

Mercado Municipal Adolpho Lisboa: um lugar de história e tradição da alimentação dos Manauaras

Cláudia Martins¹, Evelin Andrade¹ e Kliwea Medeiros¹

¹ Mestre em Gestão de Negócios Turísticos-UECE, Doutoranda em Turismo e Hotelaria-UNIVALI, Professora Assistente do Curso de Turismo da Escola Superior de Artes e Turismo-ESAT da Universidade do Estado do Amazonas-UEA. E-mail: camenezes@uea.edu.br

¹ Acadêmica do 5º. Período do Curso de Turismo da Escola Superior de Artes e Turismo-ESAT da Universidade do Estado do Amazonas – UEA. E-mail: evra.tur@uea.edu.br

¹ Acadêmica do 5º. Período do Curso de Turismo da Escola Superior de Artes e Turismo-ESAT da Universidade do Estado do Amazonas – UEA. E-mail: kvfm.tur18@uea.edu.br

Palavras-chave: Patrimônio histórico; Alimentação; Costumes.

INTRODUÇÃO

O mercado municipal de qualquer cidade, na maioria das vezes, é um lugar de referência das tradições, costumes e cultura de um lugar. Desta forma, o lócus deste trabalho é Mercado Municipal Adolpho Lisboa, situado na cidade de Manaus, capital do Amazonas às margens do Rio Negro e representa um símbolo arquitetônico e cultural, sendo compreendido pela população como um lugar que representa e se constroem identidades. O prédio foi erguido durante o período da economia de Manaus chamado Ciclo da Borracha em 1880 e foi restaurado em 2013. Erguido com estilo *art nouveau* e tornou-se também um local para os visitantes da capital que podem provar as delícias regionais e comprar artesanato e conhecer um pouco da vida do manauara, seus aromas, sabores e diversidades da terra, revelando a cultura local. Está localizado no Centro Histórico de Manaus e é um espaço utilizado diariamente pelo habitante da cidade que adquire os produtos frescos para os preparos da comida diária. O prédio se divide em dois estilos arquitetônicos: um de alvenaria e um de ferro que foi trazido da Inglaterra e montado no local. Como problema, apresenta-se a necessidade de se caracterizar a oferta gastronômica do mercado, com vistas a identificar os insumos da região que são ofertados aos consumidores do local e tem como objetivo geral realizar um levantamento da oferta gastronômica do espaço e identificar a sua relação com a cultura da cidade de Manaus.

Imagem 01 e 02 – Fachada e Entrada do Mercado Municipal Adolpho Lisboa



Fonte: <https://www.essemundoenosso.com.br/mercado-municipal-de-manaus-adolpho-lisboa/>, acessado em 01.08.2019.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa resulta em um estudo exploratório descritivo (FONSECA, 2010), numa abordagem quali-quantitativa. O local da pesquisa foi o Mercado Municipal Adolpho Lisboa e como instrumentos de pesquisa utilizou-se de observação in loco, pesquisa de campo e entrevista, para que fosse realizada a quantificação de boxes de comercialização dos produtos, bem com a classificação deles em relação ao que é comercializado.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através de entrevista com o Senhor Raimundo Batista que é o Administrador do mercado, identificou-se que o espaço tem boxes, conforme quadro 01, abaixo:

Quadro 01 – Quantitativo de Boxes que compõem o Mercado Adolpho Lisboa

Setor	Produto	Quantidade
Central	Artesanato, Doces, Biscoitos, Vestiário	68
Hortifruti	Verduras e Frutas	25
Peixe	Peixes da região	20
Carne	Carne	20
Frontal	Empórios	18
A&B	Alimentação e bebidas	21

Fonte: Organizado pelas autoras, 2019.

Após a entrevista com o administrador, foi detectado que não há uma separação entre os boxes que comercializam os insumos crus ou os que comercializam as refeições, sendo apenas pela sua localização, se no setor de peixe ou de carne. Desta forma, optou-se por realizar a coleta dos dados in loco para que se pudesse quantificar e qualificar em relação ao cardápio ofertado. As coletadas a partir de diário de campo da pesquisadora no mês de agosto de 2019. A partir da coleta de dados, chegou-se ao seguinte diagnóstico, o espaço possui 21 estabelecimentos de restauração que comercializam café da manhã e almoço, já que o mercado funciona no horário das 07h às 17h, distribuídos na seguinte localização conforme quadro 02:

Quadro 02 – Estabelecimentos de Restauração existentes no Mercado Adolpho Lisboa.

Localização	Quantidade
Setor de Peixe	09
Setor de Carne	09
Parte Externa	02
Prédio principal	01

Fonte: Autoras, 2019.

Em relação ao cardápio, a oferta para o café da manhã é bem homogênea, não havendo muita diferenciação entre eles, sendo ofertado tapioca, café com leite, suco de frutas regionais, cará branco, cará roxo, macaxeira cozida além de sopas e farofas de charque que são bem apreciadas pelos frequentadores. No horário do almoço, a oferta é baseada em peixes da região, carnes cozidas, assados e fritos em sua maioria, variando apenas nos valores praticados e no local onde estão posicionados por toda a planta do mercado. Os dois estabelecimentos localizados na parte externa, tem a mesma arquitetura com coretos e utilizaram seus formatos para os nomes dos estabelecimentos. Os frequentadores dos espaços são em sua maioria os trabalhadores das redondezas e turistas, na maioria estrangeiros da França e da Ásia e brasileiros de várias regiões do país, segundo os atendentes do Centro de Atendimento ao Turista – CAT que funciona na entrada principal do mercado. Há apenas um restaurante que fica no segundo andar do prédio central que oferece uma proposta bem diferenciada em relação aos demais, apresentando uma gastronomia mais gourmet com os peixes da região, inclusive um pirarucu defumado que é produzido no Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia – INPA, por um pesquisador e comercializado em pequena escala. Os estabelecimentos de alimentação localizados no mercado Adolpho Lisboa, representam a culinária amazonense em seus costumes e tradições pois facilmente são encontrados os insumos identitários sendo um dos principais locais onde a população vai para adquirir produtos frescos e saudáveis.

CONCLUSÕES

Realizar este trabalho foi de grande valia para as pesquisadoras que puderam realizar o diagnóstico do Mercado Adolpho Lisboa que é um ícone da cidade de Manaus e um atrativo turístico importante para o mercado turístico local. Esta pesquisa não se encerra em si, pois podem vir a ser desenvolvidos outros trabalhos no futuro, no que tange a alimentação ofertada no local mas também que podem saber investigados em relação aos trabalhadores do local, satisfação dos visitantes entre outros.

REFERÊNCIAS

MANAUS(AM). Esse mundo é nosso. **Matéria sobre o Mercado Municipal Adolpho Lisboa**. Manaus, 2019. Disponível em :

<https://www.essemundoenosso.com.br/mercado-municipal-de-manaus-adolpho-lisboa/>. Acesso em: 01 ago. 2019.

FONSECA, L. A. M. de. Metodologia científica ao alcance de todos. 4. ed. Manaus: Editora Valer, 2010.

PARENTE, Valdenei de Melo; BATISTA, Vandick da Silva. A organização do desembarque e o comércio de pescado na década de 1990 em Manaus, Amazonas. *Acta Amaz.*, Manaus, v. 35, n. 3, p. 375-382, Sept. 2005 . Available from

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0044-59672005000300011&lng=en&nrm=iso>. access on 01 Aug. 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/S0044-59672005000300011>