

Identidade gastronômica-cultural de Manaus e suas relações com o turismo: primeiros passos.

Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins - 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

Jully Leslly Craveiro de Farias - 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: jlcf.tur18@uea.edu.br

INTRODUÇÃO: O turismo é uma atividade econômica que vem ganhando espaço na mídia obtendo maior visibilidade nos últimos anos gerando uma mobilização por parte dos profissionais visando incrementar a atividade e seus segmentos. A gastronomia é dos propulsores do turismo possuindo uma cadeia econômica sustentável e a proposta é buscar o fomento da identidade gastronômica-cultural do estado do Amazonas, iniciando pela capital Manaus, por meio da identificação e valorização dos ingredientes típicos, produções culinárias tradicionais e procurando resgatar, na população, o orgulho de falar, comer, cozinhar e comercializar produtos até por vezes desvalorizados, mas que fazem parte da cultura gastronômica do povo e que estão presentes no seu dia a dia.

A alimentação é um dos componentes da vida de diária de todo ser humano. É necessidade básica que precisa ser saciada diariamente para que se possa ter energia e força para as demais atividades cotidianas. Quando se fala de gastronomia, há um valor agregado ao alimento, pois junto com ele, vem também componentes como cultura, tradição, satisfação e experiência, fazendo com que um prato simples de comida, seja uma experiência cultural e que remete ao significado da palavra gastronomia que é a fusão das palavras gregas “gaster” (estômago) e “nomas” (lei).

Em uma visão mais ampla a gastronomia possui uma cadeia produtiva que envolve desde o seu mais longínquo e humilde produtor rural fornecedor de insumos até a mesa do comensal, agregando também a história de um lugar, os usos e costumes para o preparo da comida.

Sendo a gastronomia uma atividade complexa por envolver uma compreensão e apreciação da química, literatura, biologia, geologia, história, agronomia, antropologia, música, filosofia, psicologia e sociologia (1), para a atividade turística, vem sendo pesquisada como umas das motivações para a escolha de um destino turístico, visto a quantidade de livros, artigos, competições e programas de televisão ligados ao tema (2,3,4).

Para tanto, se faz necessária uma reflexão sobre a importância da gastronomia local para a atividade, tendo em vista a sua importância para o setor econômico e os recursos gerados reforçam o seu crescimento longitudinal e faz com que os produtores locais se conectem com os seus compradores e com a população em geral, os comensais. À medida que as necessidades das pessoas aumentam, amplia a obrigação de produção e oferta de bens e serviços, necessitando expandir a produção, o investimento e a renda em sociedades (5). O turismo afeta pessoas e nações estabelecendo relações entre si e integra também os fenômenos da cultura, patrimônio, economia e meio ambiente; portanto, orientando seu desenvolvimento, e sua coordenação e controle são questões altamente cruciais (6).

Quando se inicia a pesquisa sobre gastronomia tendo uma relação com o turismo, a identidade de um lugar e a experiência vivenciada nele, várias são as possibilidades dos caminhos a serem percorridos, pois há aspectos sobre a qualidade dos serviços de gastronomia, sobre a atratividade que pode exercer para um destino (7,8), bem como qual a interferência que a oferta turística de uma localidade exerce em relação aos insumos e como movimentam a atividade turística como um todo. A comida é um elemento de identificação de um lugar, onde se pode saber quem foram e são os habitantes, os imigrantes e migrantes que ocuparam aquela terra e o que o agregaram de suas bagagens originárias e que hoje fazem parte da oferta turística e que combina aromas e sabores para tornar a experiência gastronômica em algo inesquecível para o turista que quer conhecer a culinária local, degustar doces e bebidas e poder desfrutar de forma mais autêntica da vida do lugar (9).

Há de se abordar também que o tema é complexo tendo em vista ser interdisciplinar, conectando-se com várias áreas do conhecimento. Quando se relaciona com o turismo poucas são as pesquisas existentes quando se busca a relação Gastronomia - Sustentabilidade - Cadeia

Produtiva - Cultura – Gestão do Turismo. O que se identificou em uma pesquisa bibliográfica preliminar, foram diversos artigos científicos que abordam o turismo e a gastronomia de forma segmentada e temos várias denominações como: “turismo culinário”, “turismo gastronômico”, “gastroturismo”, “turismo do vinho” e “turismo gourmet”, Enoturismo, Turismo Cultural e por isso, uma pesquisa não pode ser realizada, desconsiderando um ou outro segmento, tendo em vista que cada um deles irá enfatizar a motivação que o turista teve para chegar até aquele destino. Assim é possível identificar pesquisa com trabalhos intercambiáveis tendo como temas comida, alimento, gastronomia, culinária, cultura alimentar, tradição, cultura, crença são alguns dos termos utilizados por pesquisadores que estudam a gastronomia (10, 11, 12, 13, 14, 15, 16).

OBJETIVOS: Assim para este projeto de iniciação científica foram propostos os seguintes objetivos: 1. Levantar sobre identidade cultural da comida da cidade de Manaus; 2. Pesquisar os insumos identitários da culinária oferecida em Manaus e suas origens; 3. Relacionar as preparações culinárias reconhecidas como identitárias de Manaus; 4. Conhecer como a gastronomia manauara/amazonense está sendo difundida nos cursos de Gastronomia ofertados nas Instituições de Ensino de Manaus e 5. Propor estratégias para o fomento do turismo valorizando a gastronomia amazonense.

MATERIAL E MÉTODOS: Para que se possa desenvolver uma investigação científica, se faz necessário conectar vários procedimentos intelectuais e técnicos para que seus objetivos sejam atingidos: os métodos científicos, que são os processos ou operações mentais que vamos utilizar na pesquisa e se faz necessário buscar uma linha de raciocínio para o processo de pesquisa. Com o início dos trabalhos de pesquisa, buscaremos inicialmente atingir a etapa 1 que trata a respeito da pesquisa bibliográfica através do levantamento bibliográfico e documental sobre a cultura, identidade e memória da comida da cidade de Manaus e o levantamento dos locais onde são comercializados produtos alimentícios típicos.

Para tanto caracterizando os objetivos do estudo, elencou-se como metodologia uma pesquisa de natureza aplicada, com um estudo exploratório, que é aquele que visa proporcionar uma maior familiaridade com o problema, tornando-o explícito ou construindo hipóteses sobre ele (17), descritivo para que se possa expor as características de uma determinada população ou fenômeno, demandando técnicas padronizadas de coleta de dados e explicativa (17), procurando identificar os fatores que causam um determinado fenômeno, aprofundando o conhecimento da realidade (17), Como técnica, será utilizada a Pesquisa Bibliográfica a partir dos materiais já publicados e documental, que utiliza materiais que não receberam tratamento analítico.

Será utilizada uma abordagem qualitativa tendo em vista o ambiente natural é fonte direta para coleta de dados, interpretação de fenômenos e atribuição de significados, utilizando como recursos técnicos a pesquisa de campo utilizando observação *in loco* e uso de questionário. O projeto será dividido em três etapas: levantamento bibliográfico e de campo; Catalogação dos insumos e pratos regionais; Pesquisa nas faculdades que ofertam o curso de gastronomia e como a cultura alimentar local está sendo difundida; Divulgação dos resultados na cidade e em periódicos científicos da área e organização de um compêndio sobre o projeto e os resultados.

Etapa 1: Pesquisa bibliográfica: Levantamento bibliográfico e documental sobre a cultura, identidade e memória da comida da cidade de Manaus; Levantamento dos locais onde são comercializados produtos alimentícios típicos;

Etapa 2: Pesquisa nas faculdades que ofertam o curso de gastronomia e como a cultura alimentar local está sendo difundida; Registro dos insumos identitários de Manaus; Compilação dos resultados visando a construção de uma linha do tempo em relação aos insumos, registros

e pratos identitários da comida manauara; Realização de encontros abordando a temática Cultura Alimentar local nas IES.

Etapa 3: Análise e compilação dos resultados utilizando o método não-probabilístico, conhecido como análise de conteúdo, que permite descrever as percepções dos referidos atores sobre a formação identitária da gastronomia local e seus principais pratos identitários regionais; Divulgação dos resultados na cidade e em periódicos científicos da área e organização de um compendio sobre o projeto e os resultados.

Ressalte-se que para este trabalho inicial, desenvolveu-se a etapa 1. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Para alcançar a etapa 1 estabelecida, realizou-se o levantamento bibliográfico com os termos cultura e identidade, resultando no quadro 01:

Quadro 01 – Total de artigos pesquisados conforme busca na base de dados EBSCO.

Aplicar assuntos equivalentes		Identidade	Cultura
Limitadores	Texto completo	58	308
	Revistas acadêmicas (analisadas por especialistas)	40	275
	Periódicos Científicos	33	193
	Período	2000-2019	2010-2019
	Período 2010-2020	38	158

Fonte: Elaborado pelas autoras (2020).

Devido a pandemia de COVID-19, não foi iniciada a etapa de pesquisa documental que será desenvolvida na Biblioteca Central do Estado do Amazonas, que guarda o acervo dos jornais e periódicos que serão alvo desta pesquisa.

Sobre os locais que comercializam os insumos regionais que compõem a alimentação da cidade, foi realizado no site da prefeitura municipal de Manaus, que através da Secretaria Municipal de Abastecimento, Mercado e Feira - SMAMF assim como no Google Earth para elaborar o quadro 02.

Quadro 02 - Levantamento de Feiras e Mercados Municipais de Manaus

No.	Local
1.	Mercado Municipal Senador Cunha Melo
2.	Mercado Municipal Walter Rayol
3.	Mercado Adolpho Lisboa
4.	Mercado Dorval Porto
5.	Mercado Municipal Da Glória
6.	Mercado Municipal Maximino Corrêa
7.	Mercado Municipal Dr. Jorge de Moraes
8.	Mercado Municipal do Morro da Liberdade
9.	Feira Municipal Jardim dos Barés
10.	Feira Municipal do São Francisco
11.	Feira Municipal Do Parque Dez
12.	Feira Moderna da Banana
13.	Feira da SEPROR
14.	Feira Coberta da Japiinlândia
15.	Feira do produtor
16.	Feira Do Zumbi
17.	Feira Regional do Millennium
18.	Feira Livre Do Nova Cidade
19.	Feira Modelo da Compensa
20.	Feira Vale Do Amanhecer
21.	Feira de Produtos Regionais
22.	Feira Municipal da Panair
23.	Feira da FAS
24.	Feira do Bairro de São Jorge
25.	Feira Municipal da Maués
26.	Feira de produtos regionais da ADS
27.	Feira Da Barcelos
28.	Feira do Santo Antônio
29.	Feira De Produtos Orgânicos

Fonte: Elaborado pelas autoras com base nos dados dos sites da Secretaria Municipal de Abastecimento, Mercado e Feira - SMAMF assim como no Google Earth, 2020.

Os resultados iniciais irão embasar o levantamento para posterior catalogação dos insumos e produtos alimentícios locais. Para posteriormente organizar um material que irá subsidiar as 4 palestras que serão ministradas nas Escolas Estaduais, visando a difusão e valorização dos resultados alcançados. Ressalte-se o registro da gastronomia da cidade de Manaus, que tem poucos livros publicados sendo eles: A Cozinha Amazônica de Bruna Trevisani (2002), Gastronomia Amazônica das autoras Lauriene Faraco e Geni Cauper

(2012), A Cozinha Amazonense de Mário Ypiranga Monteiro de 1972, que foi uma solicitação da Universidade Estadual do Rio de Janeiro e reeditado em 2014 e Dieta Amazônica – Saúde e Longevidade de Euler Ribeiro e Ivana Cruz (2012) que em nada faz a relação da comida, da culinária, da gastronomia de Manaus com a atividade turística que a mesma tem relação direta.

CONCLUSÕES: Como o projeto está na fase inicial, ainda não há considerações efetivas a serem feitas.

REFERÊNCIAS:

- (1) KIVELA, Jakša; CROTTS, John C.. Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal Of Hospitality & Tourism Research*, [s.l.], v. 30, n. 3, p.354-377, ago. 2006.
- (2) OLIVEIRA MARTINS, U. M.; IBIAPINA GURGEL, L.; CLERTON DE OLIVEIRA MARTINS, J. Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife - Brasil. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, jan. 2016. v. 14, n. 1, p. 229-241. Disponível em: <<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=hjh&AN=114335706&lang=pt-br&site=ehost-live>>. Acesso em: 20 out. 2018.
- (3) RINALDI, C. Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability* 2017, 9, 1748. Disponível em: www.mdpi.com/journal/sustainability
- (4) HENRIQUES, Cláudia; CUSTODIO, Maria João. Turismo e Gastronomia: a valorização do patrimônio gastronômico na região do Algarve. *Encontros Científicos, Faro*, n. 6, p. 69-81, 2010. Disponível em <http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1646-24082010000100008&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 27 jan. 2020
- (5) AKGOZ, E.. Turizm İşletmelerindeki Turk Gecelelerinin Turk Kulturunu Tanitmaya Katkiları, Selcuk University, Institute of Social Sciences, Department of Public Relations and Publicity, MA Thesis, Konya, 2003.
- (6) CAGLI, I.B.. Turkiye'de Yerel Kulturun Turizm Odaklı Kalkinmadaki Rolu: Gastronomi Turizmi Ornegi, Istanbul Technical University, Institute of Science and Technology, Department of Urban and Region Planning, Region Planning, MA Thesis, İstanbul.2012
- (7) KRAUSE, R. W. Aspectos determinantes na percepção da qualidade dos serviços na experiência gastronômica turística. *Caderno Virtual de Turismo*. Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p.19-33.2014
- (8) GÁLVEZ, Jesús Claudio Pérez; GRANDA, Marlene Jaramillo; GUZMÁN, Tomás López; CORONEL, Jose Reinoso. Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society* 32 (2017) 604-612
- (9) MASOUD, H.; MORTAZAVI, M.; TORABI FARSANI, N. A study on tourists' tendency towards intangible cultural heritage as an attraction (case study: Isfahan, Iran). *City, Culture and Society*, [s. l.], 2018. Disponível em: <<https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=ip,ss0&db=edselp&AN=S1877916617302278&lang=pt-br&site=eds-live>>. Acesso em: 9 set. 2019.
- (10) SANTA-CRUZ, Francisco González, LÓPEZ-GUZMÁN, Tomás. Culture, tourism and World Heritage Sites. *Tourism Management Perspectives* 24 (2017) 111-116,2017.
- (11) PÉREZ GÁLVEZ, J.C.; GRANDA, M.J.; LÓPEZ-GUZMÁN, T.; CORONEL, J.R. Gastronomia, cultura local e turismo em cidades sustentáveis: O comportamento do turista americano. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604-612. doi: 10.1016/2017
- (12) XAVIER MEDINA, F. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística Reflections on food and heritage from a cultural and tourism perspective. *Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas*.2017
- (13) HUSSAIN, Z.; LEMA, J.; AGRUSA, J. Enhancing the Cultural Tourism Experience through Gastronomy in the Maldives. *Journal of Tourism Challenges and Trends*, Vol. V, No. 2, 2012, p. 71-84. 2012
- (14) TSAI, Chen-Tsang (Simon), WANGB, Yao-Chin (2017). Experiential value in branding food tourism. *Journal of Destination Marketing & Management* 6 (2017) 56-65. <<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=hjh&AN=99110795&lang=pt-br&site=ehost-live>>. Acesso em: 30 out. 2018.
- (15) HILLEL, David, BELHASSEN, Yaniv, SHANI, Amir (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management* 36,200 e 209.2013
- (16) SINHA, Nilanjana, CHAUDHURY, Himadri Roy, MAZUMDAR, Sitanath. Understanding Gastronomic Taste of Cosmopolitan Consumers: Study on Bengali Themed Restaurants in Kolkata. Vilakshan, *XIMB Journal of Management*, Vol.13 (I), March.2016
- (17) PRODANOV, C. C. Metodologia do trabalho científico [recurso eletrônico]: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. / Cleber Cristiano Prodanov, Ernani Cesar de Freitas. – 2. ed. – Novo Hamburgo: Feevale.2013