode de seu patrimônio artístico e cultural.

A manutenção de suas edificações mais significativas para a história local, a miscelânea étnica presente nas mais diversas manifestações populares, renderam à cidade, o título de Patrimônio da Humanidade pela UNESCO. Desde então, houve um considerável aumento no número de visitantes à cidade, resultando num maior desenvolvimento das atividades ligadas ao turismo, como por exemplo, os meios de hospedagem, de restauração da infraestrutura, oferta alimentícia, de entretenimento, de comercialização e artesanato local.

## 6 CAMINHOS TURÍSTICOS DA CAPITAL DO MARANHÃO

Os caminhos turísticos que serão apresentados nesta parte do trabalho apresentam ao leitor as rotas utilizadas pelas agências de turismo que atuam em São Luís descrevendo sua importância para a cidade. Estas rotas foram descritas no Plano Maior e no Cluster da cidade, que oficializaram as rotas turísticas da capital do Maranhão, destacando os trechos que atendem à demanda de visitantes e que dispõem de infraestrutura adequada para exercer a economia do turismo e áreas afins.

São Luís vigora entre as capitais nacionais com grande acervo arquitetônico e atrativos culturais que atraem visitantes de todos os lugares do mundo. O público que visita a cidade está dividido em quatro grupos, de acordo com a Secretaria de Turismo de São Luís (Quadro 05):

Quadro 05: Demanda Turística de São Luís (2009 a 2010)

MOTIVAÇÃO	DEMANDA TURÍSTICA %	
	Baixa Estação	Alta Estação
Negócios/estudos	48	27,7
Visita a parentes-amigos	13,3	28,4
Passeio	13,2	24,3
Outros	51,1	19,5

Fonte: Adaptado de SETUR/SL (2010a).

A crescente demanda de turistas que chegam à cidade impulsionou o desenvolvimento imobiliário e hoteleiro de luxo em São Luís. Durante as chamadas baixas temporadas, ou seja, fora dos grandes feriados nacionais e férias semestrais, a cidade mantém seu desenvolvimento econômico no chamado “Turismo de Negócios”, ou seja, proporcionando a realização de eventos para executivos, cientistas e demais interessados nas dependências e serviços contidos em hotéis de grande porte. Diante do crescimento dos eventos, logo surge o São Luís Convention Visitors Bureau - São Luís CVB, responsável pela captação de eventos de grande porte para negócios e científicos, além da presença de empresas consolidadas no mercado nacional e estrangeiro, colaborando para o desenvolvimento do Turismo de Negócios. O lucro obtido ajuda a manter as empresas do



segmento e favorece a oferta de empregos e a qualificação de mão de obra, resultando de modo positivo na economia local.

No turismo motivado por passeios e visitas a parentes e amigos, muitas vezes têm como fontes de entretenimento os atrativos naturais, o patrimônio histórico-cultural e as manifestações populares de fundo cultural. Muitos destes visitantes são oriundos de estados vizinhos (Pará, Piauí e Ceará), e do interior do próprio Maranhão. A “proximidade territorial facilita o acesso rodoviário, bem como a existência de ligações aéreas regulares que unem estes estados” (SETUR/SL, 2010).

São Luís recebe de acordo com Brasil (2010b), 70% dos visitantes que chegam ao Maranhão, especialmente após o título de Patrimônio Cultural da Humanidade, os atrativos históricos-culturais têm ganhado destaque entre a preferência dos visitantes que vêm de modo individual ou através de agências de turismo. O conjunto arquitetônico do Centro Histórico, uma área de aproximadamente 220 hectares, localizado no platô fronteiriço à foz dos rios Anil e Bacanga, contemplando onze bairros: Praia Grande/ Desterro, Centro, Madre-Deus, Goiabal, Lira, Apicum, Coréia, Vila Passos, Fabril, Diamante e Camboa, bairros com arquitetura colonial e azulejaria lusitana em suas fachadas, com suas características históricas, culturais e artísticas, resultado de um planejamento urbano colonial do século XVII (CARVALHO, 2011).

As ruas mais frequentadas por turistas no Centro Histórico de São Luís ficam exatamente no bairro Praia Grande/ Desterro, especialmente nas ruas da Estrela, Portugal, do Giz, de Nazaré, da Palma e Praça D. Pedro II. Embora existam outras ruas inseridas no Centro Histórico, apenas as ruas descritas possuem infraestrutura para atender às demandas turísticas, como atrativos, meios de hospedagem, transporte e alimentação. Estas áreas foram contempladas pelo Programa de Preservação e Revitalização do Centro Histórico (PPRCH), também conhecido como Projeto Praia Grande, criado através do Decreto Estadual nº 7.435 de 16 de novembro de 1979.

A intenção era revitalizar, principalmente na Praia Grande, os imóveis com fachadas de azulejos, que concentra um dos mais expressivos e mais amplos conjuntos de arquitetura colonial brasileira que ainda estão intactos, necessitando de atenção e cuidados por parte do Plano Diretor de São Luís e pela UNESCO.

O PPRCH, iniciado oficialmente em 1981, objetivava elaborar meios, baseando-se em dados levantados, para articular a comunidade local e entidades governamentais para que juntos conseguissem preservar o Centro Histórico e revitalizá-lo. O projeto passou por dois

momentos distintos de acordo com Silva (2007): uma etapa inicial (1979 a 1982) que proporcionou debates e a montagem de uma equipe técnica para atuar no Projeto, além do início das intervenções urbanísticas no sítio histórico. A segunda etapa configurou na ação de revitalização do Centro Histórico (1883 a 1987). Nesta etapa, um problema muito grave estava na falta de recursos financeiros para a conclusão das obras, o que gerou uma interrupção momentânea nas ações de urbanização e saneamento que foram adequadas aos recursos disponíveis.

Para finalizar as obras, foi necessária uma ação governamental junto ao poder público estadual em prol do Centro Histórico, que através do Decreto de nº 10.089, promulgado em seis de março de 1986, fez o tombamento de parte dos bairros já citados, englobando 2.500 imóveis no entorno da zona tombada pela União em 1974, o que assegurou melhores condições e recursos para proteção da área, surgindo à chamada Zona de Proteção Histórica (ZPH), regulamentada pela Legislação Urbanística Municipal e legalizando o tombamento estadual junto ao federal (SILVA, 2007, p. 5).

### 6.1. Praia Grande

Ao final da década de 1980, uma terceira etapa do PPRCH foi concebida com novo aporte de recursos financeiros, para completar a restauração da Praia Grande, beneficiando 10,7 km<sup>2</sup> da área urbana tombada, com um raio de abrangência de 15 quadras e 200 edifícios históricos. De acordo com Silva (2007), esta nova etapa recebera o nome de Projeto de Revitalização e Preservação do Centro Histórico (PRPCH), ou Projeto Reviver, com obras concentradas no bairro da Praia Grande (excluindo o bairro do Desterro), para a recuperação da infraestrutura urbana da área, com obras de saneamento básico, reforma de praças e jardins e alargamento de calçadas.

Também fez parte do Projeto Reviver, o incentivo à construção de pequenos meios de hospedagem, empreendimentos das áreas alimentar e de artes, o que favoreceu a circulação de visitantes, inclusive estrangeiros, nas principais ruas do bairro, favorecendo o turismo local e projetando São Luís no mercado do Turismo Internacional. O destaque dado ao bairro se justifica por sua importância na história da cidade, o que desperta interesse de pessoas (visitantes ou moradores locais) que reconhecem em suas ruas e seus prédios, especialmente na Casa das Tulhas, o princípio do desenvolvimento econômico de São Luís.

Segundo Reis (1982), a Praia Grande tem início com o porto que recebia as mercadorias que por sua vez seriam distribuídas à cidade e ao estado. Os comerciantes estabelecidos na área portuária obtinham grandes vantagens, pois recebiam a mercadoria recém-chegada, compravam-na e revendiam pelo preço que lhes conviesse. O consumidor/revendedor era obrigado a pagar o preço solicitado se desejasse obter o produto.

A realização das vendas á céu aberto logo gerou a necessidade da construção de um estabelecimento para o comércio de gêneros, especialmente os alimentícios, de modo que as intempéries não prejudicassem as mercadorias. Foi então que ao final do século XVIII, durante o governo de Dom Antônio Saldanha da Gama foi sinalizado o início da obra de um terreiro brejoso e lamacento, com barracas padronizadas, distribuídas em três quarteirões, com diversos produtos de primeira necessidade para a população. As barracas foram construídas num barracão que só foi entregue ao público sete meses, após a abertura oficial dos dois primeiros quarteirões. “Nascia assim [...] o primeiro mercado público do Maranhão, onde eram comercializadas mercadorias regionais como farinha, feijão, gergelim e camarão entre outras” (RODRIGUES, 2008, p. 174).

A Casa das Tulhas, ou Curro, tornara-se de terreno público para órgão público quinze anos após a finalização do barracão, e embora sob os cuidados da Câmara, muitas irregularidades eram observadas no local, o que levou ao fechamento das barracas. Restava então á população buscar outros locais de reabastecimento de produtos que suprissem suas necessidades.

De acordo com Reis (1982), após trinta anos do fim das barracas, ocorreram insistentes reclamações por parte da sociedade ludovicense que preferia fazer compras em locais mais próximos do centro, então que o poder municipal resolveu reformar a Casa das Tulhas para que mais uma vez o espaço pudesse abrigar o comércio da zona portuária do Anel Viário. Em 1861 foi entregue ao público a Casa da Praça, ou Feira da Praia Grande, embora continue sendo chamada de Casa das Tulhas.

A edificação da Feira é semelhante a um quadrilátero, com alas que davam para um jardim interno. Cada lado d quadrilátero possuía uma entrada com um beiral, fachadas caídas, aberturas em arco pleno e bandeiras de ferro. “Na fachada principal, a Rua da Estrela, colocaram um arco, tendo uma bandeira de ferro possuindo as iniciais, bem como a data da construção CM- 1861”. (Figura 01).

Após a reforma, a área que abrigava o jardim interno foi substituída por outros boxes para comercialização de gêneros alimentícios e artesanato local, reservando-se o centro da

feira para um pequeno oratório de São José das Laranjeiras, que segundo Rodrigues (2008), é o santo protetor da feira da Praia Grande desde 1959, quando um casal de feirantes devotos do santo o trouxeram e tinham por hábito festejar seu dia no último domingo de outubro. A festa logo se tornara popular entre todos os comerciantes do local que aderiram à festividade, promovendo ladainhas, apresentações folclóricas e muita música em sua homenagem. Os feirantes mantêm viva a tradição de honrar o santo, acendendo velas, rezando, pagando promessas e dançando (especialmente tambor de crioula) em sua homenagem dentro da Casa das Tulhas.

Figura 01: Fachada principal da Casa das Tulhas.



Fonte: Roberto Sobrinho (2014).

A oferta alimentícia está presente no cotidiano da feira e nos seus arredores. Passeando por entre os boxes do seu interior encontramos do simples cafezinho com pão que serve de refeição aos feirantes e demais trabalhadores que madrugam no serviço, até almoços, lanches e bebidas que dão início ao momento de descontração após a jornada de trabalho. Na parte externa da Casa das Tulhas estão distribuídas lojas de diferentes tipos, desde a lojinha de material de construção, passando por lojas de artesanato, azulejaria, livraria, restaurantes, lanchonetes, pizzaria e pequenas barraquinhas de quitutes diversificados, porém destacando-se a culinária local.

Ao todo são nove restaurantes distribuídos nos boxes principais dentro da feira, próximos às quatro entradas para a Casa das Tulhas. Estes restaurantes vendem pratos típicos e pratos mais populares (cozido de carne, frango assado ou cozido, bife de fígado com

cebolas, etc.). A maior movimentação é registrada em dois horários: almoço e fim de tarde. No almoço existe a venda de refeições propriamente ditas, sempre acompanhadas de uma jarra de água gelada e uma porção de farinha d'água para o comensal. O fim de tarde tem como ponto forte, a venda de bebidas (cervejas e refrigerantes), criando um ambiente informal para frequentadores.

O “tira-gosto” fica por conta dos boxes que vendem porções de camarão seco, amendoim, castanha e outros alimentos que podem ser consumidos como aperitivos, assim como a Tiquira, que divide espaço com os licores de frutas tradicionais do Estado, e bebidas mais populares do ambiente: cachaça e vinho.

Na parte externa da feira encontram-se restaurantes mais “sofisticados” diante da simplicidade daqueles do lado interno. Oferecem além da culinária típica, entretenimento (principalmente o noturno), com música ao vivo, ambientes dividido entre aberto e climatizado, podendo oferecer ainda massas, drinks e coquetéis, sobremesas, petiscos, etc.

As diversas manifestações folclóricas que acontecem no centro da feira atraem atenções de turistas mais curiosos e das pessoas que trabalham nas proximidades, que buscam nos caminhos do Centro Histórico e na feira, entretenimento regado à cultura popular ou erudita (Centro de Criatividade Odilo Costa Filho), com preços mais modestos, além da culinária típica do estado, disponibilizada em barraquinhas, bares, restaurantes e nos ambulantes, todos frequentados por pessoas que apreciam a simplicidade local, propiciando um ambiente amistoso aos seus frequentadores.

Além do Centro Histórico, São Luís possui atrativos naturais, como no caso das praias e da Laguna da Jansen (conhecida popularmente como Lagoa da Jansen). Por ser uma cidade situada em uma ilha, São Luís possui um bom número de praias, o que atrai o chamado “turista de sol e praia”, um tipo de visitante que prefere passear em praias e se possível hospedar-se nelas.

Embora a coloração das águas nas praias de São Luís provoque uma impressão negativa a um primeiro contato visual (coloração parda facilmente confundida com poluição), a longa extensão da faixa litorânea atrai muitos frequentadores, especialmente nos períodos de alta estação. Empreendimentos de lazer localizados na orla têm inovado cada vez mais para atender aos banhistas. Com a grande demanda de visitantes que buscam as praias da capital maranhense, o Plano Maior e o Cluster as incluíram nas rotas turísticas da cidade. São praias aptas para a visita de turistas as praias:

**1 Praia da Ponta D'areia-** localizada ao longo da parte final da Avenida dos Holandeses, próxima ao Forte de Santo Antônio e à Laguna da Jansen, com grande concentração de clubes de reggae em seus arredores;

**2 Praia de São Marcos-** Adiante da Praia da Ponta D'Areia, bastante frequentada por surfistas, com boa concentração de bares que funcionam até a madrugada, proporcionando lazer noturno aos fins de semana;

**3 Praia do Calhau-** próxima à Praia de São Marcos possui recursos naturais visíveis (dunas e vegetação litorânea), boa concentração de meios de hospedagem de médio e alto padrão;

**4 Praia do Caolho-** Localizada após a Praia do Calhau, por ser menos badalada, proporciona a tranquilidade que um banhista/ visitante busca, havendo uma boa predominância de imóveis para aluguel temporário, alguns restaurantes e bares;

**5 Praia do Olho D'água-** Situada na divisa com São José de Ribamar, possui formações naturais: dunas, morros, falésias e vegetação litorânea. Bastante procurada para a prática de esportes náuticos, frequentada basicamente por moradores locais devido ao seu distanciamento do centro da cidade.

Com a percepção do poder público local sobre o potencial turístico e imobiliário da zona costeira norte de São Luís, foi construído em 1969 a ponte Governador José Sarney, que possibilitou um acesso mais fácil aos bairros do São Francisco, Ponta D'areia, Renascença, Calhau e Olho D'água, que segundo Barbosa (2012), possibilitou o desenvolvimento urbano em direção à orla norte do município. Com a ponte, e sua malha viária, o acesso à zona costeira possibilitou às empresas dos ramos imobiliário e turístico um bom desenvolvimento na região, principalmente após o desenvolvimento do bairro Renascença e a implantação de um shopping na região, inserindo a redondeza em uma área de comercialização e empreendimento imobiliário que atraia pessoas constantemente (COSTA et al., 2013).

A possibilidade de morar “de frente para o mar” atraiu muitos moradores da cidade, de modo que construtoras atuantes em São Luís passaram a investir na área ou em suas proximidades, surgindo o processo de urbanização da faixa litorânea.

## 6.2. Avenida Litorânea

Na década de 1990, foi construída a Avenida Governador Edson Lobão, conhecida como “Avenida Litorânea”, um projeto urbanístico que traria benefícios aos setores urbano, econômico e de lazer. A construção só iniciou em 1993, e dividida em três etapas, foi concluída em outubro do mesmo ano, abrangendo as praias de São Marcos, Calhau e Caolho, numa extensão de 5,5 km.

Após a instalação da malha viária, logo se implantou uma rota de transporte público, como alternativa para pessoas que não possuíam veículo automotor próprio, o que fez a “Litorânea” popularizar-se em todas as camadas sociais, tornando-se uma alternativa de lazer para o ludovicense, indiferente de seu recurso financeiro, todas em busca de entretenimento, seja diurno (sol e mar) ou noturno (bares com música).

Uma alternativa para o aproveitamento da Avenida Litorânea por públicos de diferentes faixas etárias foi a implantação de ciclovias, que a princípio tinham a finalidade a qual se destinavam (circulavam bicicletas diariamente, e para quem não as tivesse, encontravam-se disponíveis ao aluguel por uma equipe privada), atualmente a ciclovia é mais aproveitada para realização de caminhadas ou corridas, passeios com patins, skates e bicicletas propriamente ditas, embora em um número reduzido quando comparado aos praticantes de caminhadas/corridas.

São também alternativas aos desportistas (inclusive aos de ‘fim de semana’), a presença de estações para a realização de musculação e ginástica localizada, instaladas no trecho intermediário das praias de São Marcos e Calhau, uma ‘Arena de Beach Soccer’, uma escolinha de surfe e *kite* surfe (localizada no trecho da Praia do Caolho), e um parquinho para as crianças (na divisa das praias de São Marcos e Calhau).

Destinados ao descanso dos visitantes, a “Litorânea” dispõe de hotéis e pousadas, localizados no lado direito da orla, de modo que possibilite aos hóspedes desfrutar da vista para o mar. Trata-se de hotéis de médio e grande porte, alguns pertencentes a grandes cadeias de redes hoteleiras do Brasil e do exterior. Nos trechos das praias do Calhau e Caolho ainda estão disponibilizadas casas de veraneio, todas de frente para o mar.

A oferta alimentícia da orla atende ao esperado da localização, onde muitos pratos oferecidos são compostos por peixes e frutos do mar, havendo ainda pratos e petiscos a base de carnes e tubérculos (batata, batata doce e mandioca). A disponibilidade está dividida em dois trechos: o lado esquerdo (orla propriamente dita) e lado direito (Avenida Litorânea), onde o primeiro é composto por 56 bares/ restaurantes, (Apêndice A) e o segundo por empreendimentos do ramo alimentar (pizzarias, churrascarias, etc.).

Os bares/restaurantes da “Litorânea” estão instalados em barracas padronizadas pela Prefeitura Municipal de São Luís, idealizadas de modo a manter a uniformidade visual, respeitando o formato aprovado do projeto, proibindo mudanças que as descaracterizem. Inicialmente, na década de 1990, as barracas apresentavam uma forma circular,

confeccionadas em madeira de lei, cobertas com palha de buriti, instaladas diretamente sobre a areia das praias.

Segundo Barbosa (2012), a proximidade das barracas (umas muito próximas às outras), acarretavam alguns problemas, gerando reclamações de proprietários e frequentadores, como aumento da poluição sonora, acúmulo de lixo, aparecimento de parasitas, banheiros improvisados (que contaminavam a areia e os poços de água potável da região), além da construção de palcos para atrações musicais para atrair a clientela dos fins de semana (Figura 02).

Em 2000, o Governo do Estado do Maranhão deu início ao projeto de reforma do projeto urbanístico da Avenida Governador Edson Lobão, possibilitando melhorias de infraestrutura (implantação de rede de esgoto sanitário), urbanização do calçadão ao lado da praia (revestido por ladrilhos portugueses, com iluminação pública, ciclovia e pontes sobre o Rio Calhau, rampas de acessibilidade, e sinalização por meio de placas próprias que indicam o trecho da praia em que o pedestre se encontra pontos de ônibus, faixa de pedestres, qualidade da água e presença de tubarões).

Também fez parte da melhoria de infraestrutura da Avenida Litorânea, um novo padrão para as barracas que abrigavam os bares/restaurantes da orla marítima, uma vez que a estrutura anterior sofrera com a influência marítima e com a falta de reparos por parte de proprietários. O novo projeto das barracas desagradou aos proprietários das mesmas, o que gerou um atraso de três anos para sua conclusão. A principal queixa era quanto ao espaço das novas acomodações, assim como da proibição de “adaptações” nas barracas, percebido no discurso de um dos barraqueiros durante a coleta de dados, que se mostrou desgostoso com a situação:

Esse espaço não dá pra fazer nada! Divido minha área com o vizinho, não posso nem colocar música alta porque incomoda aí do lado! Bom mesmo era quando a gente fazia o que queria, mas aí... [pausa contemplativa do barraqueiro], eles [referindo-se às autoridades do Governo do Estado] mandam um caminhão para derrubar tudo, igual o que fizeram com o pobre do JC, [Guaraná do JC, um quiosque na praia de São Marcos], que perdeu tudo e teve que começar tudo de novo! (BARRAQUEIRO DA PRAIA DO CALHAU, 20014).

Mesmo diante das reclamações, em 2004 as barracas novas foram inauguradas para abrigar 56 restaurantes, agrupados aos pares (Apêndice B), e as antigas barracas foram



demolidas. As novas estruturas (Figura 03) foram confeccionadas com madeira de lei, recebendo uma cobertura de verniz marítimo o que diminui os danos provocados pela maresia, telhas de fibra de vidro, cobertas com palha de buriti. Segundo Barbosa (2012, p.47), os novos modelos têm “uma estrutura poligonal de cinco lados, com abertura [entrada] frontal, abrigando duas unidades conjugadas com piso em tábuas corridas [...] em madeira de lei tratada com material anti- infiltração [...]”.

Com as novas estruturas, um sistema de esgotos mais eficiente foi instalado, além de uma estrutura padronizada que contempla balcões, cozinhas, depósitos, banheiros para ambos os gêneros e instalações elétricas segundo padrões específicos de qualidade.

Figura 02: Barraca da Avenida Litorânea na década de 1990.



Fonte: Barbosa (2012).

Figura 03: Barraca da Avenida Litorânea na década de 2000



Fonte: Barbosa (2012).

Embora as praias da Ponta D'areia e Olho D'água estejam inclusas nos atrativos naturais de São Luís, o pequeno fluxo de turistas que as conhece prefere buscar outras paisagens, como é o caso da “Lagoa da Jansesn”, que por oferecer uma melhor estrutura aos visitantes tem despontado em sua preferência e está sendo reavaliada pelo Cluster, havendo a possibilidade da “Lagoa” substituir da Praia da Ponta D'areia. Esta justificativa pôde ser mais bem compreendida no depoimento colhido de um turista hospedado em um hotel da Ponta D'areia:

É uma praia até bonita, mas parece ser tão suja! Estou hospedado aqui porque foi mais fácil para encontrar hotéis. Mas não penso em passear nessa praia. Não me inspira segurança, e a música alta [referindo-se aos clubes de reggae] me incomoda! Gostei mais de uma praia mais alí para cima [apontava com os dedos em direção à Avenida Litorânea]. Lá dava vontade de caminhar pelo calçadão, e a música não incomodava muito. Achei até mais tranquila que esta que estou! (TURISTA MINEIRO HOSPEDADO EM UM FLAT DA PRAIA DA PONTA D'AREIA, 2014).

A falta de infraestrutura e a sensação que o turista acima relatou, mostra-se corriqueira e semelhante à praia descrita. A “Ponta D'areia” não dispõe a seus usuários, a estrutura alimentícia que suas praias vizinhas possuem. Não são encontrados restaurantes na orla, apenas quiosques e ambulantes. Estão situadas algumas “galeterias” e lanchonete, e para aqueles que buscam uma opção de refeição suas alternativas são os restaurantes dos hotéis e flats, ou a “Lagoa da Jansesn”.

Outra praia que também pode ser retirada das rotas turísticas é a Praia do Olho D'água, esta, porém, devido a seu difícil acesso, configurando uma das praias mais distantes do Centro e das demais zonas turísticas da cidade. Percebe-se a falta de incentivo turístico na região através das escassas ofertas de hospedagem (apenas um hotel de grande porte e uma pousada), e embora disponha de barracas com restaurantes, o público que frequenta esta praia é formado em sua maioria por moradores da região que fazem o trajeto á praia em veículos automotores próprios., o que levou a constantes queixa de residentes da praia sobre os inconvenientes causados por banhistas que chegam à areia da praia em veículos.

Questões como a falta de equipamentos turísticos e dificuldades de acesso nas referidas praias, assim como o potencial turístico que a “Lagoa” vem apresentando são destacados nas reuniões de Revisão do Plano Diretor do município de São Luís- MA. De acordo com Oliveira (2007), está previsto no artigo 41 do Estatuto da Cidade, Lei 10.257, de

10 de julho de 2001, que municípios com mais de 20.000 habitantes, pertencentes a regiões metropolitanas e aglomerações urbanas, integrantes de áreas de especial interesse turístico, inseridos em áreas de influência de empreendimentos ou atividades com significativo impacto ambiental de âmbito regional ou nacional, devem a cada decênio, revisar e se necessário, redefinir as diretrizes de seu Plano Diretor, de acordo com seu desenvolvimento e expansão urbana e rural. Estas revisões devem ser feitas por meio de audiências públicas, de modo democrático, onde a população tem voz ativa. Para moradores de São Luís e visitantes, a Lagoa é uma opção de lazer que foi inserida com sucesso no cotidiano de seus frequentadores.

### 6.3 “Lagoa” da Jansen

Localizada na área noroeste de São Luís, a uma distância de 4 km do centro da cidade, cercada pelos bairros São Francisco, Renascenças I e II, Pontas D’areia e do Farol, encontra-se o antigo Igarapé e atual Laguna da Jansen, situada nas terras de Ana Jansen, (1787-1869), antiga proprietária de um grande patrimônio imobiliário distribuído por São Luís. “Donana” como era chamada, foi viúva de Izidoro Rodrigues Pereira, um rico comerciante português que lhe deixou muitas propriedades que foram por ela administradas de forma rígida. O igarapé foi o único patrimônio que levou seu nome, segundo Mendes (2003) por ter sido a dona das terras, diferenciando o seu igarapé dos demais.

Em 1974, durante a construção das avenidas Coronel Colares Moreira e Maestro João Nunes, as águas do Igarapé da Jansen e do Jaracati foram acidentalmente represadas. As águas dos igarapés fundiam-se de modo natural com as marés de médio-litoral que se represavam naturalmente na região, mas com a construção da Avenida, a água salgada foi impedida de escoar como antes, o que gerou problemas na estrutura viária. Uma solução foi implantar um sistema de comportas que possibilitasse a entrada e saída da maré, evitando o aumento do volume de água, entretanto, parte da água continuou represada, o que levou ao surgimento de mangues e apicuns em suas margens (GOMES et al., 2005).

A presença de vegetação de mangue e a presença de peixes logo levaram à decomposição de parte desta matéria orgânica, e, em conjunto com dejetos lançados na lagoa por casas e condomínios do entorno, aumentando consideravelmente o nível de poluição nas águas. A presença de contaminantes (bactérias termo tolerantes, coliformes fecais e totais) na laguna a tornam inapropriada para atividades de fins recreativos aquáticos e de pesca.

Embora exista no seu entorno, uma região de mangues, o volume de sujeira despejada diariamente, favorecido especialmente pela especulação imobiliária na Ponta

D'areia, é superior á capacidade dos manguezais de filtrar a água, de modo que frequentemente percebe-se um odor desagradável oriundo da decomposição dessa matéria orgânica depositada no fundo da lâmina d'água:

A lâmina d'água permanente cria um ambiente infra litoral com áreas não expostas ás marés diminuindo a taxa de renovação da água estas condições favorecem a proliferação da macrofila aquática *Ruppia Marítima* criando substrato para as algas cianofíceas, que a partir do aumento da decomposição passam a produzir gás sulfídrico, que somado a decomposição dos sedimentos do fundo da lagoa corrobora com o odor desagradável da lagoa. (SANTOS E MASULO, 2007, p. 7).

O crescimento imobiliário e a supervalorização da área, associados à ocupação desordenada, especialmente no bairro da Ilhinha, levou à remoção do mangue em algumas áreas ao redor da lagoa, o que levou a uma diminuição significativa do poder de drenagem da vegetação que restou. Visando a interrupção desta depreciação do local, foi criado em 23 de junho 1988, o decreto-lei nº 4.878 que transformou a Lagoa em uma Unidade de Conservação Ambiental: O Parque Ecológico da Lagoa da Jansen”(Figura 04), registrado com uma área de extensão de 160 hectares e uma profundidade de até 3,5 m em alguns pontos, objetivando a preservação das áreas de mangue do local (Gomes et Al, 2005).

Figura 04: Vista do parque Ambiental da Lagoa da Jansen.



Fonte: Roberto Sobrinho (2014).

As medidas para preservar a área tinham como foco principal, diminuir o crescente desenvolvimento imobiliário do local, frequentemente afetados por alagamentos nas regiões

circunvizinhas, além do contraste socioeconômico entre moradores do local. Mesmo com a suspensão temporária das construções de edificações na Lagoa, ainda existia a preocupação com a revitalização do local, de modo que o poder público tornara viável transformar a Lagoa em um atrativo turístico, desenvolvendo políticas públicas que unissem as infraestruturas de habitação e desenvolvimento turístico. No ano 2000, foi criado com o Plano Diretor, um projeto municipal que incluísse a Lagoa da Jansen numa rota turística, possibilitando o desenvolvimento econômico e viário local, além da valorização imobiliária dos empreendimentos já existentes. O Plano continha medidas que incluíam:

- 1 Projeto paisagístico focando na estética e no entretenimento no entorno da laguna;
- 2 Aeradores artificiais que possibilitaram uma melhor oxigenação da lâmina d'água, diminuindo o odor que incomodava os frequentadores do local;
- 3 Desvio e tratamento de resíduos de esgoto;

Também foram iniciadas as primeiras obras do Píer da Lagoa e autorizada a construção de micro empreendimentos do setor alimentício na região. Por ser um projeto ousado, poucos empresários arriscaram-se na instalação de bares/restaurantes nas proximidades do Píer. Em maio de 2002, surge o primeiro bar da lagoa, o Por Acaso, comercializando inicialmente petiscos e bebidas, e segundo o proprietário tinha como foco, tornar o bar um ponto de encontro para o Happy Hour, na época pouco usual na cidade.

De acordo com Lula Filho (2014), o Por Acaso sugeriria até mesmo no nome, um momento de apreciação do por do sol na Lagoa para o fim de uma jornada de trabalho para as pessoas. Ainda para o proprietário, o diferencial do empreendimento está, desde o início, no serviço prestado ao cliente, sempre de modo a fidelizar a clientela mais exigente: "Tenho clientes que são desde o estudante e trabalhador até o político mais influente. Aqui todos são tratados do mesmo modo, e chegam a enfrentar fila do mesmo modo, indiferente da classe social que ocupam", diz Lula Filho, proprietário do bar Por Acaso. (2014).

O segundo bar inaugurado foi o Kitaro, vizinho ao Por Acaso, tinha como oferta inicial, o serviço da culinária oriental, na época despontando na capital do Maranhão, e com a demanda da clientela logo o bar passou a oferecer um Buffet de petiscos assim como seu vizinho. É importante destacar que o primeiro proprietário do Kitaro da Lagoa era o empresário Alberto Saiasse Carvalho Filho, e desde o ano de 2013, o empreendimento passou a ser do empresário José Iran Gomes. De acordo com o primeiro proprietário do Kitaro, confirmado pelo ex- vizinho, nunca houve qualquer atrito entre os empreendedores, pois

ambos estavam começando e sendo ousados, ambos eram parceiros, “socorrendo” o outro quando necessário (CARVALHO FILHO, 2014).

Outro empreendimento logo foi inaugurado na Lagoa. Tratava-se do restaurante Tio Pepe, que diferente de seus vizinhos, funcionava desde o horário do almoço. Seu serviço tinha como principais ofertas, os serviços de carnes e massas, com rodízios nos fins de semana, além de um pequeno espaço, semelhante a uma boate que funcionava nos sábados à noite. A vida útil do Tio Pepe não foi tão longa como de seus colegas. Outros empreendimentos surgiram e fecharam na área, outros, como no caso do Kitaro, foram vendidos, mas por terem um nome forte no mercado consumidor, permaneceram com o nome de sua inauguração. Atualmente existem nove restaurantes (Apêndice A), além de bares, sorveterias, pub e hotéis.

## 7 ANÁLISE DE DADOS:

Os dados que se seguem foram coletados por meio de questionários aplicados a três grupos de personagens envolvidos diretamente com a comercialização de produtos da culinária maranhense nos restaurantes localizados nas áreas turísticas da capital, apresentadas no Plano Diretor do município.

O resumo final dos dados aponta o conhecimento dos entrevistados sobre sua identidade alimentar e de que modo esta identidade é repassada à clientela, especialmente aos visitantes que consomem os pratos tradicionais do Estado em estabelecimentos situados nestas áreas de maior concentração turística de São Luís. Para melhor visualização os dados foram agrupados por áreas e reagrupados de acordo com cada grupo de agentes.

### 7.1 Praia Grande

Situada em uma das áreas de maior movimentação de visitantes ao Centro Histórico, a Praia Grande, mais precisamente na área da Feira, recebe diariamente um número considerável de pessoas durante o dia e a noite, conformando cenários individualizados funcionalmente.

No período que antecede o horário de almoço, vê-se uma maior movimentação nas lojas que vendem produtos artesanais. São compradores que chegam em grupos guiados, de modo individual, e mesmo moradores locais que apreciam os artefatos locais. Nos horários das refeições, o movimento é voltado para os restaurantes da área, recebendo principalmente pessoas que trabalham nas proximidades, que optam por uma refeição de preço mais acessível ou apenas momentos de descontração, com encontros acompanhados de bebidas, risos e porções de “tira-gosto” ou mesmo “pratos feitos”.

Quando anoitece, os restaurantes complementam suas rendas com a oferta de bebidas e entretenimento, principalmente nos turnos vespertino e noturno e aos finais de semana, quando ocorre frequência de grupos folclóricos para apresentação de danças, atraindo público (turistas e moradores locais), que dão preferência ao álcool durante as apresentações. Na ausência destes grupos, são contratados músicos ou a sonorização multimídia com “forró, pagode e samba”.

Mesmo com a grande rotatividade de visitantes, os discursos de muitos entrevistados evidenciam o descontentamento com a falta de incentivo por parte de órgãos gestores do turismo local. Na área interna do Mercado (Casa das Tulhas) os feirantes se organizaram e fundaram a diretoria do mercado, para evitar que a autonomia de cada barraqueiro acarretasse danos ao local. A Diretoria estabelece, entre outras coisas, os produtos ofertados, o preço (evitando preços abusivos em alguns boxes), horários de funcionamento e a segurança de feirantes e frequentadores.

Os pequenos restaurantes, distribuídos nas proximidades das quatro portas principais de acesso à Casa das Tulhas oferecem pratos mais simples, presentes no cotidiano de seus consumidores, com um atendimento mais informal. Algumas vezes, as próprias cozinheiras assumem o papel de garçonetes enquanto cuidam do preparo das refeições nos pequenos boxes que ocupam, com uma área de preparo, um balcão para atendimento e algumas mesas e cadeiras que se misturam às de seus vizinhos, formando um corredor facilmente identificável, como uma pequena “praça de alimentação”.

#### 7.1.1. Garçons e Garçonetes

Uma profissão ainda marginalizada no Brasil, a profissão de garçom pode, de acordo com Pacheco (1997), ser brilhante e glamorosa, permitindo o contato do profissional com diversas personalidades, ambientes e produtos enquanto exige tempo, disponibilidade de horário e habilidade para o trabalho, tendo este profissional a consciência de que enquanto o cliente se diverte os garçons trabalham, e algumas vezes até dobrado, como no caso de festas particulares além de sua jornada rotineira, sendo recompensado economicamente, além de ser reconhecido por suas habilidades e comprometimento com suas atividades laborais.

Garçons e garçonetes desempenham funções múltiplas em seu ambiente de trabalho. Suas atribuições estão ligadas diretamente ao público (clientela) e a empresa à qual está vinculado (empreendimento de alimentos e bebidas). No atendimento ao público, a habilidade de comunicação eficiente e cordial torna-se o principal ponto de suas atividades, assim como as técnicas de vendas comuns ao empreendimento do gênero. Segundo Viera e Cândido (1996), usando a cortesia o garçom ou garçonete projeta em sua clientela uma imagem positiva, o que lhe auxilia na captação da demanda de seus clientes, recomendando de modo mais eficiente os alimentos e bebidas disponibilizados para a venda no local, contemplando os diferentes gostos de cada cliente.



O gênero predominante entre as pessoas que atendem às mesas no local é o feminino (80%), numa faixa etária entre os 20 e 49 anos. Ao serem arguidos sobre o modo como obtiveram a formação de garçons, observou-se que metade dos entrevistados foi treinada no próprio estabelecimento, por proprietários ou mesmo por colegas. Outra metade acredita que a experiência é a melhor escola para atender aos comensais, o que reforça a ideia de um atendimento mais informal. Comumente observa-se a distração dos garçons e garçonetes por conversas informais com alguns clientes. Outra característica marcante é a falta de identificação visual de funcionários, facilmente confundidos com clientes, e em dois restaurantes, atendentes e clientela dividiam a mesa com refeições e bebidas.

Sobre a experiência como garçons e garçonetes em outros estabelecimentos, todos os entrevistados afirmaram que não tinham. É provável que aqueles que já o tivessem feito teriam uma postura diferenciada no convívio com a clientela. Outra questão levantada, e que talvez favoreça a postura dos funcionários, é o fato da maioria dos clientes serem moradores locais (80%), o que levaria a posturas mais relaxadas e à falta de profissionalismo por parte dos frequentadores habituados a tal comportamento.

Para mensurar o conhecimento dos garçons e garçonetes sobre o conhecimento dos pratos chamados típicos do Maranhão, foram feitas perguntas sobre a frequência da venda destes pratos e quais pratos tipicamente maranhenses eles conhecem. As respostas obtidas sobre o primeiro questionamento expressam igualdade entre “raramente” e “boa frequência”, justificando-se pela localização dos boxes restaurantes.

Observou-se que os boxes mais afastados da “praça de alimentação”, ou seja, um pouco mais distantes das entradas principais, optam pela concentração na venda de bebidas e petiscos, enquanto aqueles mais próximos das saídas principais são mais frequentados por comensais durante o horário de refeições, e sua localização auxilia na hora de se deslocar e voltar ao trabalho após o almoço.

A questão mais importante levantada na coleta de dados com os garçons da área foi sobre que pratos típicos do Maranhão conhecem (quadro 06). Esta pergunta ajudou a perceber se os agentes reconhecem sua identidade alimentar enquanto nativos do Estado, e de que modo a repassam para o turista. As respostas foram diversificadas, sendo citados os pratos mais consumidos, como aqueles à base de arroz.

Também foram citados pratos como a Caldeirada Maranhense, a “Camaroadá”, o Caruru e o Vatapá. O Cuxá é um dos pratos mais lembrados ao se falar da culinária típica do Maranhão, assim como o arroz de cuxá, resultante de sua mistura ao camarão, que tem

destaque no cardápio maranhense, sendo mencionado diversas vezes nos relatos dos entrevistados. Já a torta de camarão, assim como as demais que foram citadas pelos entrevistados, tem um modo peculiar de preparo. Trata-se do refogado de seus ingredientes principais (camarão, sururu como exemplos), acrescidas de legumes, com claras em neve adicionadas à mistura e como cobertura, assemelhando-se a um suflê. Este preparo é uma das poucas influências francesas que o Maranhão importou durante o século XIX, por ocasião da vanguarda franca.

Quadro 06: pratos citados por garçons da Praia Grande

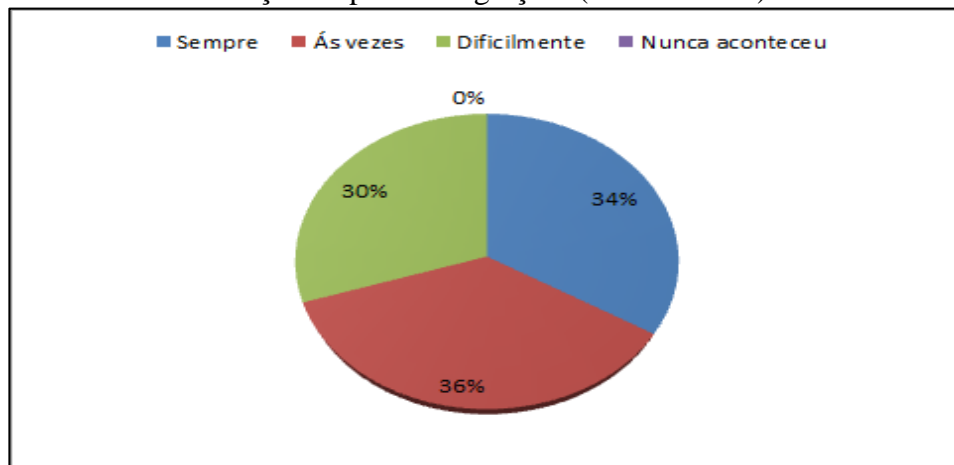
<b>Pratos mais citados:</b>	<b>Informações divergentes:</b>
Arroz de: Camarão, de Cuxá, de Marizabel	Camarão fresco
Caldeirada Maranhense	Camarão sabor do Maranhão
Camaroadá	Camarão Tropical
Caruru	-
Cuxá	-
Torta de Camarão	-
Vatapá	-

Fonte: Dados da pesquisa de campo (2014).

As informações divergentes colhidas fazem parte da confusão de alguns entrevistados sobre os pratos típicos do Maranhão, confundindo “ingredientes” como camarão, peixe, carne entre outros, não detalhando seu modo de preparo. Outro ponto da informação divergente está em associar pratos do cardápio do restaurante aos típicos, fato que se mostrou comum em todas as áreas pesquisadas.

Esta “inocente” confusão sobre os pratos locais pode gerar uma impressão equivocada sobre a identidade alimentar dos maranhenses por parte de quem visita o Estado e opta por descobrir “os sabores” da culinária típica ofertada nas áreas de maior concentração de turistas. As informações contraditórias podem comprometer a imagem da culinária local. A preocupação torna-se mais pertinente quando constatamos que mais da metade dos clientes que visitam a Praia Grande (77%), solicitam uma indicação de prato ao garçom (gráfico 01), distribuídos entre sempre e às vezes, e caso o atendente não tenha certeza do que faz parte da culinária típica.

Gráfico 01: Solicitação de pratos ao garçom (Praia Grande)



Fonte: Dados da pesquisa de campo (2014).

Um ponto importante a ser destacado é que, de acordo com Pacheco (1997), diante da indecisão de um cliente sobre que prato pedir, o garçom deve ajudá-lo de modo profissional, fazendo-lhe sugestões e esclarecendo qualquer dúvida sobre cada prato. A segurança passada pelo garçom será determinante para a venda dos produtos no cardápio.

#### 7.1.2 Cozinheiras

A cozinheira ou culinária é descrita por Fornari (2001), como profissional respeitável da cozinha, porém amadora, tão competente quanto o Chefe de Cozinha, este sim com formação superior reconhecida e um gestor da área da cozinha, coordenando e subdividindo as diferentes funções e atribuições de sua brigada (equipe de cozinha).

O papel das cozinheiras na manutenção da Identidade Alimentar de um local está, justamente, na preservação da tradição culinária, desde a escolha dos ingredientes até o modo de preparar os quitutes, resistindo à “tentação da adaptação da receita”. Conhecida como um território historicamente feminino, a cozinha recebe de modo tímido os cozinheiros, mas a mulher prevalece na função. Conforme os resultados da pesquisa, 100% dos entrevistados são do sexo feminino, numa faixa etária compreendida entre 30 e 59 anos. Segundo um entrevistado, existe a preferência pela mão de obra feminina na cozinha, embora não tenham sido apresentados argumentos para esta preferência.

A metade das entrevistadas é ludovicense, as demais do interior do Estado. Esta informação poderia passar despercebida, não fosse uma característica comum às interioranas que chamou a atenção: as cozinheiras do interior tendem a preservar de modo mais intenso a

culinária local, enquanto que as naturais da capital estão inclinadas às modificações nos pratos.

Quando perguntado o tempo de experiência na cozinha, todas responderam “menos de cinco anos”. 72% das entrevistadas aprenderam a cozinhar com suas famílias ou trabalhando em ‘casa de família’, ou seja, exercendo a função de empregadas domésticas, o que leva ao entendimento que o “tempo de cozinha” a que se referiram é o tempo de cozinha profissional, ou seja, cozinhando para obtenção de renda familiar.

Mesmo as cozinheiras mais resistentes às modificações das receitas, já se depararam com um motivo forte que as levou a substituir algo na mesma. Hipóteses foram criadas a partir desta substituição, apontando este pretexto como razão da descaracterização gastronômica maranhense, levando à perda das receitas originais, de modo que diante da pergunta sobre o que as levou a substituição, 70% afirmaram ter feito por uma solicitação do cliente, embora tenham ressaltado que habitualmente não o fazem.

A pergunta final às cozinheiras foi sobre o elogio aos seus pratos, o que refletiria o *feedback* dado à elas, através do garçom, sobre a opinião dos clientes após o consumo de suas iguarias. Entretanto, o modo como respondiam levou ao entendimento de que suas vaidades falavam mais alto, pois 100% afirmaram receber elogios por parte de clientes.

### 7.1.3 Turistas

Nas últimas duas décadas, a clientela dos restaurantes tem se tornado o principal foco das empresas do ramo alimentício, exigindo cada vez mais por serviços de qualidade, diversidade e inovação. Para Cândido (1996), os clientes que frequentam restaurantes trazem consigo ansiedades e expectativas, cabendo ao garçom captar o seu desejo e direcioná-lo para a cozinha e enfim transformar a ideia do cliente em algo que irá suprir sua necessidade. Ainda para o autor, uma empresa que compreende as necessidades do cliente e as satisfaz com uma dose de gentilezas, simpatia e disponibilidade, é capaz de se destacar de modo positivo no mercado.

Quando o cliente é um viajante que escolhe o restaurante típico para conhecer um pouco dos hábitos alimentares de um local, sua expectativa está misturada à sua curiosidade, sendo comum a solicitação de auxílio por parte dos funcionários do local. Seus perfis de consumidores estão associados aos comportamentos de clientes gastrônomos (analisa cada ingrediente e sua quantidade, é exigente e sente prazer na degustação), clientes desconfiados

(teme ser enganado), e cliente simpático (que tenta ter uma relação mais cordial com quem o atende, deixando-se ser aconselhado embora também tema ser enganado). Com exceção do cliente/turista com perfil gastrônomo, os demais podem solicitar alguma modificação, sendo os prováveis motivadores para a alteração dos pratos típicos nas áreas de maior movimentação de visitantes.

O perfil do turista encontrado na coleta de dados mostrou-se dividido em dois segmentos principais: turistas de negócios e de lazer. Dentre estes, o segundo grupo foi identificado na área da Praia Grande, chegando ao local de modo individual, ou seja, sem agências de turismo para os guiar. Este fato gerou reclamações da direção da Feira da Praia Grande pela falta de incentivo no turismo local, o que levou a uma diminuição dos lucros para feirantes e lojistas que trabalham com artesanato no bairro.

Um motivo comum no discurso dos barraqueiros e lojistas é a falta de manutenção da pavimentação e de segurança no local, que motivaram a exclusão da área dos roteiros turísticos das agências locais. Entretanto, frequentemente viam-se turistas transitando no local.

Como os visitantes da Praia Grande, estavam com maior tempo livre e muitos se mostraram dispostos a colaborar com a pesquisa. Constatou-se que a maioria dos turistas que circularam pela Casa das Tulhas no período da coleta de dados tinha procedência da região sudeste do país, com 70 % seguida da região norte, com 30 % especialmente do Pará.

Todos os entrevistados estavam pela primeira vez na cidade, motivados pelo lazer, dispostos a conhecer os hábitos locais, inclusive a culinária típica, interessados no turismo de lazer, ou seja, o turismo praticado por prazer em conhecer novos lugares, descansar, visitar parentes, sair de férias. A maioria dos entrevistados (80%) provou os pratos locais por indicação de amigos e conhecidos, e apenas 20% pesquisaram previamente a culinária local em livros, guias de viagem e sites sobre o turismo no Maranhão antes da viagem.

Todos afirmaram que o aspecto do prato lhes agradou, demonstrando que existe um cuidado na aparência do prato a ser servido, “agradado aos olhos” dos consumidores, e em seguida o olfato e paladar. 70% dos entrevistados afirmam que solicitariam a substituição de algum ingrediente. Esta informação concorda com a justificativa das cozinheiras em substituir quanto à modificação das receitas.

## 7.2 Avenida Litorânea

Uma área de lazer muito procurada pelo ludovicense, aos fins de semana e feriados, a Litorânea oferece aos seus frequentadores opções para entretenimento diurno e noturno, tendo como vista principal a Baía de São Marcos, com águas de coloração que podem ter tons diferentes ao longo do ano. Durante o período chuvoso apresenta uma coloração acinzentada, ocasionada pela suspensão de sedimentos muito finos pela força das correntes das marés, e pode ser confundida por desavisados sobre o fenômeno, com águas sujas pela deposição de esgotos. Contudo, ainda que este fato seja visível em alguns trechos, sua quantidade é insuficiente para alterar a coloração das águas da orla de São Luís. Durante os meses mais quentes do ano (segundo semestre), a coloração das águas varia entre parda e esverdeada em diferentes pontos, devido o tipo de algas da região.

Diariamente, avistam-se navios no mar da baía de São Marcos, em direção ao Porto do Itaqui, mas a presença dos navios também não interfere decisivamente na coloração da água.

Além das opções de lazer, a Litorânea disponibiliza diferentes serviços ligados à alimentação, como lanchonetes, sorveterias, pizzarias e demais locais para a comercialização alimentar além dos restaurantes (ver Anexo C). Durante a coleta de dados foram obtidas as informações que se seguem.

### 7.2.1 Garçons e garçonetes

Um garçom pode ser descrito, segundo Pacheco (1997) como uma peça-chave do funcionamento do restaurante, sendo na maioria das vezes, o único funcionário com quem o cliente se relaciona. Do seu trabalho depende grande parte do sucesso ou insucesso do estabelecimento. Entre suas funções básicas estão o pronto e bom atendimento ao cliente, desde sua entrada até a saída. A relação interpessoal com a clientela independe do gênero de seu atendente.

O ponto principal para trabalhar como garçom ou garçonete está na habilidade demonstrada em sua rotina de trabalho, assim como seu relacionamento com a equipe da empresa e o atendimento satisfatório ao público sob o ponto de vista da clientela e de seus empregadores.

Dentre os garçons e garçonetes abordados durante a pesquisa de campo, notou-se que o gênero predominante nas funções de atendimento à clientela na Avenida Litorânea é o

masculino (70%), semelhante ao discurso de um dos entrevistados da Praia Grande que prefere ter mulheres na cozinha, aparentemente o serviço de mesas é uma função masculina, o que, segundo o presidente da Associação de Barraqueiros da Litorânea, este trabalho exige força braçal para carregar tantos pratos de uma só vez, raciocínio rápido para fechar contas, além de ser um trabalho perigoso, passível de assaltos durante o turno noturno. Por esta razão, muitas vezes veem-se homens na função. As poucas mulheres na função a conquistam pela preferência de clientes que acreditam serem elas mais atenciosas e rápidas no serviço.

A faixa etária dos garçons e garçonetes da área varia entre 20 e 59 anos, sendo a maioria entre 30 e 39 anos (40%). Dentre eles existe um número considerável de profissionais com experiência de mais de cinco anos na função (60%), o que se torna útil diante de questões como clientes de diferentes posturas comportamentais, por exemplo, além de terem maior facilidade para memorizar os pratos do cardápio e seus ingredientes, favorecendo o atendimento eficiente e uma boa postura profissional.

Boa parte da desenvoltura dos funcionários dos restaurantes decorre do treinamento recebido no próprio estabelecimento, pelo proprietário ou por consultor contratado, primando por oferecer um serviço de qualidade, enquanto os outros locais dão preferência a funcionários com certificado de cursos profissionalizantes na área de conhecimento específico. Estas duas variantes ainda representam uma minoria frente à experiência de vida dos funcionários que já trabalharam antes neste cargo (gráfico 02).

Para compreender aonde foram adquiridas as competências dos atendentes de mesas, arguiu-se sobre a possibilidade de terem exercido a profissão de garçons em localidades fora de São Luís, obtendo-se que 70% dos entrevistados foram capacitados na capital do Estado.

De acordo com os entrevistados, a frequência de turistas na área mostra-se inferior em quantidade ao ser comparada à de moradores locais, com 21 e 79% respectivamente. Segundo o depoimento de um dos proprietários de bar/restaurante da área, os poucos turistas que circulam no local são hóspedes dos hotéis da orla que atravessam a avenida para aproveitar o tempo livre na praia.

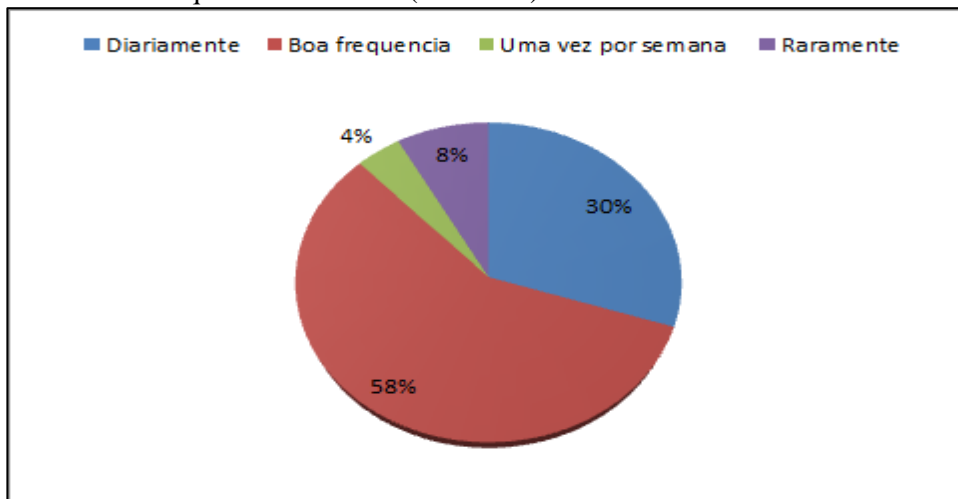
Gráfico 02: Formação de garçom (Litorânea)



Fonte: Dados da pesquisa de campo (2014).

Sobre a venda de pratos típicos, observou-se um volume consideravelmente maior em comparação às demais áreas turísticas de São Luís, sua presença está demarcada especialmente pelos cardápios dos restaurantes no local, onde facilmente são encontrados pratos e demais quitutes com o sabor local. Sua venda foi sinalizada tanto diariamente quanto com boa frequência pelos entrevistados (gráfico 03).

Gráfico 03: Frequência de vendas (Litorânea)



Fonte: Dados da pesquisa de campo (2014).

Percebeu-se que assim como na Praia Grande, na Avenida Litorânea existem algumas confusões sobre os pratos típicos do Maranhão, entretanto, é notório que a incidência de informações divergentes é menor que nas outras áreas (quadro 07). Isto decorre, segundo o presidente da Associação de Barraqueiros da Litorânea por um programa de conscientização



da cultura popular maranhense executado pela Prefeitura de São Luís, em 2007. Com as palestras, muitos barraqueiros compreenderam a diferença entre o que é típico e o que é inovação gastronômica, iniciando treinamentos com seus funcionários, evitando a descaracterização da culinária local.

Dentre os pratos lembrados pelos entrevistados, além das citadas anteriormente (ver quadro 06), tem-se a inclusão do baião de dois, por exemplo, incorporado de hábitos alimentares de nordestinos que se estabeleceram no Maranhão.

Quadro 07 pratos citados por garçons (Litorânea)

<b>Pratos mais citados</b>	<b>Informações divergentes</b>
Arroz de: Camarão, Cuxá, Marisco, Toucinho	Acarajé
Baião de dois	Camarão a milanesa
Bolo de milho e de tapioca	Camarão no alho e óleo
Camaroadá	Caranguejo do chef
Caranguejada	Feijoadá
Caruru	Galinha caipira
Cuxá	Lagosta
Filé de peixe com molho de camarão	Mariscada à moda da casa
Peixada Maranhense	Peixada do chef
Peixada Mista	Pescada ao leite de coco
Peixe a escabeche	Salmão
Peixe pedra frito	
Pescada frita	
Torta de camarão e de sururu	
Vatapá	

Fonte: Dados da pesquisa de campo (2014).

A Caranguejada, também conhecida como Caranguejo “toc-toc” é o caranguejo cozido, acompanhado por molho vinagrete, arroz branco com toucinho ou farofa de farinha seca com manteiga. O nome “toc-toc” resulta do som que o “martelinho” usado para quebrar a carapaça, pinças e garras do animal cozido em água e sal.

Também foi citado o Filé de Peixe ao molho de Camarão, um prato muito consumido pelo ludovicense, que tem por hábito misturar peixes e frutos do mar em diversos pratos. O filé pode ser de diferentes peixes como a Merluza, a Pescada Amarela ou qualquer outro que

contenha carne suficiente para retirar o filé que será cozido. A Peixada Maranhense é composta por postas de peixe cozidas num molho, enquanto que a Peixada Mista é um sinônimo para a Caldeirada, ou seja, tem peixe cozido, camarões, ovos e molho.

O Escabeche é um tipo de preparo importado e adaptado da França. Consiste em postas ou filés de peixe fritos que vão ao forno, recebem o molho e em seguida é gratinado.

O Peixe Pedra, citado pelos entrevistados pode ser preparado de diferentes modos. O mais popular é o frito. Comum á costa da ilha do Maranhão, com destaque para o município de São José de Ribamar, este peixe, antes descartado por sua pouca carne, aparecia em demasia durante os períodos de águas mais quentes, aproximando-se das pedras das encostas, e enrolando-se às redes de pesca passou a ser consumido a princípio cozido, preparado pelas mulheres de pescadores de Ribamar (São José). A aceitação do peixe foi tão grande quanto a sua ocorrência durante o meio do ano, originando o Festival do Peixe Pedra de Ribamar, um evento anual que divulga o peixe, realiza concursos de receitas e oferece entretenimento aos visitantes durante uma semana inteira no mês de julho.

O Sururu, referido na forma de torta, é um molusco comum á costa maranhense, consumido na forma de caldo popularmente considerado um afrodisíaco, na forma de caldeirada ou torta. Mais uma vez as informações divergentes apontam para pratos dispostos no cardápio que são confundidos com os pratos típicos locais, e assim como na Praia Grande, pode gerar confusão para turistas consumidores que normalmente se dirigem ao garçom para solicitar um prato tipicamente maranhense, pois de acordo com os próprios garçons, 70% dos clientes pedem-lhes sugestões na hora de fazer um pedido e perguntam a composição dos pratos.

### 7.2.2 Cozinheiras

Dentre as pessoas responsáveis pelo preparo alimentar nas cozinhas dos restaurantes da Avenida Litorânea, o gênero feminino mostrou-se dominante, entretanto, 10% dos restaurantes mantêm homens no domínio do “forno e fogão”, algumas vezes os proprietários dos empreendimentos. Para Giard (2012, p. 217), a associação do espaço da cozinha ao sexo feminino é algo cultural, da época que a mulher era “criada para o serviço doméstico”, para manutenção dos bens do lar e pela conservação dos membros da família. Ainda para o autor, as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário (e desprezado) e repassado de mãe para filha.

Na Avenida Litorânea, a faixa etária dos funcionários da cozinha situa-se entre 20 e 69 anos, sendo a maioria, 43%, entre 30 e 39 anos. A experiência culinária de 64% dos entrevistados é superior a cinco anos, e assim como na área da Praia Grande, 50% dos entrevistados adquiriu suas competências com suas famílias ou trabalhando na casa de outras pessoas. Entretanto, foram mensurados 15% de pessoas que aprenderam a função de cozinheiros em escolas profissionalizantes. Apesar de baixo, este percentual demonstra o crescimento da qualificação profissional por meio de instituições com reconhecimento educacional específico na área de cozinha, assim como o interesse do contratante que tende a valorizar a mão de obra qualificada, assim como a experiência de seus contratados (gráfico 04).

Gráfico 04: Como aprendeu a cozinhar (Litorânea)



Fonte: Dados da pesquisa de campo (2014).

Ao serem questionados sobre “dar um toque especial aos pratos”, 60% dos entrevistados confirmaram que o fazem, e uma entrevistada justificou o ato por querer que seus pratos se destaquem em relação aos das demais cozinheiras, para que a clientela goste mais, compre mais, e o patrão fique contente com seu serviço. Dentre as entrevistadas, 64% admitiram substituir ingredientes nas receitas originais e destes, 34% afirmaram que o fazem por gosto pessoal. Percebeu-se que embora tenham entendimento sobre os pratos típicos e a necessidade de preservá-los muitas cozinheiras acrescentam ou substituem ingredientes propositalmente, almejando o reconhecimento por seus dotes culinários.

Sobre as razões que podem influenciar esta substituição nos pratos regionais, Giard (2012) defende que a cozinha tradicional é rústica, e difícil de ser reproduzida atualmente na

vida urbana, sendo necessária alguma adaptação ou substituição esporádica. Entre os cozinheiros este costume não foi encontrado, pois de acordo com um dos entrevistados, os homens preferem seguir as receitas ao pé da letra, até para que não sejam vítimas de comentários do tipo: “isso que dá colocar homem na cozinha!”.

Perguntados sobre os pratos maranhenses que conhecem, muitos já citados foram lembrados (ver quadros 06 e 07), e a torta de caranguejo.

As informações divergentes entre cozinheiros da Avenida Litorânea não se confundiam com o cardápio, mas com pratos consumidos no cotidiano ou nos momentos de reuniões familiares e/ou de amigos, como a feijoada, a picanha, carne de sol, galinha caipira, entre outros.

Quadro 08: Pratos citados por cozinheiros (Litorânea)

<b>Pratos mais citados</b>	<b>Informações divergentes</b>
Arroz de camarão, cuxá, de mariscos	Bobó de camarão
Caranguejo toc-toc	Carne de sol
Caruru	Carne na chapa
Cuxá	Feijoada
Mingau de milho	Galinha caipira no leite de coco
Torta de camarão, de caranguejo.	Picanha
Vatapá	Purê de batata

Fonte: Dados da pesquisa de campo (2014)

A razão para frequentes confusões sobre seu próprio hábito alimentar, é sugerida por Freixa e Chaves (2012) como uma consequência natural do processo de Globalização, em que surgem “comportamentos padronizados” no modo de vestir-se, de falar, de entretenimento (livros, filmes etc que são divulgados por meio da cultura de massa), além da culinária. Para as autoras, a mídia age como principal difusor de tendências e tradições através dos veículos de comunicação.

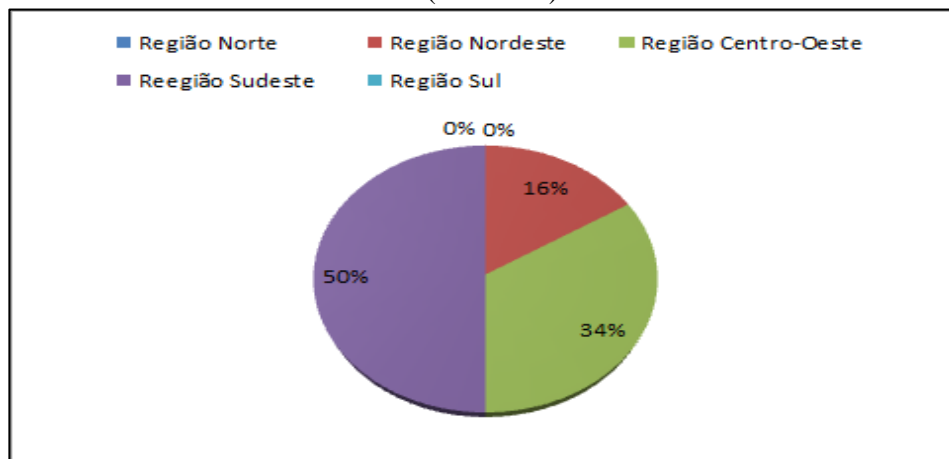
Em meio a este processo contínuo, surgem novas opções de alimentos que se misturam com parcimônia ao cotidiano de alguns indivíduos, e com o tempo passam a fazer parte da dieta de muitas pessoas.

### 7.2.3 Turistas

O turista que frequenta a Avenida Litorânea apresenta dois perfis principais: o turista de negócios que, no momento livre, transira pela orla, e o turista de lazer, que aproveita o dia e parte da noite, quase sempre em grupos familiares (em especial nos feriados e períodos de férias) ou entre amigos, a maioria hospedada em hotéis, pousadas ou locatários de imóveis de temporada.

Numa abordagem em dois hotéis executivos situados na Avenida Litorânea, foi registrado maior número de executivos que chegavam á cidade e que quase sempre partiam ao fim do mesmo dia. Sobre a procedência destes turistas, 50% são oriundos da Região Sudeste, seguida de 33% da Centro-Oeste (gráfico 05). Outro dado é que 60% visitavam a cidade pela primeira vez, 50% por motivo de trabalho e 30% motivados por lazer e os outros 20% por assuntos familiares. Dentre o público que chega à trabalho, boa parte não tem tempo ou interesse em fazer turismo pela cidade, usufruindo pouco das opções de lazer ou mesmo da estrutura dos meios de hospedagem.

Gráfico 05: Procedência de turistas (Litorânea)



Fonte: Dados da pesquisa de campo (2014).

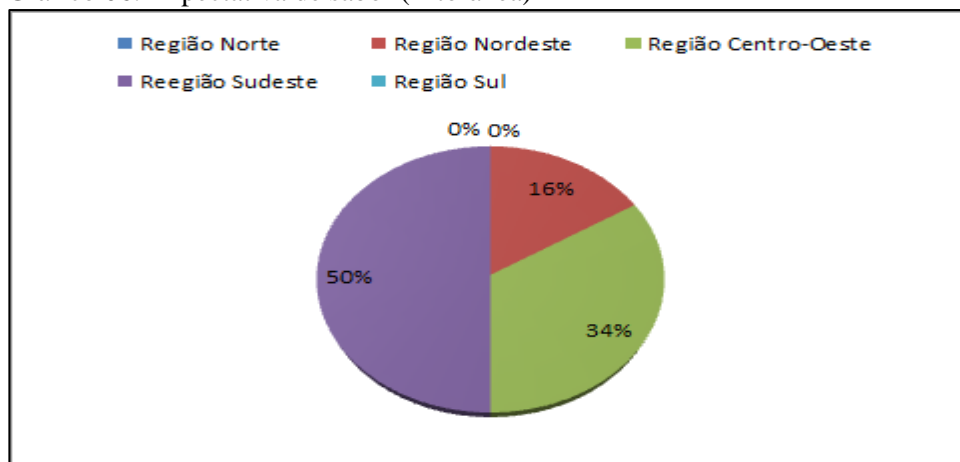
Uma pequena parte dos turistas de negócios opta por trazer um familiar (muitas vezes apenas a esposa) e descansa no fim de semana. Neste momento de relaxamento familiar conhecem um pouco da área próxima ao hotel. Por esta razão, os meios de hospedagem situados na Avenida litorânea são tão procurados por esta classe de visitantes.

Todos os entrevistados afirmaram que haviam experimentado os pratos típicos de São Luís e diferente dos turistas da Praia Grande, 70% deles conheceram os pratos através da indicação de amigos, e 30% pediram a indicação do garçom. Este dado chamou a atenção pelo fato de aparentemente a divulgação externa feita por órgãos competentes de turismo e

gastronomia popular podem não estar atingindo com eficiência todos os interessados em conhecer o Maranhão e sua capital.

Questionou-se sobre a aparência do prato, para perceber se houve alguma impressão visual que pudesse desmotivar o visitante a provar determinados alimentos. 65% dos entrevistados afirmaram ter apreciado a aparência dos pratos e, embora 35% não tenham aprovado o visual dos pratos, degustaram mesmo assim. Sobre a expectativa do sabor, 80% dos entrevistados afirmaram que atingiu suas expectativas (gráfico 06).

Gráfico 06: Expectativa de sabor (Litorânea)



Fonte: Dados da pesquisa de campo (2014).

Embora parte dos entrevistados tenha afirmado que o sabor dos pratos não os agradou, ao serem arguidos sobre a possibilidade de substituir algum ingrediente, 80% optaram pelo não. O percentual de pessoas que discordam da substituição de ingredientes é semelhante ao percentual que acredita que o sabor dos pratos atenderam suas expectativas. Alguns que preferiram votar pela substituição alegaram alergias a alguns ingredientes, como camarão, e fizeram sugestões para “melhorar o sabor” dos pratos que degustaram. Esta questão de ceder à “melhoria” sugerida pode gerar a descaracterização dos pratos típicos, levando às modificações das receitas tradicionais.

### 7.3 Lagoa da Jansen

Considerada pelos ludovicenses como uma área de lazer “alternativa”, a “Lagoa” torna-se um local de Happy Hour nos dias que antecedem o fim de semana. Durante o dia vêm-se pessoas em suas ciclovias, quadras poliesportivas, rampas para skate, ou mesmo fazendo caminhadas em seu entorno.

No período noturno, as atividades têm início ao cair da noite, quando muitas pessoas saem do trabalho e se dirigem para a “Lagoa” onde ouvem música ambiente e desfrutam da diversidade gastronômica ofertada pelos empreendimentos especializados em alimentos e bebidas como as famosas: “comidas de botecos”, gastronomias: italiana, japonesa e árabe, “rotisseries” e sorveterias entre outras (Apêndice C).

### 7.3.1 Garçons e garçonetes

O perfil dos frequentadores da “Lagoa” é um tanto diferenciado das demais áreas pesquisadas. Comumente vista como um local de entretenimento alternativo, com opções para lazer após a jornada de trabalho, na área se oferecem opções como bares e alguns restaurantes, sempre com o foco na beira da Laguna, que tem como atrativo o pôr do sol.

Figuram entre a clientela pessoas com renda mais alta e com faixa etária entre 30 a 60 anos, que exigem excelência no atendimento. Com a intenção de fidelizar a clientela, os donos de bares e restaurantes dispõem de mão de obra qualificada, capaz de conquistar os clientes mais exigentes, além de configurar o marketing positivo do empreendimento.

O perfil profissional dos garçons e garçonetes da “Lagoa” apresenta características mais específicas. Um exemplo é faixa etária, com 53% dos entrevistados entre 30 e 39 anos, apontando um perfil de pessoas mais velhas e conseqüentemente com maior experiência no atendimento comparados com as demais áreas pesquisadas. O sexo masculino, assim como na Avenida Litorânea, mostrou-se dominante com 78%, sendo que 58% exercem a profissão há mais de cinco anos, o que lhes confere experiência no atendimento a diferentes perfis de clientes.

Quando arguidos sobre a formação recebida para a função de garçons/garçonetes, nenhum dos entrevistados recebeu o treinamento no estabelecimento, chamando a atenção para o perfil do empresário, que opta pela contratação de mão de obra mais especializada e com larga experiência, sempre pensando no atendimento oferecido à clientela.

Assim como nas demais áreas da pesquisa, a maioria dos entrevistados, 80% não exerceram a profissão em outra cidade, tornando-se mais acostumados com a demanda da clientela local, que representam 60% dos frequentadores dos bares e restaurantes da “Lagoa da Jansen”.

Embora a “Lagoa” esteja entre as zonas turísticas de São Luís, a preocupação com a oferta de alimentos típicos do Estado não foi percebida. Este fato foi confirmado após uma

observação cuidadosa aos cardápios dos estabelecimentos, nos quais se percebia apenas inclusão de sucos tradicionais da região, alguns sorvetes e petiscos que incluíam algum tipo de pescado, sugeridos pelos garçons a quem desejasse consumir algo mais próximo da culinária típica do Maranhão. Conforme depoimento de uma garçonete, “o cliente que vem de fora prefere comer o que ele come na terra dele ao invés de provar o que tem aqui”.

Observou-se que 90% dos estabelecimentos pesquisados raramente vendem pratos maranhenses enquanto os 10% restantes afirmaram vender uma vez por semana. É provável que uma opção a mais no questionário, como “nunca” tivesse sido marcada, entretanto, no momento de sua elaboração, foi descartada a ideia por se acreditar que em locais “turísticos”, haveriam algumas opções ligadas à tradição alimentar local.

Alguns garçons afirmaram que oferecem petiscos com frutos do mar para tentar atender a demanda da clientela e segundo eles, tem surtido efeito positivo. As sugestões são bem aceitas, uma vez que 70% da clientela sempre recorrem ao atendente antes de fazer o pedido, e 100% perguntam sobre a composição dos pratos. Perguntados sobre que pratos típicos da culinária do Estado conhecem as respostas não foram diferentes das demais obtidas até então (quadro 09).

Quadro 09: Pratos citados por garçons (Lagoa)

<b>Pratos mais citados</b>	<b>Informações divergentes</b>
Arroz de cuxá	Camarão no alho e óleo
Camaroada	Patinha de caranguejo
Caranguejada	Peixe frito
Cuxá	Pescada ao leite de coco
Filé de peixe ao molho de camarão	
Mariscada	
Peixada Maranhense	
Pescada frita	
Sarnambi cozido	
Sururu no leite de coco	
Torta de camarão	

Fonte: Dados da pesquisa de campo (2014).



Também se notou a confusão existente entre os pratos locais e a oferta dos cardápios. Entre os pratos típicos, fora lembrado por um dos entrevistados, o Sarnambi, um molusco comum da costa maranhense, tradicionalmente preparado cozido.

Dentre as informações divergentes, foi citada a patinha de caranguejo a milanesa. Esta informação é vista como divergente, por ser encontrada em diversos locais, especialmente no litoral brasileiro, não sendo possível afirmar ao certo sua origem.

### 7.3.2 Cozinheiras

O perfil obtido durante a análise dos dados relativos às cozinheiras que trabalham na área da “Lagoa da Jansen” mostrou-se semelhante a boa parte das duas áreas analisadas. Chamou a atenção o fato de todos os empreendimentos optarem pela mão de obra feminina no preparo alimentar, dado que reflete a preferência do empresariado ao contratar seus funcionários. Cabe lembrar que na área havia restaurantes com temas orientais, por exemplo, que foram excluídos da coleta de dados, por compreender que o foco da pesquisa estava na oferta de pratos típicos do Maranhão.

A faixa etária das entrevistadas apresentou-se entre 30 e 59 anos, sendo a maior frequência (45%), entre 40 e 49 anos, e 30% entre 50 e 59 anos. Percebe-se que a maturidade torna-se um diferencial positivo para adquirir um emprego de cozinheira na “Lagoa da Jansen”, assim como a experiência na função, pois todas afirmaram ter experiência superior a cinco anos.

A maioria das entrevistadas (80%) aprendeu o ofício em casa ou mesmo trabalhando como domésticas, enquanto as demais afirmaram terem aprendido sozinhas, devendo-se registrar o fato de ninguém ter frequentado escolas preparatórias ou mesmo que se utilizado de meios impressos como revistas ou livros de receitas.

De acordo com Giard (2012), o aprendizado de mulheres com pouco acesso à educação decorre da simples observação do ato de preparar um alimento por parte da mãe, a avó, a tia ou a patroa, formando o conhecimento essencial para lhes despertar o desejo de ir além, inventando seus próprios modos de preparo e pratos que segundo a autora citada, lhes consolide num reconhecimento social por suas habilidades culinárias.

Também foi perguntado se costumam dar um “toque especial” aos pratos que preparam, ou seja, se acrescentam ou modificam uma receita de modo proposital acreditando

“melhorar” o sabor de algum modo, e 80% das entrevistadas afirmaram que dão este “toque” aos pratos, ou seja, substituem algo na receita original.

Entretanto, um dado interessante coletado é o motivo da substituição. 40% das entrevistadas afirmaram substituir ingredientes por solicitação da clientela, enquanto que 60% o fazem por ordem dos proprietários. Ao contrário das outras áreas analisadas, as modificações não são resultado do gosto pessoal das cozinheiras, demonstrando uma padronização no preparo, interrompida apenas para atender demanda de clientes.

Ao visitar um dos estabelecimentos da “Lagoa da Jansen”, observa-se que o contato visual com as áreas de preparo de alimentos é dificultado, muitas vezes devido o próprio projeto da edificação, de modo que torna pouco viável o contato de cozinheiros e clientela, e para haver o *feedback* do resultado de seus preparos, é imprescindível a ação dos garçons para levar a informação (reclamação ou elogio) à cozinha. Este trabalho de equipe tem um bom resultado, uma vez que ao perguntar se os pratos recebem elogios, 70% das entrevistadas afirmaram que sempre os recebem, enquanto que 30% afirmaram que apenas às vezes.

### 7.3.3 Turistas

A “Lagoa da Jansen”, está localizada entre dois bairros (Ponta D’Areia e Calhau). Os meios de hospedagem mais próximos estão situados na Praia da Ponta D’areia. Por esta razão, comumente não são vistos muitos turistas. Durante a coleta de dados foram encontrados poucos, porém mais dispostos à colaboração por estarem em momentos mais descontraídos, mostrando-se gentis e compreendendo a importância da pesquisa em questão..

Sobre a procedência dos entrevistados 70%, é oriunda da Região Centro-Oeste e 30% declararam sua origem da Região Norte. Todos visitavam São Luís pela primeira vez, tendo como motivação o lazer.

Ao serem perguntados sobre a culinária típica local, todos afirmaram já terem experimentado algum prato local. Sobre o modo que conheceram os pratos, 70% dos entrevistados fizeram uma pesquisa previa à viagem, enquanto que os 30% solicitaram ao garçom a indicação de um prato típico.

Sobre a aparência dos pratos, 70% afirmaram que não apreciaram, embora o sabor tenha atendido às expectativas de todos, não havendo então razão, segundo todos os entrevistados, para substituir qualquer ingrediente.

## 8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao se analisar a Identidade Alimentar do maranhense nas áreas turísticas de sua capital, percebeu-se um problema pouco perceptível aos olhos de algumas pessoas. Com o crescimento do turismo local e a divulgação da cultura maranhense, acreditava-se que as tradições (inclusive alimentares) do Estado estavam sendo repassadas de modo mais autêntico possível aos visitantes que, tentam captar o máximo de informações da cultura local em São Luís, uma cidade, á princípio, preparada para o acolhimento de turistas.

Entretanto, ao transitar nas áreas turísticas da capital (Praia Grande, Avenida Litorânea e Lagoa da Jansen), nota-se que alguns estabelecimentos disponibilizam em seus cardápios pratos considerados típicos do Maranhão, mas com ingredientes ou modo de preparo diferente da tradição alimentar da população.

Uma hipótese levantada no princípio da análise era a modificação do prato por razões econômicas, quando o intuito era agradar o paladar dos visitantes, objetivando a multiplicação das vendas e consequentemente aumentar o faturamento econômico do estabelecimento. Esta questão mostrou-se pertinente, sendo confirmada após a pesquisa *in loco* das áreas citadas com todos os restaurantes situados nas zonas de maior fluxo turístico.

Os objetivos propostos tinham por meta perceber as possíveis alterações dos pratos típicos do Maranhão, assim como a motivação para tal feito, e a opinião do consumidor final, o visitante que opta por consumir um prato típico em uma área turística. Para atender aos objetivos propostos, utilizou-se uma metodologia adequada, tendo como ferramentas para coleta de dados questionários, que foram pensados para diminuir o tempo tomado dos entrevistados, mas que também possibilitassem respostas mais objetivas e completas, para uma análise mais cuidadosa.

Entre as três áreas de abordagem, com seus três grupos de agentes envolvidos, algumas semelhanças e diferenças foram percebidas. A princípio, notou-se que na primeira área de pesquisa (Praia Grande), o modo de atendimento, bem como a qualificação dos funcionários dos restaurantes, mostrou-se inferior á capacitação das outras áreas pesquisadas (Avenida Litorânea e Lagoa da Jansen), caracterizado como um atendimento informal, sem o preparo técnico adequado para atender aos visitantes e moradores locais. Entretanto, alguns visitantes pareciam não se incomodar com esta

questão. Um entrevistado frisou que ao viajar, prefere ir á feiras e mercados “para ter um contato mais realista com o comportamento local, visualizando seu cotidiano, provando de comidas simples, escutando as conversas no balcão de um boteco”.

O modo simples de comer na feira mesclou-se com a tradição alimentar do Estado, levando a confusões sobre o que é um prato tipicamente maranhense. Todavia, existe na feira uma boa variedade destes pratos que não foi detectado nas outras áreas turísticas. É possivelmente, por esta razão, que a Praia Grande recebe um bom volume de visitantes que buscam conhecer além da arquitetura e manifestações artísticas do local, um primeiro contato com pratos, quitutes, bebidas e guloseimas do Maranhão.

Na Avenida Litorânea, a qualificação profissional mostrou-se um pouco melhor, tornando-se um diferencial para alguns restaurantes. O perfil dos frequentadores e visitantes está mais associado à busca pelo lazer, ao contrário da Praia Grande que está mais focado na busca pelo contato cultura.

Muitos restaurantes da Litorânea optam por trabalhar com pescado de modo geral, havendo outras opções nos cardápios, porém, chamou a atenção o fato de alguns garçons e cozinheiros associarem os pratos do restaurante com os tradicionais do Maranhão, porém, souberam responder melhor ao serem arguidos sobre quais eram típicos do Estado. Segundo informações coletadas, devido a um programa educacional específico, realizado em 2007 por órgãos públicos associados ao turismo, que já haviam percebido que muitos funcionários estavam em dúvida sobre sua Identidade Alimentar. Este programa objetivava capacitar funcionários de restaurantes para atender de modo mais eficiente aos clientes e visitantes da região.

Na Lagoa da Jansen, a qualificação profissional mostrou-se melhor, entretanto, a falta de alimentos típicos no local foi um ponto negativo apontado por seus frequentadores/visitantes. Observou-se, também, que assim como nas demais áreas existe o equívoco entre associar os pratos do cardápio com os típicos do Maranhão.

Diante da percepção dos equívocos por parte dos profissionais do ramo de alimentação nas áreas turísticas de São Luís, é compreensível que em 2007 tenha existido um programa para sanar o problema. Atualmente percebe-se que ainda existem resultados positivos do programa, mas ainda são vistas pessoas que não foram contempladas com a participação no mesmo.

Com o aumento gradativo do fluxo de visitantes que São Luís recebe anualmente, faz-se necessária uma nova edição do programa desenvolvido em 2007, ampliando sua área para outras áreas da cidade que são receptoras de turistas.

Defende-se que, quanto maior a área contemplada por programas de qualificação, melhor será a impressão dada aos consumidores, além de auxiliar a população a identificar os elementos genuinamente maranhenses contidos em sua dieta rotineira, enaltecendo o valor de sua tradição que vai além das manifestações folclóricas, passando por sua arquitetura e chegando à mesa.

Para o maranhense, saber o que compõem suas tradições alimentares não significa abster-se de outros alimentos externos à sua cultura, e sim, saber dosar ambas de modo a obter um equilíbrio. Este equilíbrio mostrou-se evidente no cotidiano dos entrevistados, algumas vezes levando a leves confusões sobre o que é e o que não é um alimento típico do Maranhão.

Embora haja pequenos equívocos, percebe-se que produtos do Estado estão presentes na vida do ludovicense, principalmente nos eventos sociais da população, tornando cada vez mais forte a identificação do alimento com o povo, fazendo-se presente na memória e no paladar de todos que o consomem.

Antes de ser uma questão de *gosto*, a culinária típica é o reconhecimento e a preservação de Identidade Alimentar de um grupo, levam os indivíduos à valorização de sua *história* e sua *cultura*. É no simples preparo de pratos, quitutes e guloseimas, a exemplo de nossos antepassados, que se mantêm viva a deliciosa memória à mesa do maranhense, fixando-se como legado de um povo rico em saberes e fazeres, servindo de exemplo para futuras gerações.

Diante de seu significado para uma população, algumas questões surgem formando novas vertentes investigativas a partir da finalização deste. Questões como: de que modo estes pratos se apresentariam aos olhos de consumidores de diferentes nações? Seu aspecto simplificado aos olhos, porém rico em história poderia de alguma forma pender ao lado negativo de conceitos estéticos resultando em menor lucratividade para as pessoas envolvidas no comércio de insumos tradicionais do Estado? Até que ponto os comerciantes estão dispostos a modificar os pratos em prol de seu sustento? As novas tendências gastronômicas de associação estética à pratos tradicionais, a chamada “*gourmetização*” pode ser aplicada à tradição alimentar maranhense? E qual seria a aceitação do público local e visitante?

## REFERÊNCIAS

ARENDDT, Hannah. **A condição humana**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2010.

BARBOSA, Antônio Carlos Leite. **Espaço Urbano e Percepção do Ambiente na “Avenida Litorânea” em São Luís do Maranhão**. 2012. 116f. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade) Universidade Federal do Maranhão, 2012.

BARRAQUEIRO DA PRAIA DO CALHAU. **Entrevista**. 2014.

BARRETO, Maria Amália Pereira. **Os voduns do Maranhão**. São Luís: Fundação Cultural do Maranhão, 1977.

BHABHA, Homi. **O local da cultura**. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1998.

BONFANTE, Rosely; FEIJÓ, Ateneia. **Bolos: preparo e confeito**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2003.

BOSI, Alfredo. **Reflexões sobre a arte**. 7. ed. São Paulo, 2000.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do Turismo e o Mercado**. Brasília, 2010a.

\_\_\_\_\_. **Turismo Cultural: orientações básicas**. 3. ed. Brasília, 2010b.

BRAUNE, Renata. **O que é Gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

BUCKROUD, Julia. **Anorexia e Bulimia: esclarecendo suas dúvidas**. São Paulo: Ágora, 2000.

CANCLINI, Nestor Garcia. **Culturas Híbridas: Estratégias para Entrar e Sair da Modernidade**. 4. ed. 3. reimp. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

CÂNDIDO, Índio. **Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: Educus, 2003.

CARVALHO FILHO. **Entrevista**. 2014.

CARVALHO, João Renôr Ferreira de. **Ação e Presença dos Portugueses na Costa Norte do Brasil no Século XVII- a guerra no Maranhão: 1614- 1615**. Teresina: EDUFPI, e Ethos Editora, 2014.

CARVALHO, Karoliny Diniz. SIMÕES, Maria de Lourdes Netto. Reinterpretando o acervo arquitetônico do bairro da Praia Grande através dos lugares da memória. In: **PASSOS**: Revista de Turismo e Patrimônio Cultural. V. 9. N. 4. 633- 646, 2011.

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003.

CASTELLS, Manuel. **O Poder da Identidade**: a era da informação: economia, sociedade e cultura. São Paulo: Paz e Terra Ltda. 2010. v. 2

CORRÊA, Norton F. A Cozinha é a Base da Religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. In: CANESQUI, Ana Maria, GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 69-85.

COSTA, Cleynice Maria Cunha. PIRES, José Carlos Da Conceição. NASCIMENTO, Elizeu Silva do. PASSOS, Darcilene Cristina. Impactos Ambientais Configurados no Prolongamento da ‘Avenida Litorânea’, município de São Luís, Maranhão- Brasil. In: **Reencuentro de Saberes Territoriales Latinoamericanos**. Peru, 2013.

COUTO, Jorge. **A construção do Brasil**: ameríndios, portugueses e africanos, do início do povoamento a fase de Quinhentos. 3. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2011.

DA MATTA, Roberto, **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

\_\_\_\_\_. **Carnavais, Malandros e Heróis**: para uma sociologia do dilema brasileiro. 6. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DIAS, Reinaldo. **Introdução ao Turismo**. Brasília: Atlas, 2005.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**: ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu. Campinas: Perspectiva, 1966.

DUVIGNAUD, Jean. **Festas e Civilizações**. Fortaleza: Tempo Brasileiro, 1983.

ESTEVES, Pedro Filipe Correia da Silva de Sá. **Obesidade**: revisão Bibliográfica. Covilhã: Universidade da Beira Interior, 2011.

FELTES, Heloísa Pedrosa de Moraes. ‘Região’: desenhando os fundamentos de um conceito superestrutural. In: CHAVES, Flávio Loureiro; BATTISTI, Elisa (Orgs.). **Cultura Regional**: língua, história, literatura. Caxias do Sul, RS: Educs, 2004. p. 97-109.

FLANDRIN, Jean- Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FORNARI, Cláudio. **Dicionário- almanaque de Comers & Bebés**. Rio de Janeiro: Nova Ferreira, 2001.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2012.

FRY, Peter. **Para Inglês ver**: identidade e Política na Cultura Brasileira. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: NETTO, Alexandre Panosso; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Segmentação do Mercado Turístico**: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, SP: Manole, 2009. p. 179-191.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LCT, 2012.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michael de. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. 11. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. 4. reimp. São Paulo: Atlas, 2011.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Cozinhando a tradição**: festas, cultura e história no litoral paranaense. 2008. 393 f. Tese (Doutorado em História)- Universidade Federal do Paraná, 2008.

\_\_\_\_\_. Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre os pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In: POSSAMAI, Ana Maria De Paris; PECCINI, Rosana Peccini (Org.) **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: Educ, 2011. p. 19-30.

GOLDENBERG, Mírian. **A arte de pesquisar**: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais. 8.ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.

GOMES, Lenimar, CAVALCANTE, Paulo Roberto Saraiva, IBAÑEZ, Maria do Socorro Rodrigues, SILVA, Raimundo Nonato Medeiros, SILVA Maria do Nazareth dos Santos.



Avaliação de Parâmetros Físicos e Químicos da Água e Colimetria em Água e Pescado da Laguna da Jansen. In: 23º Congresso Brasileiro de Engenharia Sanitária e Ambiental. **Resumos**. Campo Grande, 2005. p. 1- 8.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós- modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

JÁCOME, Weissylanne Mendes. Análise do discurso da representatividade do Patrimônio Cultural de São Luís do Maranhão. In: JORNADA DE TURISMO EM REVISTA DA UFMA, 3., Turismo e Patrimônio Cultural: desafios na preservação da identidade. São Luís, 2004. **Resumos**. São Luis, 2004. p. 23-26.

LACROIX, Maria de Lourdes Luande. **A Fundação Francesa de São Luís e Seus Mitos**. São Luís: Editora EUMA, 2008.

LIMA, Carlos de. **História do Maranhão**: a colônia. 2. ed. São Luís: Instituto Geia, 2006.

LIMA, Zelinda Machado de Castro e. **Pecados da Gula**: comeres e beberes das gentes do Maranhão. São Luís: CBPC, 1998.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.

LOPES, Cláudio Fragata *et al.* A moda perigosa da mulher-palito. **Globo Ciência**, Ano 6, n. 70, maio, 1997.

LULA FILHO. Entrevista. 2014.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria, GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 49-54.

\_\_\_\_\_. Churrasco, comida e emblema dos gaúchos. In: POSSAMAI, Ana Maria De Paris, PECCINI, Rosana (Orgs.). **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: Educus, 2011. p. 57-73.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: COSAC NAIFY, 2003.

MENDES, Reginaldo Teixeira. **Lagoa da Jansen**: história e vida. São Luís: Editora Gráfica Pinheiro, 2003.

MILLER, H.D. Os prazeres do consumo: o nascimento da culinária islâmica medieval. In: FREEDMAN, Paul (Org.). **A História do Sabor**. São Paulo: SENAC, 2009. p. 134-161.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.

MURGIA, Eduardo Ismael; YASSUDA, Silvia Nathaly. Patrimônio Histórico e Cultural: critérios para tombamento de bibliotecas pelo IPHAN. **Perspectivas em Ciência da Informação**, v.12, n.3, p.65- 82, set./dez., 2007.

OLIVEIRA, Saulo Carneiro de. O Processo de Revisão do Plano Diretor no Município de São Luís- MA: análise de uma experiência participativa em espaços de decisão e gestão municipal. In: **III Jornada Internacional de Políticas Públicas**. Questão Social e Desenvolvimento no Século XXI. São Luís, 2007. Anais: São Luís: Universidade Federal do Maranhão, 2007, p. 1- 7.

OUTRAM, Alan K. Caçadores- Coletores e Primeiros Agricultores. In: FREEDMAN, Paul (Org.). **A História do Sabor**. São Paulo: SENAC, 2009. p. 34-61.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do Garçom**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 1997.

POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, v. 5, n. 10, p. 200-12, 1992.

POULAIN, Jean- Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

PROUS, André Pierre Poirier. **A Arqueologia Brasileira**. Brasília, DF: Universidade de Brasília, 1992.

REINHARDT, Juliana Cristina; SILVA, Victor Augustus Graciotto. A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas. In: POSSAMAI, Ana Maria De Paris, PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: Educs, 2011. p. 45-56.

REIS, José de Ribamar Sousa dos. **Feira da Praia Grande**. São Luís: Gráfica e Editora Augusta, 1982.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: UNICAMP, 2007.

RIBEIRO, Darcy. **Estudos de Antropologia da Civilização I**: O processo Civilizatório/ Etapas da Evolução Sociocultural. 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1975.

ROBERTO SOBRINHO. **Acervo iconográfico**. 2014

ROCHA, Fernanda Daniela Chaves. **Patrimônio e Turismo Cultural**: problemas e perspectivas nos centros históricos de João Pessoa e Salvador. 2012. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade)- Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

RODRIGUES, Wanderson Ney Lima. O Mercado da Praia Grande na Contemporaneidade. In: **Revista Cambiassu**. Ano XVIII, N. 4. São Luís, jan-dez, 2008.

SANTANA, Elvira Rodrigues de; SILVA, Darcilene Fiuza da. Uma abordagem sócio antropológica do alimento como identidade cultural da Bahia. In: SEMINÁRIO DE ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA BAHIA, 1., Bahia, 2012. **Anais**. Bahia: Universidade Estadual de Feira de Santana, 2012. p. 1-6.

SANTOS, Boaventura. **Pela mão de Alice**: o social e o político na pós-modernidade. São Paulo: Cortez, 2011.

SANTOS, Benedito Alex Marques de Oliveira. MASULLO, Yata Anderson Gonzaga. Avaliação dos Planos de Revitalização do Entorno da Laguna da Jansen. In: **IV Jornada Internacional de Políticas Públicas. Neoliberalismo e Lutas Sociais**: perspectivas para Políticas Públicas, 2009. **Anais**: São Luís: Universidade Federal do Maranhão. 2009, p. 53-63.

SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SETUR/MA. **Plano de Desenvolvimento do Cluster de Turismo de São Luís**. São Luís: Sociedade Portuguesa de inovação, 2010.

SILVA, João Ricardo Costa. Políticas Públicas No Centro Histórico de São Luís: as etapas do processo de intervenções urbanísticas. In: **IV Jornada Internacional de Políticas Públicas. Neoliberalismo e Lutas Sociais**: perspectivas para Políticas Públicas, 2007. **Anais**: São Luís: Universidade Federal do Maranhão. 2007, p. 21-29.

TODOROV, Tzertan. **Simbolismo e Interpretação**. Lisboa: Éditions du Seuil, 1978.

TOPEL, M. F. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 9, n. 19, p. 203-222, jul., 2003.

TURISTA MINEIRO HOSPEDADO EM UM FLAT DA PRAIA DA PONTA D'AREIA. **Entrevista**. 2014.

TURNER, Victor. **Floresta de Símbolos**: Aspectos do Ritual Ndembu. Niterói: Ed. Universidade Federal Fluminense, 2005.

VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. **Glossário Técnico**: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2003.

\_\_\_\_\_. **Garçom**. Canoas: Ed. ULBRA, 1996.

WARE, Kallistos; FABER, Mary. As Regras do Jejum. In: **A Grande Quaresma**. Disponível em: <[www.ecclesia.com.br](http://www.ecclesia.com.br)>. Acesso em: 23 de dezembro de 2013.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu. **Identidade e Diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000. p.07- 72.

**APENDICES**

**APENDICE A:****RESTAURANTES DA FEIRA DA PRAIA GRANDE:**

Bar e Restaurante Esquina do Reggae
Bar e Restaurante Encontro dos Amigos
Bar e Restaurante da Lúcia
Bar e Restaurante da Célia
Bar e Restaurante Tia Amélia
Bar e Restaurante do Maurício
Deco's Bar e Restaurante
Bar e Restaurante Proteção de São José

**RESTAURANTES NA LAGUNA DA JANSEN**

Panqueca e Cia
Churrascaria Passo Fundo
Mercado do Peixe 153
Espetiscos
La Vera Spaghetteria
Sushi Mi
Nakajima Sushi
Ferrero Grill

**APENDICE B**

**BARES/RESTAURANTES DA ORLA NA AVENIDA LITORÂNEA:****PRAIA DE SÃO MARCOS:**

Barraca do Chef	Desfrut
Nova Casa da Peixada “Abreu”	Estrela Dalva “O Gaúcho”
Oásis Beach	Pelicano
L’Apero	Marcela
Portal do Sol	Paradise
Estrela do Mar	Mundo Milhas
Freezone	Santinha
Tupinikim	Alô Alô Marciano
Jacira	Base da Lenoca Beach
Farol	Kallamazoo
Del Mare	Biana Bistrô
Maré Mansa	Rio 40 Graus

**PRAIA DO CALHAU**

O Guarani	O Deusimar
Bar Litorânea	Refúgio Alternativo
Sol Nascente	Beach Bar
Pescatore	Landruá
Concha’s	Oceano’s
Coração do Mar	Escuna do Mar
Marar	Arpoador

**PRAIA DO CAOLHO**

Adventure	Kaiak
Ôba! Ôba! Arari!	Carnaubar
Iracema	Sete Estrelas
Portal da Litorânea	Ilha Mar
Henrique	Malibu
Normandí	Pele Morena
Brisa do Mar	Capitão do Mar
Felipe	Brilho da Lua
Raízes	Pioneiro

**RESTAURANTES DO LADO OPOSTO À ORLA DA AVENIDA LITORÂNEA****SÃO MARCOS:**

Guaraná do J.C.
-----------------

**CALHAU:**

Feijão de Corda
Vignoli Pizzas e Massas
Barril Restaurante e Eventos
Portugália
Cabana do Sol
Canto da Pizza
Sabor Tropical Lanches
Casa do Caranguejo
Picanha de Ouro
Maggiorasca
Churrascaria Quero Mais





Universidade Federal do Maranhão.  
Mestrado Interdisciplinar de Cultura e Sociedade-  
PGCult.



Questionário 01 (garçons):

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

1. Sexo  
( ) masculino                      ( ) feminino
2. Idade: \_\_\_\_\_.
3. Naturalidade: \_\_\_\_\_.
4. A quanto tempo exerce a profissão?  
( ) 1-2 anos                      ( ) 3-5 anos                      ( ) mais de 5 anos
5. Como obteve a formação de garçom?  
( ) curso profissionalizante                      ( ) experiência de vida  
(...) treinamento no próprio estabelecimento
6. Exerceu atividade de garçom em outra cidade  
( ) sim                      ( ) não
7. Que tipo de público tem maior frequência no estabelecimento?  
( ) moradores locais                      ( ) turistas
8. Com que frequência são vendidos pratos típicos no restaurante?  
( ) raramente                      ( ) pelo menos uma vez por semana  
( ) boa frequência                      ( ) diariamente
9. Algum cliente já pediu a sua indicação na hora de escolher um prato?  
( ) nunca aconteceu                      ( ) dificilmente  
( ) às vezes                      ( ) sempre
10. Você é questionado sobre a composição dos pratos?  
( ) sim                      ( ) não
11. Que pratos típicos do Maranhão você conhece?

---



---



---



Universidade Federal do Maranhão.  
Mestrado Interdisciplinar de Cultura e  
Sociedade- PGCult.



Questionário 02 (cozinheiros):

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_.

1. Sexo  
 masculino       feminino
2. Idade:\_\_\_\_\_.
3. Naturalidade:\_\_\_\_\_.
4. A quanto tempo cozinha?  
 menos de 5 anos       mais de 5 anos
5. Com quem aprendeu?  
 com a família       escola de culinária  
 revistas, livros, etc.       sozinha(o)
6. Prepara muitos pratos típicos? Quais?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_.
7. Que pratos típicos do Maranhão você conhece?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_.
8. Você costuma dar “um toque especial” às receitas típicas?  
 sim       não       apenas em casa
9. Já substituiu algo na receita tradicional?  
 sim       não       depende da necessidade
10. Porque substituiu?  
 gosto pessoal       faltou um ingrediente  
 cliente pediu       patrão mandou
11. O seu prato já recebeu algum elogio de clientes?  
 não sei       sim       não  
 algumas vezes       sempre



Universidade Federal do Maranhão.  
Mestrado Interdisciplinar de Cultura e  
Sociedade- PGCult.



Questionário 03 (turistas):

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.

1. Procedência: \_\_\_\_\_.
2. Profissão: \_\_\_\_\_.
3. É a primeira vez em São Luís?  
 sim                     não
4. Qual o motivo da visita?  
 lazer                     negócios                     família
5. Já experimentou os pratos típicos de São Luís?  
 sim                     não.
6. Como conheceu os pratos típicos do Maranhão?  
 indicação de amigo                     indicação do garçom  
 pesquisou sobre os pratos  
 observou outro cliente pedindo o prato e ficou curioso
7. A aparência do prato lhe agradou?  
 sim                     não                     pouco
8. O sabor atendeu as suas expectativas?  
 sim                     não  
 em parte                     superou
9. Você pediria para substituir ou retirar algum ingrediente?  
 sim                     não