

UNIVERSIDADE DO ESTADO AMAZONAS
ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E TURISMO
CURSO DE TURISMO

ANA CELINA XAVIER DE LIRA

GASTRONOMIA DO AMAZONAS: PERCEPÇÃO DOS PERMISSIONÁRIOS
DA PRAIA DO TUPÉ - RESERVA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL DO
TUPÉ

ANAUS
2018

ANA CELINA XAVIER DE LIRA

GASTRONOMIA DO AMAZONAS: PERCEPÇÃO DOS PERMISSONÁRIOS
DA PRAIA DO TUPÉ

Trabalho de Conclusão de curso
apresentado como requisito parcial para
conclusão do curso de turismo da
Universidade do Estado do Amazonas.

Orientadora: Profa. Helen Rita Menezes Coutinho, Ma.

MANAUS

2018

ANA CELINA XAVIER DE LIRA

**GASTRONOMIA DO AMAZONAS: PERCEPÇÃO DOS
PERMISSIONÁRIOS
DA PRAIA DO TUPÉ - RESERVA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL
DO TUPÉ**

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para obtenção do Grau de Bacharel em Turismo da Escola Superior de Artes e Turismo da Universidade do Estado do Amazonas (UEA) e aprovado, em sua forma final, pela Comissão Examinadora.

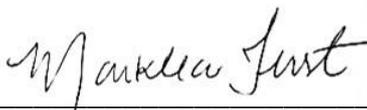
Aprovado em 11/06/2018

Nota Final = 10,0

BANCA EXAMINADORA



Helen Rita Menezes Coutinho, Mestra.
(Universidade do Estado do Amazonas - UEA)



Marklea Cunha Ferst, Mestra.
(Universidade do Estado do Amazonas - UEA)

Marcia Raquel Cavalcante Guimarães, Mestra.
(Universidade do Estado do Amazonas - UEA)

Dedico à minha filha Lavigne Beatrice, que durante os últimos três anos foi minha inspiração para estudar, que nos momentos mais tristes me sorriu e fez acreditar que valia a pena continuar. À ela que é um presente do céu, pois foi escolhida pelo Senhor que me presenteou com a melhor amiga e companheira, além do Espírito Santo que sempre esteve comigo. Obrigada meu Deus, sem ti não sou nada. Filha minha eu te amo!

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, meu pai, amigo e conselheiro, que me gerou e me escolheu desde o ventre de minha mãe. Obrigada meu Papai do Céu por ser meu melhor amigo, pela tua fidelidade e por tantas vezes ter misericórdia da minha vida, te amo mais que tudo. Tudo o que tenho, tudo o que sou veio de Ti Senhor.

A melhor parceira e sincera amiga, professora Helen Coutinho a qual já tinha uma admiração considerável, e após o convite para continuar como minha orientadora (sem pensar muito) aceitou e me acolheu com carinho e sinceridade, o que fez, que minha admiração só aumentasse. Helen querida, muito obrigada, que Deus lhe conceda o seu maior desejo, que Ele abençoe tua família, teus sonhos, teu trabalho e seu doutorado. Te serei eternamente agradecida...

A Paixão, professora Maria Adriana, que iniciou a minha orientação em 2017 e me deu um norte para seguir no TCC. Obrigada Paixão pela atenção e orientação.

Pelo estímulo e pressão, agradeço ao meu esposo Daniel Nogueira, que sempre me motivou a continuar. Que mesmo quando eu me vi sendo jubilada, me fez acreditar que valia a pena correr atrás e não perder a oportunidade de tentar finalizar esse trabalho. Me deu palavras de ânimo, e também algumas de pressão para eu acordar da inércia. E me levou todos as noites para as aulas e orientações mesmo correndo o risco de se atrasar na aula dele. Foi meu companheiro na pesquisa de campo e tudo mais. Obrigada meu amor, você foi essencial nessa etapa da minha vida, para enfim colar grau e ser a turismóloga que sempre sonhei. Te amo e amo nossa filha! (Agradeço a nossa família, minha sogra Auxiliadora, minha cunhada Rebeca e sobrinha Gabriele pelo suporte nos dias de aula. Obrigada por cuidarem da minha filha, quando eu não tinha com quem deixar, sempre cuidam dela com muito amor e carinho. Amo vocês!)

A Coordenação do curso de Turismo da Escola Superior de Artes e Turismo, que me apoiou nos trâmites da minha coleta de dados, especialmente por meio da pessoa do secretário de turismo Dyelci O. Lima, que acompanhou todo o meu processo de quase jubilação e me incentivou a fazer a matrícula e estudar como se nada estivesse acontecendo (rsrsrs...). Me orientou em todos os passos quanto a documentos, contagem de crédito, aproveitamento de disciplina e afins. Tenho certeza que ele vem ajudando muitos alunos, fazendo um ótimo trabalho junto às professoras e coordenadoras de curso. Obrigada Dyelci, Deus te abençoe.

A Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Sustentabilidade, por prontamente emitir o parecer e autorização para a pesquisa na RDS do Tupé, especialmente pela pessoa do Marco Antonio, gestor da Unidade que se dispôs a agilizar o processo de trâmite da autorização. E a pessoa de Monica, estagiária e responsável pelo Programa de Conhecimento, que também agilizou o processo para que eu fizesse a minha coleta de dados. Obrigada Semmas.

Agradeço a professora Carla Ribeiro pelo suporte e orientações quanto ao pedido de solicitação de pesquisa no Tupé. Foi ela quem me ajudou a montar o projeto de pesquisa e que entrou em contato com o Gestor da Uc, para agilizar a pesquisa que estava atrasada. Carlinha minha linda que Deus a abençoe grandemente, você é um amor e mesmo não sendo

minha orientadora de vez em quando me co-orientou nas dúvidas. Como já disse antes. Te amo

Agradeço a toda minha Unidade Acadêmica, cada um dos professores que passaram pelas salas de aulas, trazendo conteúdos que me fizeram chegar até aqui.

A prof^a Maria Helena que sempre foi uma mãezona para todos, sempre disposta a ajudar e dar uma oportunidade. A prof^a Cristiane Barroncas minha amiga e primeira orientadora em 2013, me ajudou, me incentivou, me acolheu e me deu muitos conselhos. As minhas professoras Paula Chaves, Claudinha Menezes, Paola Haro, Adriane Filipe, Selma Batista, Sonia Araújo, Regina Farias, Marcia Raquel, Kalina Benevides, Karla Ribeiro, Jocilene Gomes, Glaubécia, Ana Claudia, Jany Alfaia e Marklea Ferst, muito obrigada pelas aulas maravilhosas, pela amizade externa, pelas oportunidades, conselhos e incentivos, guardei o melhor de cada uma de vocês para me construir. E os professores José Carlos, Barradas e Ricardo Breves. Meu muito obrigada a cada um que academicamente cumpriram seu papel honradamente.

Meu muito obrigada a Universidade do Estado do Amazonas, por ser uma universidade com múltiplas oportunidades para seus discentes e docentes. Pelo apoio a projetos e especializações. Muito obrigada UEA.

Se clamares por conhecimento, e por inteligência
alçares a tua voz, Se como a prata a buscares e
como a tesouros escondidos a procurares, então
entenderás o temor do Senhor, e acharás o
conhecimento de Deus.

Provérbios 2:3-5

RESUMO

Em vista que a culinária do Amazonas é bem peculiar, de traços fortes e autêntica, o que a difere da gastronomia de outras regiões. Esta pesquisa buscou descrever a culinária do Amazonas, na percepção dos permissionários da praia do Tupé. O objetivo geral da pesquisa visa identificar a identidade gastronômica da praia do Tupé segundo a percepção desses permissionários. Os objetivos específicos buscam traçar o perfil dos permissionários, relatar as características gerais da gastronomia cultural do tupé segundo a percepção dos barraqueiros, analisar se a gastronomia local representa a identidade gastronômica do Amazonas, e descrever as dificuldades que esses permissionários encontram para montar a gastronomia local. Para alcançar os objetivos, utilizou-se a técnica de observação e pesquisa de campo, como instrumento de coleta de dados utilizou-se formulários com perguntas qualitativas, abertas e fechadas. Os resultados alcançados foram positivos, mostraram um bom nível de satisfação e fiabilidade em relação aos produtos gastronômicos e à percepção dos permissionários, em relação à gastronomia do Amazonas. Pretende-se com este trabalho transpor fins acadêmicos e tanger fins sociais, expandindo a linha de entendimento da comunidade, contribuindo para futuros estudos sobre a importância da gastronomia regional do Amazonas

PALAVRAS-CHAVE: Turismo. Cultura. Gastronomia Típica.

ABSTRACT

Since the cuisine of Amazonas is very peculiar, with strong and authentic features, what differs it from the gastronomy of other regions. This research sought to describe the cuisine of Amazonas, in the perception of the permission of Tupé beach. The general objective of the research is to identify the gastronomic identity of Tupé beach according to the perception of these permit holders. The specific objectives are to trace the profile of the permission holders, to report the general characteristics of the cultural cuisine of the Tupé according to the perception of the permission, to analyze if the local gastronomy represents the gastronomic identity of the Amazonas, and to describe the difficulties that these licensees find to mount the local gastronomy. In order to reach the objectives, it was used the technique of observation and field research, as an instrument of data collection, it was used forms with qualitative, open and closed questions. The results were positive, showing a good level of satisfaction and reliability in relation to the gastronomic products and the perception of the permission holders, in relation to the gastronomy of the Amazon. The purpose of this work is to transpose academic purposes and to promote social purposes, expanding the community's understanding, contributing to future studies on the importance of the regional gastronomy of Amazonas

KEY WORDS: Tourism. Culture. Typical Gastronomy.

LISTA DE ABREVIATURAS

ABAP	Associação dos Barraqueiros da Praia do Tupé
ARIE	Área de Relevante Interesse Ecológico
ESAT	Escola Superior de Artes e Turismo
IPHAN	Instituto De Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MTUR	Ministério Do Turismo
OMT	Organização Mundial Do Turismo
PMM	Prefeitura Municipal De Manaus
PUB	Plano de Uso Público
RDS	Reserva De Desenvolvimento Sustentável
SEDEMA	Secretaria de Desenvolvimento e Meio Ambiente
SEMMAS	Secretaria De Meio Ambiente E Sustentabilidade
SNUC	Sistema de Unidades de Conservação
UC	Unidade De Conservação
UEA	Universidade do Estado do Amazonas
UNA	Unidade Ambiental
UNESCO	Organização Das Nações Unidas Para a Educação, a Ciência e a Cultura
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Praia do Tupé.....	44
Figura 2 - Embarcação de grande porte levando banhistas.....	46
Figura 3 - Índios Dessanas da comunidade São João do Tupé.....	46
Figura 4 - Barracas gastronômicas da Praia do Tupé.....	47
Figura 5 - Lago do Tupé (cheia.....	48
Figura 6 - Lago do Tupé (seca.....	48
Figura 7 - Mapa da RDS do Tupé.....	48
Figura 8 - Praia do Tupé e Rio Negro.....	49
Figura 9 - Praia do Tupé no Verão.....	50
Figura 10 - Perfil dos Permissionários das barracas.....	64
Figura 11 - Quantidade de Pratos disponíveis em cada barraca.....	66
Figura 12 - Oferta de bebidas.....	68
Figura 13 - Produtos comprados em outro município.....	71
Figura 14 - Produtos pertencentes a culinária do Amazonas.....	74
Figura 15 - Considero vender produtos regionais.....	76
Figura 16- Incentivo à venda de produtos regionais.....	77
Figura 17 - Utilizo produtos típicos.....	78
Figura 18 - Pesquisa sobre produtos típicos.....	78
Figura 19 - Venda de produto regional, valoriza a cultura local.....	79
Figura 20 - Uso de frutos em sucos e sobremesas.....	80
Figura 21 - Cultivo de temperos.....	80
Figura 22 - Uso de peixes do lago tupé.....	81
Figura 23 - Compra de doces de outras comunidades.....	82
Figura 24 - Pratos mais elaborados.....	82
Figura 25 - Rodízio dos pratos entre as barracas.....	83
Figura 26 - Sugestões dos turistas.....	84
Figura 27 - Pessoas com o mesmo interesse.....	85
Figura 28 - Interação com à SEMMAS.....	86

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Distribuição em função do gênero sexual	61
Tabela 2 - Distribuição dos permissionários em função da faixa etária.....	61
Tabela 3 - Distribuição em função da escolaridade dos permissionários.....	62
Tabela 4 - Distribuição quanto ao tempo de permissionário na barraca.....	62
Tabela 5 - Distribuição do número de pessoas que compõem a família.....	63
Tabela 6 - Distribuição do número de pessoas que trabalham na família.....	63
Tabela 7 - Distribuição quanto a outra ocupação remunerada.....	64
Tabela 8 - Distribuição quanto a comunidade de origem.....	64
Tabela 9 - Produtos cultivados na RDS do Tupé.....	66
Tabela 10 - Temperos usados.....	67
Tabela 11 - Pratos mais consumido por turistas.....	69
Tabela 12 - Onde são preparado os pratos.....	70
Tabela 13 - Compra de peixes na comunidade.....	72
Tabela 14 - Costume de pescar na comunidade.....	72
Tabela 15 - Opções de pratos por barraca.....	73

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	15
2 ALIMENTAÇÃO E CULTURA	18
2.1 A CULTURA ALIMENTAR	18
2.2 TURISMO E CULTURA	20
2.3 GASTRONOMIA COMO IDENTIDADE CULTURAL	25
2.4 TURISMO GASTRONÔMICO	29
3 GASTRONOMIA E IDENTIDADE AMAZÔNICA	32
3.1 GASTRONOMIA AMAZÔNICA	32
3.2 A CULINÁRIA AMAZONENSE	36
4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	44
4.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA	44
4.2 OBJETO DE ESTUDO	45
4.1.1 Breve Histórico de Criação	48
4.1.3 Regulamento de uso da praia	51
4.3 QUANTO À FINALIDADE	53
4.4 QUANTO AOS FINS	53
4.5 QUANTO AOS MEIOS	54
4.6 QUANTO À TÉCNICA E INSTRUMENTO DE COLETA	55
4.7 COLETA DE DADOS	56
4.8 QUANTO AO UNIVERSO DA PESQUISA / AMOSTRA OU CENSO	59
4.9 QUANTO À ABORDAGEM	59
5 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS	61
5.1 PARTE 1 - DO INSTRUMENTO DE COLETA	61
5.2 PARTE 2 - CARACTERÍSTICAS GERAL DA GASTRONOMIA DO TUPÉ	66
5.2.1 II Sessão. Questões fechadas sobre as características gerais da gastronomia do tupé	66
5.3.1. Valorização da cultura	77
5.3.2 Interação com os turistas	83
5.3.3 Interação com instituições envolvidas.	86
5.4 DIFICULDADES DOS PERMISSIONÁRIOS	88
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	89
6.1 CONCLUSÃO	89
6.2 LIMITAÇÕES / RECOMENDAÇÕES	92
REFERÊNCIAS	94
APÊNDECES A - TERMO DE CONSENTIMENTO	101
APÊNDECES B - FORMUNLARIO DE PESQUISA	102
ANEXO A – CLASSIFICAÇÃO DAS PRAIAS MAIS PROCURADAS NOS FINAIS DE SEMANA	103
ANEXO B – PRATO OFERTADO NAS BARRACAS	104
ANEXO C – BARRACA IMPROVISADA	105
ANEXO D – BARRACAS REFORMADAS	106

1 INTRODUÇÃO

As circunstâncias em relação à comida levam o homem um aprendizado desde seu nascimento, o homem já nasce com fome e aprender sobre a alimentação é imprescindível para seu fortalecimento. No entanto comer está além de matar a fome, a comida e o ato de comer estão vinculados ao aprendizado social por ser vital a vida. Como afirma Schlüter (2003, p.13), a alimentação é “[...] um processo consciente e voluntário que se ajusta a diferentes normas segundo cada cultura, e no qual o ser humano é socializado desde o seu nascimento. ”

Observa-se que a Gastronomia além de ser arte na cozinha moderna, também vem sendo utilizada como oferta para o turismo, não obstante ao simples ato de saciar a fome dos turistas, mas como parte significativa de intercambiar a cultura do local visitado. Dentre os segmentos que surgem o turismo cultural, vem se destacando cada vez mais.

A culinária do Amazonas é bem peculiar, de traços fortes e original, o que a difere da gastronomia de outras regiões. Evidencia-se que os principais pratos tradicionais da cozinha amazonense se dão por meio dos pescados que são bastante apreciados pela população, também pelos derivados da mandioca, e os frutos que são utilizados in natura ou em formas de sucos, cremes, pavês e outros.

O universo dessa pesquisa diz respeito a praia do Tupé que está inserida na Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do Tupé, onde se encontra a população usada para o censo, a mesma tem como objetivo principal a preservação e o uso sustentável dos seus recursos naturais.

Vale destacar que a praia em questão é de uma beleza que encanta, seu cenário de areia branca, banhada pelas águas do Rio Negro, formam uma paisagem cênica extraordinária. É neste cenário que os permissionários das barracas oferecem diferentes pratos da culinária do Amazonas, selecionados por eles mesmos. Dentro desta RDS, os residentes são compostos por famílias tradicionais e também por famílias indígenas, aos quais encontraram na atividade turística, o modo de manter suas tradições e costumes, o que atrai centenas de visitantes, principalmente nos finais de semana.

Embora a gastronomia da praia do Tupé seja ainda modesta como atrativo turístico e quanto a pratos mais requintados, surgiu à necessidade de uma

investigação para entender o que falta para que o serviço gastronômico seja um dos principais motivos da visita dos turistas e visitantes.

Diante da análise da contextualização acima, e de acordo com o que a pesquisa pretende apresentar se faz o seguinte questionamento: ***Qual a identidade gastronômica da praia do Tupé, segundo a percepção dos barraqueiros (permissionários)?***

Para responder o problema de pesquisa o objetivo geral do estudo é identificar a identidade gastronômica da praia do Tupé segundo a percepção dos comunitários (permissionários) da RDS do Tupé. E para se chegar ao objetivo geral, estabeleceu-se os seguintes objetivos específicos, tais como: traçar o perfil dos permissionários da RDS do Tupé; relatar as características gerais da gastronomia cultural do tupé segundo a percepção dos barraqueiros; analisar se a gastronomia local representa a identidade gastronômica do Amazonas, e descrever as dificuldades que esses permissionários encontram para montar a gastronomia local.

A motivação do assunto partiu em razão do desejo da pesquisadora entender a identidade gastronômica da culinária do tupé, por meio da percepção desses barraqueiros (autóctones), descrevendo as influências gastronômicas e necessidades que tais sofreram e lidam para montar os pratos selecionados. Mediante a esta identificação discorrer quais especiarias, temperos e produtos alimentícios são utilizados para compor a culinária do lugar.

Uma vez que a pesquisa contribuirá para futuras melhorias no cardápio das barracas, observa-se sua relevância para sociedade, pois por meio dos resultados da pesquisa novas informações a respeito da culinária local poderão ser utilizadas para o progresso da gastronomia sustentável. Tanto para a SEMMAS que é o órgão gestor da UC, quanto a sociedade amazonense e os comunitários das comunidades da RDS, que trabalham com a gastronomia, este trabalho terá uma valiosa contribuição.

Do ponto de vista acadêmico, a presente pesquisa se torna relevante, uma vez que, poderá contribuir para novas discussões sobre gastronomia local do Amazonas. Servirá de base teórica para futuras pesquisas contribuindo com o acervo da biblioteca da unidade.

No que tange aos permissionários das barracas da praia do Tupé, a presente pesquisa se torna relevante ao contribuir para que os mesmos, possam ponderar o que de fato faz parte da cultura alimentar Amazonense, e também contribuir com

futuras melhorias nas dificuldades em relação às práticas que tais sofrem para adquirir os ingredientes que montam a gastronomia do local.

Os procedimentos metodológicos, quanto à finalidade da pesquisa é de ordem básica, segundo os fins trata-se de uma pesquisa exploratória e descritiva; quanto aos meios a pesquisa é classificada como bibliográfica, de campo e pesquisa de caso, já a abordagem é quali-quantitativa uma vez que se fez uso de censo devido a população se pequena, quanto ao instrumento a pesquisa fará uso de formulário para entrevista com perguntas abertas e fechadas.

O primeiro capítulo demonstrou na introdução o contexto do tema, a situação problema, os objetivos, a justificativa e resumo da metodologia. O segundo capítulo trará parte da fundamentação teórica com assuntos sobre a cultura alimentar e turismo. O terceiro capítulo descreve o contexto histórico da gastronomia Amazônica, e a culinária do Amazonas quanto seus sabores e dimensões como segunda parte da contextualização.

O quarto capítulo descreve a metodologia utilizada nos seguintes itens: caracterização da pesquisa; objeto de estudo; quanto à finalidade; quanto aos fins; quanto aos meios; quanto a técnica e instrumento de pesquisa; coleta de dados; quanto ao universo da pesquisa e quanto a abordagem.

Já o quinto capítulo apresenta a análise dos resultados, e o sexto capítulo trata da conclusão com seus aspectos positivos, negativos, limitações e recomendações.

2 ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Neste capítulo será discorrido sobre temas culturais da alimentação e do turismo, que tem como finalidade fundamentar teoricamente a primeira parte da pesquisa.

2.1 CULTURA ALIMENTAR

O processo de socialização da humanidade vem ocorrendo através dos anos por meio da comida. Acredita-se que foi por meio da alimentação que o homem passou a viver em sociedade. Entende-se que por meio de diversas influências como, natureza, meio ambiente, região e costumes se estabeleceram diferentes culturas. E por conta de sua forte influência na caracterização de um povo, é que a culinária foi compreendida como manifestação cultural, por sua forte representação de costumes e na identificação do lugar e região onde vivem tais povos.

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos, dentro de uma visão de mundo que abrange somente indicadores nutricionais e biológicos. O comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido. (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010 p.4)

Dessa forma entende-se que a alimentação é um ato nutricional, mas que não diz respeito apenas à fisiologia humana, onde comer significa apenas saciar a fome e nutrir o corpo, a alimentação está intrinsecamente conectada a vários outros fatores.

Schlüter (2003, p.13), afirma que a alimentação é “[...] um processo consciente e voluntário que se ajusta a diferentes normas segundo cada cultura, e no qual o ser humano é socializado desde o seu nascimento. ” Sendo assim percebe-se que, independente onde o homem nasça, culturalmente ele herdara os costumes daquele povo de forma natural, se alimentará do que o grupo julga ser o certo, acrescido de suas crenças e valores. Braga afirmando este diálogo diz que;

[...] a cultura alimentar é constituída pelos hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância. Ou seja, a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se constitui como novos hábitos. (2004, p.39).

Santos (2007 p. 112) discorrendo sobre o tema, diz que;

Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas ao uso, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossa boca é neutro. A dimensão histórica da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época.

De acordo com a contextualização dos autores, pode-se observar que o alimento convém nutrir e fortalecer o corpo, já comer tem a ver com tradições e ritos advindos da cultura a que o homem está introduzido, de acordo com esta cultura de costumes e crenças, se define com quem, quando, onde, quantas vezes, de que forma esse alimento vai ser ingerido e por quem, pois além de nutrição, comer é cultura.

Da Matta salienta que:

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo de-comer, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. (1987,4 p. 22).

Sendo a alimentação indutora de relacionamento e socialização, pode-se dizer que o homem é resultado de sua alimentação, pois é por meio dela que identifica-se sua identidade, seus modos, suas crenças e valores que dizem respeito a sua própria cultura. Como exemplo o X-caboquinho de Manaus, que é muito mais que um sanduíche de pão com tucumã, banana e queijo coalho, mas que mostra identidade da culinária indígena representada nos frutos como é o caso do tucumã e da banana da terra conhecida como pacovã.

Maciel (2005 p. 53), afirma que a alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se muito mais que “um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. ” Muito mais do que hábitos e simples comportamentos alimentares, as cozinhas mostram formas de entender e expressar um certo modo e estilo de vida, que torna-se particular em cada grupo e sociedade.

Canesqui (2005, p.49) enfatiza ainda, que “Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar[...]” De acordo com a argumentação dos autores, entende-se que o hábito alimentar e a cultura são uma só, estão conectados, e por este motivo fazem diferenciação entre os povos.

Como já citado acima as circunstâncias em relação à comida levam o homem um aprendizado desde seu nascimento, pois aprender sobre a alimentação é imprescindível para seu fortalecimento tanto físico quanto mental. Comer está além de matar a fome, a comida e o ato de comer estão vinculados ao processo de socialização, que é inerente à vida humana.

Compreende-se, que a causa da distinção entre os grupos sociais se dão pelos diferentes usos de cada um dos alimentos, no que diz respeito a forma que são preparados, qual a simbologia relacionada ao alimento, suas particularidades, os tipos de carnes, sua composição, o horário e quantas vezes são feitas essas refeições, tudo isso é ligado à cultura de tal povo ou grupo. Ou seja, alimentar-se é cultura, é um processo social da história de cada civilização.

A alimentação é um hábito essencial a vida, e alimenta-se naturalmente se socializando com o ato de comer é inerente a cultura de cada homem.

2.2 TURISMO E CULTURA

O turismo é uma atividade socioeconômica, onde sua expansão é uma forte tendência, está ligada aos modos de produção e desenvolvimentos tecnológicos, assim esta atividade vem contribuindo como fenômeno social e na melhoria da qualidade de produtos e serviços.

Segundo a Organização Mundial do Turismo - (OMT) o turismo é “um processo que engloba as atividades de pessoas que viajam e permanecem em lugares fora de seu ambiente usual durante não mais do que um ano consecutivo, por prazer, negócios ou outros fins” (OMT, 1994 *apud* DE OLIVEIRA, FREIRE, OLIVEIRA, 2010 p.2).

Para Beni (1998, p. 36-38) o “turismo é o estudo do homem longe do seu local de residência, da indústria que satisfaz as suas necessidades, e dos impactos que

ambos, ele e a indústria, geram sobre os ambientes físicos, econômico e sociocultural da área receptora”.

O turismo como atividade contemporânea em pleno crescimento, vem ganhando destaque no Brasil e no mundo, e por sua diversidade de segmentos é uma atividade que vem gerando emprego e renda a muitas localidades que encontraram nesta, a oportunidade de crescimento econômico e social.

Por meio de extensa revisão da literatura de conceitos empregados para definir o termo turismo para estabelecer uma definição consensual Cunha, sugere para definição que;

Turismo: é o conjunto das actividades lícitas desenvolvidas por visitantes em razão das suas deslocações, às atracções e os meios que as originam, as facilidades criadas para satisfazer as suas necessidades e os fenómenos e relações resultantes de umas e de outras. (2010, p.19)

Dentro da atividade turística, várias temáticas são utilizadas para o seu desenvolvimento, e devido a segmentação do turismo surge o patrimônio cultural que acaba por constituir uma importante ligação entre o turismo e a cultura.

Vale destacar que associar patrimônio e turismo é essencial para o desenvolvimento da atividade, visando que este patrimônio captura a princípio o potencial para atrair turistas a um determinado segmento da atividade (BARROCO, L.; BARROCO, H., 2008, p. 8-9).

na busca de sua identidade, o homem recorre, inicialmente, ao patrimônio material no qual se inserem os bens edificados e os objetos que tiveram significado na formação de nossa identidade cultural. Num segundo momento, busca-se o resgate do intangível, o patrimônio imaterial, no qual se inserem as festas, as celebrações, os lugares e os saberes que fazem parte de nossa formação cultural e que, de alguma forma, encontram-se latentes no inconsciente coletivo. ” (BARROCO, L.; BARROCO, H., 2008 p.2)

Com isso entende-se que patrimônio cultural diz respeito ao conjunto de bens de valor material e imaterial, que para certa sociedade tem sua importância com significado e valores, a qual ao longo de sua história foi se estabelecendo.

De acordo com o Ministério do Turismo (MTur), nos últimos anos novos produtos culturais surgiram e deram maior percepção das possibilidades de interpretação e significados do bem cultural do país, que em outro momento estava restrito apenas ao patrimônio edificado e algumas festas tradicionais brasileiras.

Atualmente as diversas combinações de cultura e turismo, originaram o segmento de turismo cultural, que “é marcado pela motivação do turista de se deslocar especialmente com a finalidade de vivenciar os aspectos e situações que são peculiares da nossa cultura” (BRASIL 2010, p.11).

De acordo com a conceituação da Organização Mundial do Turismo;

Turismo Cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (BRASIL 2010, p.15).

Para Barreto, o turismo cultural é entendido como o turismo que não têm como principal atrativo a natureza, mas sim “os aspecto da cultura humana.”(2000, p.19). Desta forma a cultura é entendida como uma arte dinâmica, que define diferentes povos, raças e até mesmo grupos sociais. Já Montanari, define a cultura como uma mistura entre a tradição e a inovação.

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque é constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas. (MONTANARI 2008, p. 27).

Para Santos (2006, p. 8), “cultura diz respeito à humanidade como um todo e ao mesmo tempo a cada um dos povos, nações, sociedades e grupos humanos[...]”.

Cultura está muito associada a estudo, educação, formação escolar. Por vezes se fala de cultura para se referir unicamente às manifestações artísticas, como o teatro, a música, a pintura, a escultura. Outras vezes, ao se falar na cultura da nossa época ela é quase identificada com os meios de comunicação de massa, tais como o rádio, o cinema a televisão. Ou então cultura diz respeito às festas e cerimônias tradicionais, às lendas e crenças de um povo, ou a seu modo de se vestir, à sua comida a seu idioma.(SANTOS 2006, p. 21-22).

Percebe-se que a cultura diz respeito a todas as coisas que movem, que mudam, que descrevem o homem, ou seja, que o transformam, pois ela é mutante de acordo com os novos conhecimentos e novidades da modernidade. Denys Cuche, dialogando sobre o assunto destaca;

O processo que cada cultura sofre em situação de contato cultural, processo de desestruturação e depois de reestruturação, é em realidade o próprio princípio da evolução de qualquer sistema cultural. Toda cultura é um processo permanente de construção, desconstrução e reconstrução. O que varia é a importância de cada fase, segundo as situações (1999, p. 137).

Dessa maneira pode-se observar que a cultura que em outra época era vista por edifícios e construções, deixa de ser somente um patrimônio físico e se torna patrimônio impalpável contado por meio de crenças, ritos, costumes, simbolismo, alimentação e se insere no desenvolvimento econômico, social, e cultural por meio do turismo, fazendo parte das relações cotidianas da sociedade, e deixando de ser um campo isolado. Pois por meio do turismo, especialmente o turismo cultural as mais variadas formas de expressão da cultura estão sendo inseridas nos pacotes como oferta turística.

Toda viagem turística é uma experiência cultural, no entanto nem todo turista pode ser considerado cultural. O Ministério do Turismo, enfatiza que “[...] o que define o turismo cultural é a motivação da viagem em torno de temas da cultura (BRASIL 2006, p.16).

Destaca-se que quando o turista cultural sai de seu ambiente cotidiano ele entra em contato com “com novos sabores da culinária local, com as músicas mais pedidas nas estações de rádio do local, com a forma dos habitantes locais de lidarem com visitantes”. Nesse momento de troca cultural o turista se torna parte desse povo e vivência momentos únicos, aprendendo seus costumes, ritos, saberes e fazeres (BRASIL 2006, p.16),

O turismo cultural é um segmento que envolve a comunidade receptora e seus costumes, mas ele não pode ser pensado apenas por esse lado. Pois sabe-se que de uma forma geral o turismo trabalha com desejos, e expectativas, que independente da motivação o turista está sempre buscando novas experiências que venham ao encontro dessas necessidades seja a de valores culturais, algo que lhe é desconhecido ou até mesmo algo para lhe complementar.

Em conformidade com o desejo do turista, muitos destinos turísticos têm buscado no Turismo Cultural uma forma de se diferenciar de seus concorrentes. Pois como afirma Pérez (2009, p. 109-110), o “turismo cultural é uma vivência de participação em novas e profundas experiências culturais estéticas, intelectuais,

emocionais e psicológicas”. E quanto mais bem elaborado o roteiro cultural mais fácil de alcançar as expectativas do turista.

De acordo com Brasil, o turista têm mudado suas motivações para viajar, o mesmo vem se tornando cada vez mais exigente, quanto suas expectativas. Sendo ele o consumidor dos produtos turísticos, observa-se que cada vez mais roteiros turísticos se adaptam a essas necessidades, atualizando seus atrativos, infraestrutura e serviços. Dessa forma o Ministério do Turismo reconhece essas tendências de consumo, e as transforma em oportunidades para valorizar a diversidade e as particularidades do Brasil por meio da segmentação do turismo (2010, p.7).

Os elementos do patrimônio cultural de um lugar se constituem em aspectos diferenciais para o desenvolvimento de produtos e para a promoção dos empreendimentos, isso pode ser feito através de restaurantes dedicados à gastronomia tradicional, artesanato local na decoração e ambientação dos equipamentos, nas programações de entretenimento com manifestações culturais autênticas (BRASIL 2008, *apud* Brasil 2010, p16).

Vale destacar que dentro do turismo cultural existem diferentes segmentos, como as formas de expressão da cultura, como é o caso da religião, os grupos étnicos, as atividades rurais, a gastronomia que é o foco principal deste trabalho, dentre tantos outros.

O turismo gastronômico tem alavancado o turismo cultural, pois o mesmo é capaz de posicionar diversos destinos no mercado turístico, e vem sendo utilizado como meio para a vivência de experiência da cultura pelo turista por meio da culinária típica. (BRASIL, 2010 p.24).

Completando o Ministério do Turismo destaca que o objetivo da utilização do turismo cultural é promover e dinamizar o uso dos símbolos de memória e de identidade, onde “valorizar e promover significam difundir o conhecimento sobre esses bens, facilitar seu acesso e usufruto a moradores e turistas. ” (BRASIL 2010, p.17).

Desta forma a gastronomia de um local se apresenta como alternativa para impulsionar a oferta turística e como segmento do turismo cultural, promove a gastronomia como mais que uma simples arte de cozinhar, mas como importante intercâmbio da cultura popular. (ANTONINI 2004, *apud* BARROCO, L.; BARROCO, H., 2008, p.6).

2.3 GASTRONOMIA COMO IDENTIDADE CULTURAL

Nascimento (2007, p.29) afirma que o homem moderno come, não apenas pela necessidade de saciar a fome mas come, porque a comida lhe causa prazer. “E este prazer abre caminhos para novos desejos [...]” como realizar seus sonhos, adquirir bens materiais, o inspira para obras literárias, cinematográficas e principalmente para “[...] novas formas de relacionamentos”. (ONFRAY 1999, *apud* NASCIMENTO 2007, p.29).

Já Brillat Savarin (1995, p.57), destaca que “a Gastronomia de uma forma geral, pode ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta [...]”.

Para Araújo et al., (2005 p.15) “A gastronomia é a história cultural da alimentação. Sua essência é a mudança, a temporalidade, a visão de passado como processo contínuo de perspectiva sobre tendências, sobre o constante e o eventual”. Pois como se sabe, foi essencial na vida e na evolução humana.

Pode-se observar no diálogo dos autores que a comida é muito mais que alimento para nutrir, além de causar prazer ela gera inspiração no homem fazendo o mesmo externar seus desejos, transformando em conhecimento e contando sua história através do tempo.

Para um melhor entendimento do que é a gastronomia como identidade cultural, faz-se necessária definir os conceitos de alimentação, cozinha e culinária.

Conceitua-se *alimentação* como, o conjunto de ingredientes in natura ou industrializados que servem de fonte de nutrição para as pessoas. Está ligada a pecuária, agricultura, indústria de alimentos, mercados e feiras (MEDEIROS, 2014 p.5).

No que tange a cultura alimentar como já foi abordada no tópico anterior, é estabelecida pelos hábitos alimentares onde a tradição e a inovação tem a mesma importância, principalmente no que diz respeito, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se constituem como novos hábitos. (BRAGA, 2004, p.39).

Para Caturegli (2011), cozinha, em Francês *cuisine*, é a arte culinária. E *culinária*, é a arte de cozinhar, observa-se que ambos são termos similares, são sinônimos que além de indicar a forma de preparar os alimentos, com práticas e

técnicas específicas, também compõem o conjunto de utensílios, ingredientes, e pratos característicos de um país ou região.

Já a Gastronomia no inglês, *gastronomy*, é “a arte de comer bem, o estudo, o conhecimento, e a prática referente ao preparo e a degustação de iguarias em geral” (CATUREGLI 2011, p.139).

segundo a concepção contemporânea, para além os aspectos técnicos (relativos ao cultivo e ao preparo de alimentos e bebidas), e biológicos (relativos à degustação e a ingestão de acespipes), a gastronomia é entendida como o estudo das relações entre cultura e alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas, e ainda dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana (GIMENES, 2010, p.187).

Segundo Gomensoro (1999, *apud* MULLER 2012, p.48), a gastronomia, representa a arte de bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhamento da refeição. Concordando com o autor, entende-se que a gastronomia assim como as tantas outras técnicas do homem, é uma arte que transmite prazer e contentamento.

a gastronomia desenvolveu-se também graças à função social das refeições que são momento de troca, de prazer e de socialização e a *comensalidade*, que é a existência de vínculos e obrigações mútuas entre os que comem e bebem juntos. (BRAUNE; FRANCO 2013, p.13).

O que reforça a fala de Gomensoro, quando diz que a gastronomia é uma arte, e por meio dessa comensalidade reforça ainda mais a influência dos aspectos simbólicos em torno da comida.

Dentz (2011, p. 2) enfatiza que “a gastronomia é parte integrante da cultura nas diferentes sociedades, tornando-se representação e/ou traço cultural marcante enquanto um resultado das características étnicas, crenças e valores dos muitos grupos humanos”.

Percebe-se por meio da contextualização acima, que a gastronomia é uma arte expressa, dentre várias artes que surgem por meio da cultura, e é tida como marca e identidade, que caracterizam um certo povo.

Montanari (1998 *apud* RODRIGUES et. al 2015, p.2), enfatiza que;

As refeições têm seu lugar em uma história cultural e sua instituição marca o início das relações comunitárias de um povo, que coincidem, em maior ou

menor grau, com a constituição de uma identidade política a comensalidade é uma das estruturas de identidade do cidadão.

Entende-se que a gastronomia é o conjunto de simbolismo, crenças, valores, que identificam as singularidades de certo grupo ou pessoa. Através do contato com povos ou grupos sociais diferentes, e por meio da comensalidade o homem faz a troca de suas experiências e transmite seus valores e suas preferências no ato de comer.

De acordo com Rodrigues et al. (2015, p.2), deve-se olhar para o passado para poder entender todo o processo de formação da identidade de um povo por meio da gastronomia, e qual sua importância para que eles possam se solidificar na história. A autora ainda acredita que a gastronomia seja uma forma de linguagem cultural descrita por meio do local e de seus moradores.

Segundo os autores Bonin e Rolim (1997, p.76) “[...] os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade”, o que mostra a íntima relação que se estabelece entre a alimentação e a cultura de certo grupo social. Para Dentz (2011, p.44) “comida tem a ver com prazer, comunidade, família e espiritualidade, com nossa relação com o mundo natural e com a nossa identidade”.

Como se pode observar no diálogo dos autores, a identidade de uma determinada localidade pode ser expressada de diferentes formas, entre elas está; o comportamento, a forma de falar e articular, o modo de vestir, o modo de comer, a sua gastronomia, todas essas características traduzem uma identidade que está ligada às raízes de cada indivíduo a qual é parte integrante do processo cultural de cada lugar.

Com isso percebe-se que a comida, de certa forma, pode ser entendida como uma forma de comunicação entre todos os povos, ou ainda como uma linguagem universal, que conversam entre si por meio de diferentes pratos, onde cada um tem seu devido significado para o povo ao qual ele pertença. Sendo assim, a gastronomia ou a culinária é um elemento intrínseco a identidade de um povo.

Destaca-se que por meio da gastronomia típica, ao se alimentar em certo lugar é possível viajar no tempo, é trazer a memória, sensações antigas ligadas a lembranças de um lugar, e ainda é possível sentir cheiros e gostos únicos.

No que se refere à identidade, Dentz (2011, p.24) afirma que, está diretamente ligada à memória, pode-se entendê-la como aspectos simbólicos de um determinado povo, como suas crenças, ritos e experiências comuns.

Schlüter (2003, p.32) afirmando o entendimento de Dentz, diz que a identidade é uma construção simbólica, uma forma de classificação que cria um sentimento de pertencimento.

Ainda neste discurso, o autor destaca que:

A identidade também é comunicada pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencer ao lugar que deixaram. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico utilizada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura particular. (SCHLÜTER 2003, p.32)

A gastronomia, além de ser uma arte para os apreciadores de boa comida, um produto para o turismo, a identificação para diferentes povos é tida também como um patrimônio imaterial¹ importantíssimo para a nação.

O ato de cozinhar, a forma de preparar os alimentos, os rituais que são feitos caracterizam os grupos de diferentes estados e países, é no saber fazer que se constituem heranças históricas e tradicionais, que por meio do tempo são guardadas e algumas são perdidas, no entanto a gastronomia une e separa diferentes nações pelo meio cultural.

Ou seja, a gastronomia de um povo está muito além de ser apenas um conjunto de pratos considerados característicos ou emblemáticos. “[...] É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas [...]” (MACIEL 2005, p.50).

Sendo a gastronomia um meio de identidade da cultura, além de servir de base alimentar para nutrir, ela serve como oferta turística, pois por meio dela é possível proporcionar ao turista o conhecimento da identidade de determinado lugar ou região.

Pois a gastronomia, na perspectiva de acúmulo da experiência, pode ser aplicada como oportunidade para desenvolver destinos e produtos turísticos distintos, além de atender demanda específica aumentando a valorização da oferta turística.

Sabe-se que de maneira muito especial a gastronomia quando está associada ao turismo, se revela um instrumento importantíssimo para manutenção e

¹ A gastronomia é considerada pela UNESCO como patrimônio imaterial.

conservação, uma vez que atua como condutor da cultura popular, e auxilia na “construção e permanência das identidades gastronômicas dos povos [...]”. (DENTZ, 2011 p. 48)

2.4 TURISMO GASTRONÔMICO

Para o Ministério do Turismo (Mtur) “a identidade gastronômica, enquanto elemento de identidade da cultura de um povo pode ser trabalhada como um atrativo turístico ao proporcionar para o turista o conhecimento da identidade cultural de determinada comunidade” (BRASIL, 2010, p.26).

Ao se utilizar dos produtos da culinária tradicional, o turismo gastronômico pode ser utilizado como uma forma de conhecer novas culturas e hábitos alimentares, constituindo uma configuração de apropriação dos elementos culturais esquecidos, para atuar na valorização cultural (FAGLIARI, 2005 *apud* MÜLLER, 2012, p. 49).

Salienta-se que atualmente a gastronomia ou culinária tradicional está cada vez mais valorizada, por ser um importantíssimo elemento da cultura. Percebe-se que ela é vista como oportunidade de negócio para os microempresários, devido à rotina das famílias modernas, e para o turismo tornou-se um produto indispensável, pois a culinária pode transmitir ao homem prazeres, conhecimento, e um grande intercâmbio cultural.

Entende-se que a gastronomia tanto como produto ou atrativo de um determinado lugar, é imprescindível para o turismo. Uma vez que por meio dela novas possibilidades surgem, na verdade nem tão novas, e sim pouco exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

No que diz respeito ao produto turístico, a MTur entende como, “o conjunto de atrativos, equipamentos e serviços turísticos, acrescido de facilidades e ofertado de forma organizada por um determinado preço (BRASIL 2004)”.

Para José Vicente Andrade (1998 *apud*, FERNANDES 2011, p.125) o produto turístico:

É um composto de bens e serviços diversificados e essencialmente relacionados entre si, tanto em razão de sua interação com vistas ao

atendimento da demanda quanto pelo fator de unir setores primários, secundários e terciários da produção econômica.

A gastronomia como produto tem movimentado grande demanda de pessoas que buscam experimentar novos sabores, conforme afirma Dias (2002, p.30), quando diz que o turismo gastronômico, “é a busca de satisfação do paladar, o que dá lugar a uma série de viagens para encontrar alimentos agradáveis, além de um contínuo intercâmbio de alimentos e bebidas”.

Dessa forma, afirma-se que turismo e a gastronomia são intrínsecos, não se pode planejar a atividade sem pensar na alimentação do turista por ser um item básico, e como atrativo para o turismo cultural a gastronomia é um item indissociável dele, pois o viajante não pode abster-se dela e sempre tende a degustar a gastronomia local.

Salienta-se que a gastronomia (especialmente a típica), vem se destacando no turismo cultural, não simplesmente por constituir um bem cultural, a qual precisa ser valorizada como os demais segmentos, mas sim por proporcionar ao turista um importante ponto de contato com a realidade local visitada, fazendo-o degustar no sentido figurado e literal, seus ritos, valores e tradições locais.

Vale destacar que em relação aos pratos típicos, os mesmos podem ser entendidos como iguarias gastronômicas que são preparadas e degustadas em determinada região, de modo tradicional que possui ligação com a história do povo que os prepara e degusta. “[...]Por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo torna-se muitas das vezes uma espécie de signo local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.” (MINTZ, 2001 apud DENTZ, 2011 p. 47).

A relação entre gastronomia e turismo providencia igualmente uma plataforma para o desenvolvimento econômico local que através das ofertas de experiências gastronômicas únicas ajudam a criar marca e à venda dos destinos, bem como a suportar o desenvolvimento da cultura local (BORRALHO, 2014).

Firmando a alimentação enquanto seu valor cultural e histórico, ela tende a estabelecer-se como elemento relevante na diversificação da oferta turística e como vetor de desenvolvimento turístico (FAGLIARI, 2005).

A busca pelas raízes da cozinha e a forma de entender a cultura de lugares por meio da gastronomia tem um crescimento impressionante, o que torna o turismo

gastronômico um importante meio de transição do patrimônio intangível dentro das comunidades. Gandara (2009, apud BRASIL, 2010 p.25) enfatiza que o turismo gastronômico é “uma vertente do Turismo Cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade”.

Uma senhora é reconhecida no bairro onde vive por suas habilidades culinárias, ela conhece e prepara receitas ancestrais da culinária brasileira, passa a oferecer seus serviços aos visitantes, refeições deliciosas! Ela resolve utilizar produtos colhidos na horta do seu quintal e ali mesmo, à sombra de uma frondosa árvore, decide montar algumas mesas para a refeição, nasce um pequeno e charmoso restaurante. Como ela é boa de conversa, não demora muito e sua casa ganha fama, atraindo gente de todo o lugar (BRASIL, 2008, *apud* BRASIL 2010 p. 48).

Assim pode-se perceber que o meio da valorização cultural está conectada aos costumes, crenças e valores autênticos do patrimônio encontrado no local a qual o turista vai se identificando e buscando cada vez mais conhecer.

3 GASTRONOMIA E IDENTIDADE AMAZÔNICA

Neste capítulo será abordado sobre a gastronomia Amazônica, por meio de um breve contexto histórico dos nativos e colonizadores da época do descobrimento que deixaram na gastronomia dessa região suas heranças culinárias. Posteriormente abordará sobre a gastronomia do Estado do Amazonas, descrevendo suas tradições, aromas e sabores. Também se fará um breve delineamento das inserções e influências da gastronomia Amazonense na atualidade.

3.1 GASTRONOMIA AMAZÔNICA

Atualmente a gastronomia amazônica é uma combinação de sabores que tem em seu arranjo primeiramente a contribuição indígena. No entanto para se entender culturalmente esta gastronomia, se fez necessário um breve delineamento da contribuição indígena e dos Europeus que influenciaram na culinária Brasileira.

O antropólogo Darcy Ribeiro (1996 *apud* QUINZANI, CAPOVILLA, CORRÊA 2016 p. 252), afirma que na época da colonização portuguesa no século XVI, a população indígena em terras brasileiras era estimada entre dois e quatro milhões de pessoas, pertencentes a mais de mil povos indígenas. Por meio desta informação a respeito das numerosas e diversas comunidades indígenas que aqui habitavam, evidencia-se quanto o sistema alimentar desses povos influenciaram a base alimentar que formou a culinária regional brasileira.

Em uma carta de Pero Vaz de Caminha, ele descreve o hábito dos nativos que aqui viviam da seguinte forma;

Eles não lavram, nem criam. Nem há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem outra nenhuma alimária que seja costumada ao viver dos homens, nem comem senão desse inhame - que aqui há muito -, e dessa semente e frutos que a terra e as árvores lançam de si. E com isso andam tais, tão rijos e tão nédios que não o somos nós tanto, conquanto comamos trigo e legumes. (CAMINHA, 1500 *apud*, AMORIM 2015 p. 821).

Com base neste pequeno verso da carta de Caminha se pode observar o quanto era simples a vida dos índios, pois tinham o hábito de coletar seu alimento do que a natureza lhes oferecia e principalmente no cultivo da mandioca que era imprescindível para sua alimentação.

Segundo o autor Fausto (2010 *apud* QUINZANI, CAPOVILLA, CORRÊA 2016), a época do descobrimento da América, os povos indígenas que viviam aqui eram articulados regionalmente entre as montanhas andinas e a floresta tropical.

De acordo com Souza (2005 *apud* QUINZANI, CAPOVILLA, CORRÊA 2016) “em comparação com os Incas, essas populações que se cresceram na floresta amazônica eram pouco expressivas e relativamente isoladas, vivendo em aldeias de pequeno porte e praticando uma agricultura itinerante baseada na mandioca”.

os índios amazônicos não conheciam a escrita; eram povos de tradição oral. A maior parte dos índios habitava as margens dos rios amazônicos devido à facilidade para encontrar alimentos como peixes e tartarugas e também devido à fertilidade do solo das praias onde plantavam a mandioca, o milho, o algodão, o tabaco e frutas. A outra região habitada pelos índios era a terra firme onde, para cultivarem seus roçados, tinham que derrubar e queimar a floresta (SOUZA 2005, *apud* QUINZANI, CAPOVILLA, CORRÊA 2016).

Como se sabe, os índios não viviam somente da coleta, como já foi dito por Souza, os índios viviam também da pesca tanto de peixes como de quelônios, da caça de diferentes mamíferos e répteis como afirma Amorim;

Os igarapés (pequenos rios), que se formavam nas florestas da Amazônia serviam de criadouros de peixes e locais para colocar armadilhas e arapucas. Além desses criadouros de peixes, os nativos recolhiam tartarugas para a engorda dentre outros animais que conviessem tal técnica. Caçavam antas, javalis, porcos do mato, tatus, capivaras, veados, cotias. Também se usavam de larvas de madeira para alimentação. As abelhas americanas são menores, sem ferrão, tem como característica fazer seus favos enterrados na terra. Ainda se utilizavam da peçonha e do veneno de répteis para produção drogas e neurotoxinas para serem usadas em dardos e flechas de caça (AMORIM 2015, p 828).

Dentre os mantimentos mais importantes para a alimentação dos índios que eram encontrados na natureza tinham; as raízes, folhas e legumes. Eles tinham uma diversidade de frutos para sua coleta, entre eles, abacaxi, jabuticaba, caju, cajá, araçá, goiaba, maracujá, mamão, laranja, limão, castanhas, milho, mandioca, cará, feijões, favas, amendoim entre tantos outros.

Com a colonização, novos itens alimentícios foram introduzidos na culinária indígena, alguns trazidos de outras regiões e a maioria dos próprios colonizadores, trazidos de seus países de origem.

Verifica-se que mesmo com tantas influências de diferentes povos através da colonização as mais fortes influências da gastronomia são a portuguesa, a africana e a indígena. Como afirma o autor;

Apesar de a culinária brasileira ter sido influenciada por tantos povos, é inegável que os hábitos alimentares brasileiros se embasaram, primordialmente, na interação de três povos- índio, português e africano [...] A mesa brasileira é composta pelas tradições indígenas, pelas iguarias africanas e pela suculência portuguesa (FAGLIARI, 2005, p. 111).

Sabe-se que dos portugueses veio à cultura de comer carne de gado, cereais como o arroz, o trigo por meio dos pães, bolos e biscoitos, aves, couves, alfaces, pepinos, abóboras, lentilhas, doces e vinhos. O alho, a cebola, o cominho, o coentro e gengibre são temperos, legado das primeiras hortas lusitanas. Em relação aos pratos herdados dos portugueses, os principais são; o arroz que é um acompanhamento muito consumido em todas as regiões do Brasil, o sarapatel, as paneladas, buchadas, saladas e pratos cozidos, também por meio deles foi introduzido a canela em pó, o sal e o açúcar.

O autor Fagliari, enuncia que;

Quando os portugueses desembarcaram no Brasil, já eram conhecedores de técnicas bastante avançadas [...] os produtos utilizados eram bastante diversificados, havendo grande consumo de peixes, trigo, pão, mel, queijo, manteiga e alho, entre outros. [...] A alimentação dos índios tinham como base mandioca, peixe, frutas, carne de caça, milho e alguns outros legumes e tubérculos. O alimento preferido dos índios era a mandioca, com a qual faziam farinha e beiju. [...] e os alimentos provenientes da África, são: quiabo, inhame, erva-doce, gengibre, coco e banana. (2005, p. 112 a 115).

Dentre as três principais heranças gastronômicas citadas por Fagliari acima, a gastronomia Brasileira também teve influências dos alemães, dos italianos que ocuparam o Sul e outros que foram para São Paulo, deixando o tomate, a batata, os legumes, e o macarrão. Os árabes também vieram com vários pratos, como exemplo, tem-se o arroz de carreteiro.

Por meio dos africanos os hábitos alimentícios que foram introduzidos, se dão por meio do uso do leite de coco, o azeite de dendê, que até hoje é referencial nas receitas nordestinas como exemplo o caruru, o acarajé e vatapá. Do milho veio o cuscuz, a canjica e o angu. Também como herança dos escravos africanos foi deixada os “miúdos” das carnes, usadas para preparar a feijoada, também o consumo de

açúcar e do mel que utilizavam como energético, para recuperar suas forças do exaustivo trabalho forçado (OLIVEIRA 2013, p. 26).

Sabe-se que a gastronomia brasileira tem uma diversidade de pratos nas diferentes regiões, no entanto todas têm como fundamental item alimentar a mandioca apesar de terem outros elementos marcantes da cultura por influência de outros povos, para qualquer região que se vá, encontrará na culinária um prato feito com base este tubérculo. Verifica-se por meio da história que a influência indígena foi a mais marcante na gastronomia brasileira, pois afinal eles eram a classe dominante nas terras da América na época.

Vale destacar que cada região do País tem sua peculiaridade, devido às diferenças de clima, tipo de solo, vegetação, relevo e povos. A gastronomia Amazônica, como já discutida, apesar das influências que recebeu, pode-se observar que a maioria dos pratos típicos tem como marca a identidade indígena por meio de ingredientes típicos da região, principalmente a mandioca como afirma Brasil, (2009).

Boa parte da cultura à mesa na região vem do legado indígena, que expeliu seu conhecimento aos livros de receitas escritos. É considerada por muitos o maior exemplo de culinária tipicamente nacional. Apesar de suas raízes amazônicas, a cozinha regional sofreu influência forte de imigrantes portugueses, logo no início da colonização. Depois, com o ciclo da borracha, outros povos chegaram e deixaram seus traços na culinária, como é o caso de libaneses, japoneses, italianos e até mesmo os próprios nordestinos que migraram para a região nesse mesmo período.

Salienta-se que a mandioca, que está entre os ingredientes mais importantes na história da alimentação brasileira, saiu da Amazônia e se consolidou no continente se adaptando aos diferentes terrenos locais e recriando suas próprias texturas, cores, aromas e sabores (BRASIL, 2013, p.17).

De acordo com a revista Aromas Cores e Sabores do Brasil do Ministério da Cultura, os principais ingredientes que caracterizam a Amazônia são; “[...] mandioca, cupuaçu, açaí, pirarucu, filhote, urucum (açafrão brasileiro), jambú, guaraná, tucunaré, castanha-do-Pará, tucupi, farinhas; queijo do Marajó, pimentas; feijões”. Dentre os pratos desta região estão; “[...] Pato no Tucupi, Tacacá (caldo quente servido com tucupi, camarão seco, jambú e goma de tapioca), Maniçoba (a feijoada paraense - folhas da mandioca cozidas por sete dias e servidas com carne suína), Pirarucu de casaca (pescado com farinha)”. (BRASIL, 2014 p.18)

Arriscar-se dizer que a gastronomia amazônica é a mais autêntica de todas as culinárias do Brasil, apesar das influências externas que recebeu, foi a que mais manteve intacta seus costumes alimentares.

A Amazônia é extensa e possui a maior floresta tropical do mundo, também possui parte do seu território influenciada pelo mar e com os majestosos rios, é rica e cheia de uma extensa variedade de peixes, bichos de casco e mamíferos, os pratos regionais dessa região combinam com a exuberância da floresta tropical, a bacia hidrográfica e o mar.

3.2 A CULINÁRIA AMAZONENSE

O cenário do Amazonas é um dos mais exuberantes do mundo, é o maior estado do Brasil, de uma floresta extensa dividida pelos rios que formam uma paisagem cênica de tirar o fôlego, e do outro lado encontra-se a capital estonteante de traço Europeu devido à Belle Époque Manauara, um dos destinos mais desejados por viajantes internacionais e nacionais.

Destaca-se que é neste cenário que cresce os mais variados frutos usados no preparo de sucos, cremes, sorvetes, pavês de outros doces e salgados. Nos seus rios se encontram um grande número de tipo de peixes e quelônios que são consumidos assados, cozidos, fritos, em forma de farinha e crus devido às influências da contemporaneidade, e dentro da floresta estão distintos animais de caça, aos quais também compõem o cardápio da culinária típica local.

O Sabor do Amazonas está na caldeirada de peixe, na carne de tartaruga, no pirão de farinha de mandioca, na pimenta, nas frutas nativas. Já o apreciamos só pelo nome e ainda mais quando preparamos suas receitas. A nossa floresta, em sua exuberância ou simplicidade, nos fornece os frutos, e seus rios, pequenos ou colossais, o peixe nosso de cada dia. O jaraqui, o peixe mais conhecido da região, já virou adágio popular, confirmando a tradição indígena, mostrando o carinho acolhedor do amazonense pelos visitantes da cidade: “comeu jaraqui, não sai mais daqui”. (CLEMENT; FALCÃO; SOUZA 2010, p.9)

A cozinha local do Amazonas é originária da culinária indígena, e apesar da influência culinária de outros povos, a população local permaneceu com a tradição de consumir alimentos e bebidas típicos da região. Afirmando isso, Mário Ypiranga Monteiro destaca;

Apesar da influência portuguesa direta, da francesa indiretamente, além de outras menores como a sírio Libanesa, mas tarde verificadas, os habitantes da região amazonense não perderam o hábito geral de consumir alimentos sólidos e bebidas típicas legados pelo amazoníndios (*sic*), conservando, principalmente no interior do Estado do Amazonas, uma linha de tradição muito viva (2017, p.9).

Sabe-se que a culinária indígena no passado assim como ainda hoje era bem diversificada (antes mesmo da colonização). Eles eram praticantes do cultivo e da caça, “[...] os nativos que habitavam a região da Amazônia Brasileira não dedicavam seu tempo ao acúmulo de bens, e sim a sua sobrevivência, tendo a base alimentar constituída de animais caçados, frutas e raízes [...]” (SANTOS 2010, p.28).

Apesar da dizimação de muitas tribos indígenas, a tradição de consumir a mandioca² por meio de seus vários derivados, permanece muito viva atualmente. Muitas são as variedades de produtos advindos do processo da mandioca, aos quais fazem parte da mesa do caboclo³ especialmente a farinha⁴ que não falta em suas refeições, o que caracteriza e diferencia a cultura do povo amazonense de outros povos. (CLEMENT; FALCÃO SOUZA, 2010, p.117).

Segundo Pontes Filho (2000 *apud* Santos, 2010), as tribos que viviam nas terras de várzea viviam principalmente da agricultura, pela fertilidade da terra. E as que vivam nas terras firmes, praticavam a pesca e a caça com maior intensidade, devido a infertilidade da terra. De acordo com Lobo (2001, p. 32), mesmo com o solo infértil, eles cultivavam a mandioca, a batata e inhame que além de se adequarem a qualquer tipo de solo eram resistentes às irregularidades das chuvas.

Enfatizando a importância da mandioca na culinária amazonense como herança alimentar dos índios, destaca-se alguns dos derivados como, o tucupi⁵ (HIGASHI, 2013). usado como molho e caldo, a goma e o polvilho que são utilizados no preparo de beijus, tapiquinha, farinha de tapioca, os biscoitos da Amazônia como: Beiju-Cica, Beiju-Assú, Beiju-Puqueca e Beiju-Membeca (Braga 2004, p. 109).

² A mandioca é o tubérculo da maniva, muito utilizado na cozinha indígena.

³ Os *caboclos* constituem o principal representante demográfico da Amazônia brasileira, correspondendo aos descendentes da miscigenação entre índios, europeus e africanos.

⁴ Dentre as farinhas feitas da mandioca, destaca-se a farinha ova, muito popular em Manaus como farinha do Uarini.

⁵ Tucupi é nome dado ao líquido extraído da mandioca brava, de cor amarelada. Depois de extraído, o molho descansa para que o amido (goma) se separe do líquido (tucupi), para então ser usado como molho e caldo na culinária.

Também são feitos bolinhos de polvilho, a farinha que é feita de diferentes maneiras e que ganha diferentes nomes, dela também se faz mingau, caldo da caridade, chibé entre outras receitas. (SANTOS, 2010).

A mandioca (*Manihot esculenta*) é um raiz de alta importância em nossa região. Foi e ainda é um dos 1 principais cultivos indígenas desde a época da colonização. Durante a fase colonial foi de grande importância na dieta alimentar e desde então não tem sofrido mudanças significativas em seu cultivo ou processamento. A farinha é um dos principais produtos da mandioca. É popular em nossa cidade e, portanto, tradicional acompanhante do peixe, mas também da carne e até das frutas. (*apud* CLEMENT; FALCÃO; SOUZA 2010, p.116).

De acordo com Clement, Falcão e Souza (2010, p.12), uma das heranças africanas que é utilizada na cozinha amazonense atualmente, é o dendê (dentre outras especiarias) que é usado para dar cor e sabor no vatapá, iguaria muito apreciada na região. Posteriormente no período áureo da borracha, alguns hábitos dos migrantes nordestinos foram inseridos, como exemplo a carne seca, que se tornou muito apreciada pela população e o baião de dois. E por fim com a criação da zona franca que ocorreu mais recente, à mais ou menos 50 anos, “os sulistas também trouxeram sua contribuição, juntando ao sabor do peixe o das hortaliças [...]” por meio de saladas. (CLEMENT, FALCÃO, SOUZA 2010, p.12).

Evidencia-se que as principais comidas da cozinha amazonense se dão por meio dos pescados que são bastante apreciados pela população e por meio da mandioca. Os peixes que anteriormente eram consumidos pelos ancestrais indígenas, variam em torno de mais de 1.200 (mil e duzentas) espécies com escamas, totalizando mais de 2 mil espécies, entre peixes com escamas e lisos, “[...] uma vez que os primeiros habitantes acreditavam que os peixes lisos eram transmissores de doenças [...]” (SANTOS, 2010 p. 29), evitavam o seu consumo.

Com as influências e heranças externas recebidas no passado e no decorrer do tempo, atualmente o amazonense tem em seu cardápio a galinha e a carne bovina, além da carne de caça que é e sempre foi mais evidente no interior pois nunca deixou de ser apreciada pelo caboclo, e os pratos a partir de quelônios que são iguarias que quebram a rotina de pescado, especialmente no interior do Estado.

A culinária amazonense é bem peculiar, de traços fortes e original que difere da gastronomia de outras regiões. No Café Amazonense por exemplo, se encontram uma mistura cultural, como o X-caboquinho que é um sanduíche feito com pão francês

tucumã⁶, queijo coalho e banana pacovã frita, a pupunha⁷ que é servida após ser cozida apenas na água e sal, os tubérculos como o cara-roxo e macaxeira que também tem o mesmo tipo de cozimento, além de ovos cozidos, fritos e farofa de charque (está, se deve a influências dos nordestinos), as bebidas de acompanhamento que são servidas, se dão pelos sucos de maracujá, taperebá e o imponente cupuaçu⁸, além do tradicional café com leite.

Nas refeições como almoço e janta segue os seguintes pratos. Como já mencionado devida a diversidade de tipos de peixes, é certo ver na culinária local pratos à base de pescados, entre os mais populares na cidade de Manaus, estão o tambaqui⁹, tucunaré¹⁰, pirarucu¹¹, jaraqui¹² e matrinchã.

Salienta-se que por meio das pesquisas de acervos eletrônicas e bibliográficas, foram selecionados os pratos mais populares da cidade de Manaus, dentre os quais serão abordados a seguir. De acordo com o livro Sabores do Amazonas de Clement, Falcão e Souza, se fará a exposição de tais pratos.

O Tambaqui, é um peixe muito popular nos restaurantes de Manaus, por ter sua carne branca e consistente facilita o corte de filés. Seus principais pratos são; a caldeirada de tambaqui que é temperada com limão, sal, alho, tomate, pimentão, pimenta-de-cheiro e cheiro verde, servido com pirão; Tambaqui assado na brasa em bandas e costela de tambaqui frito, que geralmente são servidos acompanhado de arroz branco ou baião de dois, farofa ou farinha e a popular salada vinagrete (2010, p. 39).

Outro peixe popular e muito utilizado na gastronomia amazonense é o Pirarucu, que possui uma carne muito saborosa e singular, este ficou famoso como “bacalhau da Amazônia”, sua carne também pode ser usada dessecada conhecida

⁶ O tucumã é, um fruto nativo que dá em cachos, em uma palmeira de caule espinhoso chamada de tucumanzeiro.

⁷ A Pupunha também é uma fruta nativa que dá em cachos, em palmeira com caule cheio de espinhos, mais finos que os do tucumanzeiro, chamada de pupunheira, dela também é retirada o palmito que foi muito consumido pelos europeus durante a colonização até os dias atuais.

⁸ O cupuaçu é um dos frutos mais populares da região. As sementes são envoltas em uma polpa branca carnuda, um pouco ácida, mas muito aromática.

⁹ O tambaqui é um dos peixes nobres da Amazônia. Mede geralmente cerca de 90 cm de comprimento e chega a pesar 13 kg. É um dos peixes mais apreciados e conhecidos na culinária amazônica, por causa de seu excelente sabor.

¹⁰ O tucunaré comum é um peixe de grande porte, de carne tenra e muito apreciada.

¹¹ O pirarucu é o maior peixe do Brasil, chegando a alcançar 2 m de comprimento.

¹² O jaraqui é o peixe mais popular da região.

popularmente como pirarucu seco (ou salgado), e fresca. Dentre as diversas receitas à base de pirarucu, destacam-se: filé de pirarucu à milanesa, “[...] pirarucu na brasa, pirarucu no leite de coco e pirarucu-de-casaca. Geralmente é acompanhado por arroz, farofa e molho-de-pimenta” (2010, p. 22).

O Tucunaré também é outro peixe famoso no Estado do Amazonas, possui uma carne tenra, característica e muito saborosa. Os principais pratos com base neste peixe são: a Caldeirada de tucunaré que é muito tradicional tanto na capital quanto no interior, o Escabeche que é feito frito ou assado e depois cozido temperado com limão, sal, alho, tomate, pimentão, pimenta-de-cheiro e cheiro verde assim como o tambaqui (2010, p.54).

O famoso Jaraqui, que é de carne macia e muito gostosa. Na maioria das vezes ele é consumido frito, seguido de farofa, baião-de-dois e molho-de-pimenta. “[...] No entanto, pode ser preparado assado, cozido, e até em suflê” (2010, p.59); E por último não menos importante a Matrinchá¹³ que é um peixe de carne muito saborosa. Na maioria das vezes, é preparado assado na brasa ou no forno recheada (com verduras), com as escamas (CLEMENT; FALCÃO; SOUZA 2010, p.57).

De acordo com o Governo do Estado Amazonas (201?), ressalta-se que a maioria dos pratos cozidos, como a caldeirada é acompanhada de pirão, que é feito da farinha de mandioca, a qual é cozida no próprio caldo do peixe, também pode ser acompanhada de molho de tucupi apimentado. Nos casos dos peixes fritos ou assados é imprescindível o baião de dois, farinha de mandioca e a salada vinagrete, essa mistura de sabores se dá especialmente pelas influências externas, herdadas no passado.

Vale destacar que os ribeirinhos da Amazônia “[...] são populações estabelecidas por muitas gerações, fruto do processo de miscigenação (cruzamento de vários povos e culturas), iniciado no período de colonização, intensificando-se durante o período pombalino e consolidando-se no período da borracha [...]” na qual aconteceu um vasto curso migratório, sobretudo dos nordestinos que fugiam da desapropriação e da seca no Nordeste. Observa-se que foi por meio desses encontros culturais que a gastronomia herdou alguns pratos, que são muito apreciados pelo amazonense (CHAVES, 2009 apud, LIRA 2014 p.58).

¹³ A matrinchá é um peixe que mede aproximadamente 40 cm de comprimento. É um peixe também muito conhecido da população de Manaus.

A carne e os ovos de quelônios, que são conhecidos popularmente como bichos de casco, ainda são considerados uma iguaria na culinária amazônica, principalmente pelos ribeirinhos que se alimentam destes animais para sair da rotina do pescado.

Os quelônios preferidos para serem consumidos no interior, são; “[...] a irapuca (*Podocnemis erythrocephala*) e o cabeçudo (*Peltoderus dumerilianus*). Os animais maiores, como a tartaruga (*P. expansa*) e o tracajá (*P. unifilis*) [...]” são levados para venda nos mercados urbanos, pois são mais valorizados comercialmente (SILVA 2007, p. 135).

A tartaruga¹⁴, tem uma carne de sabor singular e um cheiro que dá água na boca, “[...] a carne da tartaruga foi o alimento de maior tradição da cozinha amazonense”. As iguarias que se fazem dela, se dão pelo Guisado, o Picadinho, o Sarapatel (que é feito do próprio sangue do bicho), e é servido no casco com farofa de farinha do Uarini, feita em seu casco, e é uma verdadeira delícia. (CLEMENT; FALCÃO; SOUZA 2010, p.74)

Enfatiza-se que os quelônios no passado, fizeram parte da dieta indígena e por algum tempo fartavam a mesa cabocla, principalmente por possuírem a carne deliciosa. Conforme afirma Mário Ypiranga “este é um prato por excelência amazônico de origem e de composição [...]”, a tartaruga do mar, jamais poderia competir com a tartaruga fluvial em sabor. O autor ainda destaca que;

A tartaruga teve tanta influência na vida social da Amazônia que em 1769 houve um motim de soldados no rio Negro, por causa de uma já assada, destinada ao rega-bofe de alguns comensais e que fora roubada por um deles. A quantidade delas era tanta nos rios da Amazônia que não somente serviam para pagamento da milícia e dos funcionários públicos como os ovos macerados eram exportados na forma de “manteiga” ou banha para o exterior afim de servirem na iluminação pública e particular. (MONTEIRO 2014, p.57)

No entanto com o aumento da caça predatória as populações desses animais diminuíram bastante, e atualmente “a extração de quelônios e animais de caça ocorre num contexto de rigorosa proibição¹⁵ legal e de conflitos com as agências ambientais governamentais” (SILVA 2007, p.135).

¹⁴ A tartaruga é um quelônio de água doce que habita o rio Amazonas e seus afluentes. Iguaria muito apreciada pelos ribeirinhos.

¹⁵ Atualmente já existem criatórios de quelônios, aos quais atendem a população de apreciadores, legalizando assim o consumo deste prato típico.

Os animais de caça e quelônios são extremamente apreciados pelos ribeirinhos por constituírem uma ruptura na monotonia alimentar do cardápio diário, em geral constituído por peixe. As espécies animais de caça mais citadas como comuns e preferidas para consumo incluem os grandes mamíferos terrestres, entre eles, a anta (*Tapirus terrestris*), a queixada (*Tayassu pecari*), o caititu (*Tayassu tajacu*) e a paca (*Agouti paca*). A carne de anta salgada e cozida no leite de castanha é considerada uma iguaria, da mesma forma que a carne de certos animais de caça cozida no suco ("vinho") de frutas de palmeiras, como a bacaba e o patauá (*Oenocarpus* spp.). (SILVA 2007, p. 135).

Além dos peixes, quelônios e animais de caça, também na região amazônica se encontram uma variedade de frutos, os quais são consumidos in natura ou preparados em receitas, destaca-se os mais evidentes e populares entre eles como; o cupuaçu, a graviola, a melancia, o tucumã, o taperebá, a pupunha, o araçá-boi, o biribá, o abió, o buriti, a bacaba, o açaí, o patauá, o conhecido guaraná da Amazônia, dentre outras. Essas frutas são consumidas das mais variadas formas, como: sucos, doces, molhos, geléias, energéticos e sorvetes.

Dentre essas frutas destacam-se o cupuaçu e o tucumã, que estão diariamente no cardápio de restaurantes e de muitas famílias na região.

O Cupuaçu já é um símbolo amazônico, o mais notório, de sabor singular. Possui uma polpa branca que envolvem as sementes, é um pouco ácida, mas de um aroma incontestável. “[...] A polpa do cupuaçu é amplamente utilizada, tanto em suco quanto em receitas de doces, especialmente sorvetes e cremes. Os caroços do cupuaçu, por sua vez, produzem um chocolate delicioso, já comercializado na cidade sob o nome de *cupulate*.” O tucumã por sua vez, diferente do cupuaçu é pequeno e tem um caroço que ocupa quase todo o tamanho do fruto, que é coberto por uma fina polpa oleosa. O tucumã é descascado e geralmente consumido puro com bocadas de farinha (principalmente no interior do Amazonas), e acompanhado por café. (CLEMENT; FALCÃO; SOUZA 2010, p.148-165).

No entanto, novas experimentos culinários tem dado ao tucumã uma maior variedade de usos, hoje já é possível comer em alguns restaurantes o “risoto de tucumã” como exemplo o restaurante Palhoça que segundo a colunista Maria Luiza Dácio (2018), reabriu em janeiro e para atender e englobar todos os públicos o restaurante unificou ingredientes amazônicos com a culinária global.

Fica evidente que a gastronomia com o passar dos anos evoluiu muito, desde os primórdios da história a culinária vem passando por transformações. Montanari (2008 apud Lira et. al 2013, p.6) salienta que, o que parece “bom para comer”, atualmente é resultado de um longo processo de transformação da cultural, influenciado por inúmeras variáveis de ordem social, pois a gastronomia como se conhece hoje é resultado das diversas trocas que ocorreram entre as mais diversas culturas no passado.

Além das mudanças que ocorrem naturalmente com o passar do tempo, atualmente os chefes da alta gastronomia vem buscando nos ingredientes regionais desenvolver pratos tradicionais sofisticados para chamar atenção dos apreciadores da comida gourmet. Como é o caso do chefe Moysés Benaion do Restaurante Palhoça que afirma em entrevista da colunista Maria Luiza que; “O filé caboquinho’ tem uma redução de açaí e é recheado com queijo coalho, e isso reflete o que queremos mostrar: a mistura do que é tendência com o regional [...]” (Dácio, 2018).

A gastronomia do Amazonas é única, ainda que as influências do passado tenham deixado sua contribuição e a gourmetização de pratos chiques de restaurantes da contemporaneidade, salienta-se que o sabor e a tradição alimentar desta região ainda em sua maioria são a mais autêntica do Brasil. Os peixes, as caças, os quelônios e os frutos são alimentos que se encontram em fartura na capital e no interior. No entanto conforme os autores Barroco, L. e Barroco, H. (2008 p. 4), enfatizam “as mudanças nos hábitos alimentares é uma questão inerente ao mundo moderno [...]”.

4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Nesta seção será abordado a estrutura dos procedimentos metodológicos, explicando sua organização a partir dos objetivos que foram traçados e que ajudaram na investigação do problema proposto por esta monografia. Por fim, será descrita a forma pela qual os dados foram coletados e tratados, bem como as limitações do método adotado, os instrumentos de coleta de dados, de análise e interpretação dos resultados.

Para melhor compreensão dos procedimentos metodológicos, enfatiza-se o objetivo geral desta pesquisa é identificar a identidade gastronômica da praia do Tupé segundo a percepção dos comunitários (permissionários) da RDS do Tupé.

4.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

Ressalta-se que “a pesquisa é o conjunto de procedimentos sistemáticos, baseado no raciocínio lógico, que tem por objetivo encontrar soluções para problemas propostos, mediante a utilização de método científico” (ANDRADE 2010, p 109).

O “método é a ordem que se deve impor aos diferentes processos necessários para atingir um fim dado ou um resultado desejado. Nas ciências, entende-se por método o conjunto de processos que o espírito humano deve empregar na investigação e demonstração da verdade” (CERVO; BERVIAN, 1978 *apud* FACHIN 2006 p. 17).

O método racional se aplica aos fatos que a mente interpreta como verdadeiros, utilizando duas técnicas de raciocínio lógico, a indução e a dedução. “Já o raciocínio é um procedimento coerente que coleta elementos relativos de faculdade espiritual própria do homem, qual seja a razão”. (FACHIN, 2006 p. 31).

O **método dedutivo**, de acordo com a aceção clássica, é o método que parte do geral e, a seguir, desce ao particular. Parte de princípios reconhecidos como verdadeiros e indiscutíveis e possibilita chegar a conclusões de maneira puramente formal, isto é, em virtude unicamente de sua lógica. E o método proposto pelos racionalistas (Descartes, Spinoza, Leibniz), segundo os quais só a razão é capaz de levar ao conhecimento verdadeiro, que decorre de princípios a priori evidentes e irrecusáveis. (GIL, 2008 p.9, grifo nosso).

O **método indutivo** procede inversamente ao dedutivo: parte do particular e coloca a generalização como um produto posterior do trabalho de coleta de dados particulares. De acordo com o raciocínio indutivo, a generalização não deve ser buscada aprioristicamente, mas constatada a partir da observação de casos concretos suficientemente confirmadores dessa realidade. Constitui o método proposto pelos empiristas (Bacon, Hobbes, Locke, Hume), para os quais o conhecimento é fundamentado exclusivamente na experiência, sem levar em consideração princípios preestabelecidos. (Gil, 2008 p.10, grifo nosso).

Sendo assim, esta pesquisa caracteriza-se como indutiva, pois fez-se uso do método observacional do fenômeno (gastronômico) da praia do Tupé cujas causas desejava-se conhecer, para então constatar se há uso da gastronomia típica do Amazonas nas barracas e entender qual a percepção dos permissionários em relação a esta gastronomia.

4.2 OBJETO DE ESTUDO

Esta pesquisa teve como sujeitos os seis permissionários das barracas gastronômicas da praia do Tupé, que trabalham diretamente com a gastronomia do lugar. Vale destacar que esses barraqueiros, para se tornarem titulares das barracas passam por um processo de seleção que ocorre entre as seis comunidades da Unidade de Conservação - (UC). Conforme Afirma Prefeitura Municipal de Manaus - (PMM).

Figura 1 - Praia do Tupé.



Fonte: <http://www.seguindoviagem.com/brasil/manaus-brasil/praiado-tupe/>

SECÇÃO IV – DOS PERMISSIONÁRIOS Artigo 6º Serão considerados permissionários da Praia do Tupé aqueles que tenham sua situação regularizada junto aos Órgãos Municipais de Meio Ambiente e de Turismo, por meio da assinatura do Termo de Autorização de Uso das Barracas daquela praia. Parágrafo único. As populações tradicionais de todas as comunidades da REDES do Tupé terão preferência como permissionários no comércio desenvolvido nas barracas daquela praia. (2008 p.2).

Salienta-se de acordo com Peixoto (2013 p. 55) foram construídas doze barracas, com 2 ilhas divididas em 6 e um barracão central para colocar cadeiras e mesas. As mesmas foram entregues aos permissionários no dia 9 de fevereiro de 2008. No entanto somente 1 ilha estava sendo utilizada (desde 2012), devido a ilha da ponta da praia entrar em contato mais rápido com a água ela teve sua base cavada pelo banzeiro, que levou a areia deixando toda sua estrutura exposta. As outras seis barracas atualmente entraram em reforma e estão aguardando reinauguração para serem entregues aos seis permissionários que estão usando uma barraca improvisada para trabalhar.

A praia do Tupé de acordo com o site da Tripadvisor Brasil (2018), é uma praia muito procurada nos finais de semana em Manaus, e entre as praias mais belas se encontra em primeiro lugar na classificação do site (ver Figura – 29/30 em anexo), a praia é limpa, bonita e de uma paisagem cênica única e ainda conta com serviços gastronômicos que são ofertados nas seis (6) barracas de alimentação distribuídas na praia, além desses serviços à população local, turistas e visitantes contam com apoio da polícia ambiental que em parceria com a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Sustentabilidade-(SEMMAS) zelam pela segurança, pelo uso sustentável dos recursos naturais da reserva e da praia. Em 2014 devido a copa do mundo, onde Manaus foi sede, a praia entrou na lista de lugares turísticos para se visitar em Manaus, pelo folder confeccionado pela Manauscult, Secretaria de Cultura Turismo e Eventos (2014).

O uso público da praia acontece sob uma rigorosa norma de uso e visitação, para então garantir a sustentabilidade do lugar e fomentar a atividade econômica da comunidade, que sempre recebe lanchas, barcos de pequeno e grande porte com muitos visitantes (banhistas) pela beleza do lugar (PMM 2008, p.3).

Vale destacar que as populações tradicionais destas unidades são amparadas por lei e “ficam regulamentadas por contrato”, onde consta, que os mesmos têm a

“obrigação de participar da preservação, recuperação, defesa e manutenção da RDS” (PEIXOTO 2013, p.39).

Figura 2 - Embarcação de grande porte levando banhistas.



Fonte: <http://semmas.manaus.am.gov.br/wp-content/uploads/2011/04/DSC01329.jpg>

Por outro lado, vale lembrar que o órgão gestor deve providenciar para essas populações meios para subsistências, visto que somente a exploração sustentável dos recursos não seja o suficiente, uma vez que os mesmos podem esgotar. Sendo assim, surge a menção do turismo em áreas protegidas, o que vem dando muito certo na Amazônia em geral, e já vem acontecendo na RDS do tupé a alguns por meio do roteiro Tucorin (Turismo Comunitário no Rio Negro), que é uma iniciativa de turismo de base comunitária que trabalha dentro de unidades de conservação onde seis (6) comunidades do mosaico de UCs fazem parte, sendo que três (3) entre elas estão localizadas dentro da RDS do Tupé (São João do Tupé, Colônia Central, Julião). (IPÊ, 2008).

Figura 3 - Índios Dessanas, Comunidade São João do Tupé.



Fonte: <http://www.40forever.com.br/uma-incrivel-viagem-pelo-rio-negro/foto-04-520g1277/>

Percebe-se que a comunidade São João do Tupé é favorecida turisticamente, pois além de ter recursos naturais que conquistam o turista, também dispõe de famílias indígenas da etnia Desana, que recebem turistas de todos os lugares do mundo, além dos povos tradicionais (ribeirinhos) da comunidade que trabalham com o turismo de base comunitária (mostrando simplesmente, a sua vida cotidiana).

Vale ressaltar que as famílias tradicionais que não trabalham diretamente com o turismo, acabam de forma indireta colaborando com a atividade compondo a oferta, como no caso dos fornecedores das matérias primas para as famílias que trabalham com o artesanato, das frutas para as doceiras que fazem doces, e o fornecedores de peixe, carne, frango para os que trabalham com a gastronomia.

Figura 4 - Praia do Tupé, Barracas Gastronômicas.



Fonte: <http://oeldoradoequi.blogspot.com.br/2011/01/praiado-tupe-manaus.html>

4.1.1 Breve Histórico de Criação

De acordo com Silva (2006 apud SEMMAS, 2016 p. 23), a comunidade São João do Tupé, foi registrada oficialmente no cartório de títulos e documentos em 18 de abril de 1988. Mas foi somente em julho do mesmo ano que passou a existir de fato.

Figura 5 - Lago do Tupé (cheia)



Figura 6 - Lago do Tupé (seca)

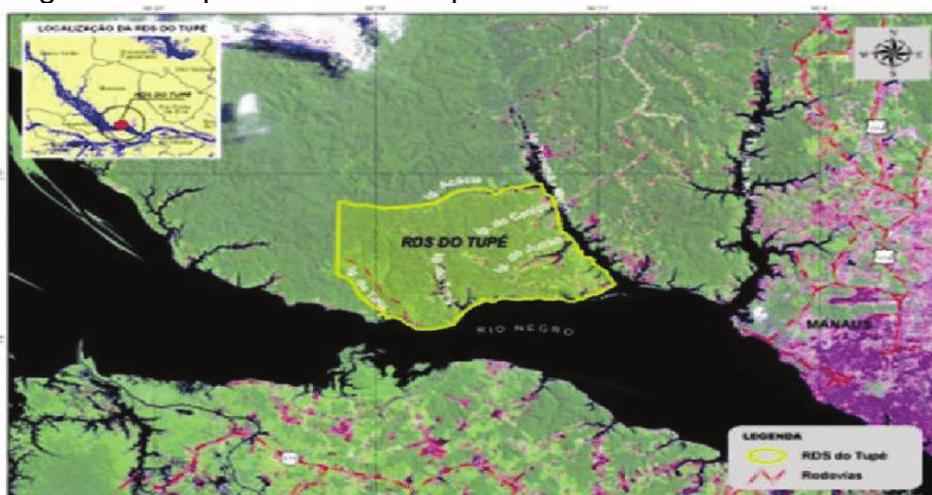


Fonte: http://2.bp.blogspot.com/-blH0_-BrBOI/ULTWViK27TI/AAAAAAAAAnM/fgcVWmZ7_9I/s1600/Foto+Tup%C3%A9_Cheia.jpg

A comunidade se localiza na margem esquerda do rio Negro e nela se encontra o Lago Tupé, que fica entre as duas margens de praia branca, mata de igapó e terra firme, área essa que recebeu uma atenção especial.

Com vista a proteção em que está localizado o Lago do Tupé em 1990 o poder público Municipal declarou a praia do Tupé como Área de Relevante Interesse Ecológico (ARIE), por meio da Lei Orgânica do Município de Manaus de Manaus. Cinco anos depois, exatamente em 1995 de acordo com a lei Municipal 321, Criou-se a Unidade Ambiental do Tupé (UNA - Tupé), que passou a integrar o sistema Municipal de Unidades de Conservação (SEMMAS 2016, p.22).

Figura 7 - Mapa da RDS do Tupé



Fonte: https://www.researchgate.net/profile/Amanda_Prado2/publication/312133879/figure/fig1/AS:447

896114995200@1483798163553/Figura-1-Mapa-de-localizacao-da-comunidade-Juliao-inserida-na-Reserva-de.ppm

Após esse período vários outros trâmites para adequar a UNA do Tupé ocorreram, até que em 2005 conforme o Decreto de Criação 8044, foi criada a RDS do Tupé, conforme mostra abaixo:

Fica criada a Reserva de Desenvolvimento Sustentável do Tupé (REDES do Tupé), com área total de 11.973 ha (onze mil, novecentos e setenta e três hectares) e perímetro de 47.056 m (quarenta e sete mil e cinquenta e seis metros), com o objetivo básico de preservar a natureza e, ao mesmo tempo, assegurar as condições e os meios necessários para a reprodução e a melhoria dos modos e da qualidade de vida e exploração dos recursos naturais das populações tradicionais, bem como valorizar, conservar e aperfeiçoar o conhecimento e as técnicas de manejo do ambiente, desenvolvidas por estas populações. (PMM/SEMMA, 2005).

Figura 8 - Praia do Tupé, Rio Negro.



Fonte: <http://oeldoradoequi.blogspot.com.br/2011/01/praiado-tupe-manau.html>

A RDS do Tupé, está localizada à margem esquerda do Rio Negro na área rural do município de Manaus, no Estado do Amazonas, distante a 25 km em linha reta. A RDS do Tupé harmonizar-se com seis comunidades, sendo elas; Agrovila, Julião, Nossa Senhora do Livramento, Colônia Central, Tatulândia e São João do Tupé (SEMMA, 2016 p). Vale destacar que uma RDS de acordo com o Sistema de Unidades de Conservação - SNUC, é;

uma área natural que abriga populações tradicionais, cuja existência baseia-se em sistemas sustentáveis de exploração dos recursos naturais, desenvolvidos ao longo de gerações e adaptados às condições ecológicas locais e que desempenham um papel fundamental na proteção da natureza

e na manutenção da diversidade biológica. (BRASIL 2000. Lei FEDERAL Nº 9.985 de 18/07/2000)

O nome da UC, *Tupé* é de origem indígena do Tupi, que significa entrançado, tecidos trançados com talas da planta arumã, que utilizado para fabricar objetos de arte como tapetes, esteiras, toldos de barcos, dentre outros.

Figura 9 - Praia do Tupé no Verão extremo



Fonte: [Http://ultimorio.com.br/site/wp-content/uploads/2014/02/%C3%9Altimas_%C3%81rvores_.jpg](http://ultimorio.com.br/site/wp-content/uploads/2014/02/%C3%9Altimas_%C3%81rvores_.jpg)

A região que compreende o Tupé foi habitada por índios da tribo Barés, conforme os fragmentos de peças encontrados em sítios arqueológicos, como os cacos de louças feitas de barro e outros objetos de uso doméstico que eram fabricados por esses primitivos moradores. (PMM/SEMMA, 2016, p. 23).

4.1.3 Regulamento de uso da praia

De acordo com a lei que regulamenta a RDS, ratifica-se que a mesma “ tem como objetivo básico preservar a natureza e garantir condições e meios necessários para a reprodução e a melhoria dos modos e da qualidade de vida [...] das populações

tradicionais” Além de prover meios para valorizar a cultura, por meio de suporte a conservação e aperfeiçoamento das técnicas de manejo do ambiente, que são desenvolvidos por estas populações. (BRASIL 2000. Lei FEDERAL Nº 9.985 de 18/07/2000).

Durante o período de estágio supervisionado que ocorreu entre 2012 e 2014 no Departamento de Áreas Protegidas (DEAPR) da SEMMAS a pesquisadora pode perceber durante as ações de sensibilização na praia do Tupé, que muitas das embarcações de grande porte que levavam entre 100 a 200 pessoas, o responsável não informava os banhistas sobre as normas de uso da praia, fazendo com que muitas pessoas descessem do barco com bebidas em garrafas de vidro, e ambulantes que tentavam vender seus produtos até encontrarem um agente que o fazia voltar para a embarcação com a sua mercadoria, e até mesmo os próprios donos das embarcações cometiam algumas infrações devido ao não cumprimento das normas, como fechar os banheiros dos barcos (já que a descarga dos mesmos são jogadas diretamente na água dos rios).

No entanto atualmente durante a visita da pesquisa de campo percebeu-se um certo descaso por parte da SEMMAS, não havia nenhum servidor fiscalizando, com isso havia 1 bote e motos-aquáticas transitando na área de banhista, pessoa fazendo fogo em baixo das arvores e alguns ambulantes vendendo seus produtos, que segundo a SEÇÃO V – do regulamento do uso da praia é proibido.

Desta forma vale destacar as permissões e proibições do plano de uso dá praia do Tupé. Dentro dessas UCs, conforme a Lei Federal Nº 9.985.

I - é permitida e incentivada a visitação pública, desde que compatível com os interesses locais e de acordo com o disposto no Plano de Manejo da área;
II - é permitida e incentivada a pesquisa científica voltada à conservação da natureza, à melhor relação das populações residentes com seu meio e à educação ambiental, sujeitando-se à prévia autorização do órgão responsável pela administração da unidade, às condições e restrições por este estabelecidas e às normas previstas em regulamento; (BRASIL, 2000)

Com essas informações acima pode-se elencar as principais atribuições que vão de encontro as informações desta pesquisa. Como a população tradicional da comunidade do São João do Tupé vive basicamente do uso sustentável dos recursos naturais, uma das formas que os Órgãos gestores encontraram para a melhoria da qualidade de vida dos mesmos foram os projetos voltados aos serviços turísticos.

SEÇÃO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.(Contribuição)

- a valorização cultural das populações tradicionais da REDES do Tupé;
- despertar o interesse dos usuários pelo conhecimento e por ações que visem a proteção dos atributos ambientais;
- o desenvolvimento do turismo sustentável no local.

SEÇÃO V – DO USO DA PRAIA (Fica proibido)

I - Realizar atividades industriais, comerciais e/ou de prestação de serviços sem a devida autorização dos órgãos municipais de meio ambiente e de turismo. Quando autorizadas, essas atividades deverão ser desenvolvidas, preferencialmente, por membros das comunidades da REDES do Tupé.

XIII - Fazer fogueira, instalar churrasqueiras ou quaisquer outros equipamentos para fins de preparo de alimentos.

Artigo 9º Os freqüentadores da Praia do Tupé serão estimulados a utilizar, preferencialmente, os serviços locais (alimentação, lazer, turismo, entre outros), de modo a garantir o desenvolvimento sustentável e a valorização cultural das comunidades da REDES do Tupé, bem como o usufruto sustentável dos atrativos existentes naquela praia.(PMM 2008, p.3)

4.3 QUANTO À FINALIDADE

Conceituando a pesquisa quanto a finalidade Andrade (2010 , p.) destaca que são dois tipos: a de Ordem Intelectual e a de Ordem Prática. A exploração da pesquisa de ordem intelectual, pode ser denominada “*pura*” ou “*fundamental*” (estratégica), que geralmente é realizado por cientistas e contribui para o progresso da ciência. Já a de ordem prática, a pesquisa visa aplicações práticas, “[...] com o objetivo de atender as exigências da vida moderna. Nesse caso, sendo o objetivo contribuir para fins práticos, pela busca de soluções para problemas concretos, denomina-se pesquisa “*aplicada*” [...]”. (ANDRADE, 2010 p.110).

De acordo com os objetivos propostos, classifica-se esta pesquisa como básica pura, uma vez que a mesma não pretende realizar aplicações práticas, pois a finalidade deste trabalho é puramente teórica e pretende apenas expandir o conhecimento sobre a gastronomia do Amazonas uma vez que o mesmo ainda é muito preliminar. Assim, por meio da exploração da gastronomia típica ofertada nas barracas gastronômicas da praia do tupé segundo a percepção de seus permissionários (barraqueiros), a pesquisa contribuirá para maior acervo no tema gastronomia típica do Amazonas.

4.4 QUANTO AOS FINS

O propósito geral da pesquisa científica quanto aos fins, diz respeito a sua exploração, sendo classificada em exploratória, descritiva ou explicativa.

A pesquisa exploratória constitui um trabalho preliminar, onde o pesquisador busca informações sobre um determinado assunto, já a pesquisa descritiva é um pouco mais profunda, pois busca identificar, analisar e interpretar esse assunto, enquanto a pesquisa explicativa é um pouco mais complexa, pois além de analisar e interpretar dados ela é usada para aprofundar o conhecimento da realidade e seus resultados fundamentam o conhecimento científico (ANDRADE 2010 p.112).

Já a pesquisa descritiva, a autora destaca que “[...] os fatos são observados, registrados, analisados, classificados e interpretados sem que o pesquisador interfira neles [...]”. Ou seja, os fenômenos do mundo físico e humano que são estudados, não serão manipulados pelo pesquisador. (ANDRADE, 2010 p.112).

Desta forma a pesquisa em questão é classificada como exploratória e descritiva. Uma vez que as informações sobre a gastronomia típica do Amazonas ainda são muito preliminares, a pesquisa exploratória trará maiores informações do a respeito do problema, tornando-o mais claro e assim será possível alcançar os objetivos propostos. Enquanto o uso da pesquisa descritiva servirá para descrever as características gastronômicas ofertado pelos permissionários, e os dados obtidos por meio de pesquisa de campo realizado na praia do Tupé, descrevendo o perfil dos mesmos.

4.5 QUANTO AOS MEIOS

Gil (2008, p.50) enfatiza que “o elemento mais importante para a identificação de um delineamento é o procedimento adotado para a coleta de dados”. Que são definidos por dois grupos: fontes de papel e aqueles cujos dados são fornecidos por pessoas. O primeiro grupo é formado pelas pesquisas bibliográficas e documental, enquanto o segundo grupo é composto pelas pesquisas experimental, a ex-post-facto, o levantamento, o estudo de campo e o estudo de caso.

De acordo com Silva (2005, p.21) “a pesquisa bibliográfica é elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de livros, artigos de periódicos e atualmente com material disponibilizado na Internet.”

De acordo com Gil (2008 p.57) “as pesquisas de campo procuram muito mais o aprofundamento das questões propostas do que a distribuição das características da população segundo determinadas variáveis” Complementando Fachin, descreve que “trabalha com a observação dos fatos sociais colhidos do contexto natural, são as formas de um problema meramente observado, sem qualquer interferência” (FACHIN 2006, p.143).

Já o Estudo de Caso De acordo com Yin (2005, *apud* Gil, 2008 p.58), é um estudo empírico que investiga um fenômeno atual dentro do seu contexto de realidade, quando as fronteiras entre o fenômeno e o contexto não são claramente definidas e no qual são utilizadas várias fontes de evidência.

Destaca-se que nesta a pesquisa, foram utilizados três tipos de procedimentos para a coleta de dados, a bibliográfica que serviu para contextualizar e fundamentar o trabalho, com temas relacionados a cultura, gastronomia e turismo existentes. A pesquisa de campo, que permitiu explorar o universo da pesquisa pelo método de observação e aplicação de formulário onde coletou-se os dados para descrever e compreender a realidade pesquisada. E o estudo de caso que permitiu explorar situações da vida real cujos limites não estão claramente definidos. Os procedimentos utilizados nesta pesquisa alcançaram os objetivos propostos, respondendo de que forma se dá a gastronomia do Amazonas por meio da percepção dos permissionários da praia do Tupé.

4.6 QUANTO À TÉCNICA E INSTRUMENTO DE COLETA

A técnica de coleta de dados se refere aos “diversos procedimentos ou a utilização de diversos recursos peculiares a cada objeto de pesquisa, dentro das diversas etapas do método[...]. (Ruiz, 1991 p.138).

As técnicas de pesquisa podem ser agrupadas em dois tipos de procedimentos: documentação indireta e documentação direta. Na documentação indireta encontram-se a pesquisa bibliográfica e a pesquisa documental. A documentação direta abrange a observação direta intensiva que se subdividem em: sistemática, assistemática, participante, não participante, individual em equipe e em laboratório. E a observação direta extensiva que “baseia-se na aplicação de formulários e questionários; medidas

de opinião e de atitudes; testes; pesquisa de mercado; história de vida e etc.” (ANDRADE, 2010 p 123-124)

A observação nada mais é que o uso dos sentidos com vistas a adquirir os conhecimentos necessários para o cotidiano. [...] A observação apresenta como principal vantagem, em relação a outras técnicas, a de que os fatos são percebidos diretamente, sem qualquer intermediação. Desse modo, a subjetividade, que permeia todo o processo de investigação social, tende a ser reduzida. (GIL, 2008 p.100).

A técnica de documentação direta usada nesta pesquisa se deu por meio de observação Intensiva assistemática não participante e Individual, visto que durante o período de estágio nos anos de 2012 a 2014 a pesquisadora pode observar o universo da pesquisa sem um planejamento estruturado, limitando-se apenas a observar-lo.

As pesquisas de campo têm como instrumento o questionário e formulário. O formulário que foi escolhido para uso nesta pesquisa, “é fundamentado em uma série de questões ordenadas sucessivamente e relacionadas com o objetivo do estudo.” (Fachin, 2006 p.151).

Optou-se pela utilização de formulário, uma vez que pretendia-se obter respostas mais amplas e com maior número de informações sobre a gastronomia do tupé, além de que o instrumento também acarreta maior contato entre a pesquisadora e o pesquisado, esclarecendo as dúvidas, e explicando melhor o objetivo da pesquisa.

4.7 COLETA DE DADOS

Fachin (2006 p.154) enfatiza que “a coleta de dados deve ser feita diretamente na fonte de informações, com o objeto de estudo, ou seja, diretamente com o indivíduo sobre o qual caiu a amostragem [...]”.

A coleta de dados das informações sobre gastronomia realizada na praia do Tupé, iniciou-se por meio da técnica de observação, nos anos de 2012 à 2014, durante os dois anos de estágio supervisionado da pesquisadora.

A técnica de observação utilizada foi de método simples, que de acordo com Gil (2008 p.101), “é aquela em que o pesquisador, permanecendo alheio à comunidade, grupo ou situação que pretende estudar, observa de maneira espontânea os fatos que aí ocorrem.”

Quanto ao instrumento de coleta de dados, utilizou-se formulário contendo o total de 39 questões, o mesmo foi dividido em 3 partes. A parte 1 se divide em duas

sessões, a I - Sessão, diz respeito à dados socioeconômicos, com oito (8) questões fechadas, já a II- Sessão, conta com 10 perguntas fechadas de múltipla escolha, que descrevem as características gerais de ingredientes e carnes usados para montar o cardápio das barracas gastronômicas da praia do Tupé.

Questões fechadas são aquelas em que o pesquisado escolhe sua resposta em conjunto de categorias elaboradas juntamente com a questão. Esse tipo de questão direciona o pesquisado para alternativas já estruturadas; não há liberdade para que ele expresse sua opinião. (FACHIN, 2008 p.165)

A parte 2 da pesquisa, conta com 7 perguntas abertas, sendo 4 (quatro) delas sobre os ingredientes retirados ou comprados na própria comunidade, quanto as outras 3 (três) se referem a visão do permissionário em relação a gastronomia do Amazonas.

Questões abertas são aquelas que dão condição ao pesquisado de discorrer espontaneamente sobre o que está sendo questionado; as respostas são de livre deliberação, sem limitações com linguagem própria. Com essas respostas, pode-se detectar melhor a atitude e as opiniões do pesquisado, bem como sua motivação e significação. (FACHIN, 2008 p.163).

A parte 3 da pesquisa, disponibilizou um quadro com 14 (quatorze) afirmações, para alcançar o conhecimento do permissionário em relação a cultura gastronômica do Amazonas, onde o mesmo optou por marcar a opção com maior grau de sua concordância.

Para realizar a pesquisa de campo primeiramente solicitou-se da coordenação do curso de Turismo no dia 23 de março, um ofício para ser encaminhado a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Sustentabilidade (SEMMAS), pedindo autorização para realizar a pesquisa (coletar dados) com os permissionários das barracas gastronômicas da praia do Tupé, pois devido a comunidade está inserida em uma RDS, o projeto de pesquisa ficou sujeita a aprovação visto que existe normas para exercer qualquer atividade dentro da reserva devido o Regulamento de Uso da RDS do Tupé. Após ser entregue a SEMMAS, dois dias depois a estagiária do Departamento de Áreas Protegidas entrou em contato, solicitando o Projeto de Pesquisa e os dados da orientadora para entrarem com o processo de parecer. No dia 23 de maio a pesquisadora recebeu em seu email a autorização e termo de compromisso para realizar a pesquisa.

A pesquisa aconteceu no dia 27 de maio, em um domingo. Com saída às 9hs da manhã da Marina do Davi. A Viagem durou cerca de 30 minutos em lancha voadeira.

Ao chegar na praia percebeu-se que as barracas gastronômicas do Tupé passaram por reforma, e provavelmente haverá uma nova inauguração para a entrega aos permissionários. Atualmente eles estão usando um barracão improvisado, feito de varas, madeira e cobertura de Lona.

Usou-se um celular para fazer o registro fotográfico das 6 barracas reformadas, após o registro a pesquisadora com a Autorização, Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE e Formulário em mãos, iniciou a abordagem com o primeiro permissionário.

A pesquisadora cumprimentou e se apresentou e logo a senhora se apresentou com o nome de Maria. Feito os cumprimentos apresentou-se os motivos da visita, explicando que tratava-se de uma pesquisa acadêmica para a conclusão do curso, explicando os objetivos geral e específicos da pesquisa. Após explicar do que se tratava e como seria feita, perguntou-se, se a mesma podia responder ao formulário e com resposta positiva recebeu o TCLE e o assinou, então.

Vale ressaltar que o formulário utilizado foi preenchido pela própria pesquisadora. “Uma das funções do pesquisador é questionar e preencher o formulário enquanto as informações são obtidas.” (FACHIN, 2006 p.151).

A pesquisadora foi aplicando o formulário individualmente, dando as mesmas explicações relacionadas a pesquisa.

A primeira a responder e assinar o TCLE, dona Maria é permissionária da Barraca Jaraqui, a segunda foi dona Ruth que é permissionária da barraca Pirarucu, o terceiro foi o Sr. Antonio, permissionário da barraca Tambaqui, a quarta permissionária foi dona Tereza dá barraca Pacu e o quinto e último foi sr. Olindo permissionário da barraca Matrinchá. Todos cientes da pesquisa concordaram e assinaram o Termo e autorizando a divulgação das respostas.

A aplicação do questionário durou cerca de 2 horas, todos foram muito atenciosos e carismáticos, conversaram um pouco após a respostas finalizadas e se dispuseram ajudar no que foi preciso. A pesquisadora agradeceu a todos pela atenção e respostas, e as 16hs retornou a Manaus.

4.8 QUANTO AO UNIVERSO DA PESQUISA / AMOSTRA OU CENSO

Gil (2008 p.89) descreve que “universo é um conjunto definido de elementos que possuem determinadas características.” Sendo assim o universo desta pesquisa é a praia do Tupé, que têm como população total 6 pessoas, que são os permissionários das barracas gastronômicas disponíveis para uso na praia do Tupé. Ressalta-se que existiam inicialmente 12 barracas, que com o agir da natureza, 6 delas atualmente estão em estado precário de uso (Inutilizável).

Foram construídas em parceria com a UFAM e a SEMMAS doze barracas, sendo dessas, dois barracões centrais, que serve para colocar mesas. As barracas são padronizadas e edificadas em estrutura metálica fixas no solo, com coberturas de telhas plásticas na cor laranja. (PEIXOTO, 2013 p. 55).

Devido ao número total da população ser muito pequena, optou-se pela utilização do censo que segundo Barbetta (2006 p. 8) “é o estudo através da observação de todos os elementos da população.”

Para alcançar o objetivo principal que é compreender qual a percepção dos permissionários do Tupé sobre a gastronomia do Amazonas, usou-se o censo devido ao pequeno número da população e a confiabilidade ser mais exata dos resultados.

4.9 QUANTO À ABORDAGEM

A abordagem quantitativa, “considera que tudo pode ser quantificável, o que significa traduzir em números opiniões e informações para classificá-las e analisá-las.” (SILVA, 2005 p.20). Segundo Beuren (2006, p. 93), “abordagem quantitativa é frequentemente aplicada nos estudos descritivos, que procuram descobrir e classificar a relação entre as variáveis e a relação de causalidade entre fenômenos”.

Já a abordagem qualitativa segundo Silva (2005 p.20), “considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números.”

Dessa forma a abordagem da pesquisa classifica-se como quali-quantitativa, pois fará uso da abordagem quantitativa para complementar a pesquisa qualitativa,

uma vez que pretende-se quantificar diferentes pratos, que são disponibilizados nas barracas gastronômicas pelos permissionários.

5 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS

Neste capítulo realizou-se a apresentação e análises dos resultados obtidos com a coleta de dados. Nele foi descrito toda a tabulação dos dados, informando e explicando cada pergunta que respondeu ou não aos objetivos geral e específicos da pesquisa, representados através de tabelas e gráficos para maior compreensão da pergunta problema.

5.1 PARTE 1 - DO INSTRUMENTO DE COLETA

Salienta-se que a pesquisa foi realizada diretamente na fonte, fazendo uso de formulário com perguntas abertas e fechadas de caráter quali-quantitativo, o mesmo foi aplicado aos permissionários das barracas gastronômicas (sujeitos da pesquisa) pela própria pesquisadora, na praia do Tupé. O universo compreendeu 195 respostas de 5 permissionários, visto que um deles não trabalha com alimentação e não se encontrava na praia optou-se por fazer 100% dos que trabalham apenas com alimentação.

O formulário foi a ferramenta metodológica que norteou essa pesquisa. Sendo que sua elaboração visou discutir questões relativas à percepção desses permissionários em relação a gastronomia típica do Amazonas. O instrumento de coleta, foi dividido em três partes, a primeira parte mostra o perfil dos permissionários, a segunda parte descreve as características gerais da gastronomia do Tupé e a terceira parte mostra o conhecimento da gastronomia regional do Amazonas. A parte 1 do instrumento de pesquisa visa descrever o perfil dos cinco permissionários que responderam ao formulário, atendendo ao primeiro objetivo específico, que é *traçar o perfil*. Todos os cinco optaram por responder e assinar o termo de consentimento (TCLE). Segue abaixo as tabelas de acordo com o as questões do formulário.

Questão 1. A questão abordou sobre o gênero do permissionário, foram entrevistadas três mulheres e dois homens que trabalham exclusivamente nas barracas gastronômicas da praia do Tupé.

Tabela 1 - Distribuição em função do género sexual entre os permissionários.

Gênero Sexual	Nº De Participante	%
Feminino	3	60%
Masculino	2	40%
GLBTS	0	0%
Total	5	100%

Fonte: Celina Lira (2018).

Observa-se de acordo com a tabela que 60% é do sexo feminino, enquanto 40% são do sexo masculino, o que mostra que na atualidade a participação da mulher no mercado de trabalho é cada vez maior.

Questão 2. Nesta questão abordou-se sobre a faixa de idade, a variação ocorreu entre 50 a 69 anos.

Tabela 2 - Distribuição dos permissionários em função da faixa etária.

IDADE	Nº DE PARTICIPANTE	%
50 à 54 anos	1	20
55 à 59 anos	1	20
60 à 64 anos	2	40
65 à 69 anos	1	20
Total	5	100%

Fonte: Celina Lira (2018).

Observou-se que nas barracas todos já estão com a idade acima de 50, variando de 40% entre a faixas de 50 a 59 e 60% entre a faixa de 60 a 69 anos.

Questão 3. A questão abordou sobre a escolaridade dos permissionários que variou do ensino fundamental incompleto ao ensino médio completo (Tabela 3).

Tabela 3 - Distribuição em função da escolaridade dos permissionários.

Escolaridade	Quantidade	%
Ens. Fundamental Incomp.	4	80
Ens. Fundamental Compl.	0	0
Ens. Médio Incompleto	0	0
Ens. Médio Completo	1	20
Total	5	100%

Fonte: Celina Lira (2018)

Pode-se identificar que no quesito estudo, 80% dos permissionários não concluíram o ensino fundamental e apenas 20% conseguiram concluir o ensino médio. Observou-se que uma das características dos povos tradicionais de comunidades ribeirinhas é que devida a dificuldade financeiras sempre opta-se por deixar os estudos para ir ao trabalho para ajudar no sustento da família.

Questão 4. Em relação ao tempo de que os comunitários são permissionários das barracas da praia do Tupé.

Tabela 4 - Distribuição quanto o tempo que são permissionários das barracas.

Tempo na comunidade	Nº de participantes	%
De 2 a 4 anos	2	40
De 4 a 6 anos	1	20
De 6 a 8 anos	0	0
De 8 a 10 anos	0	0
De 10 a 12 anos	0	0
Mais de 12 anos	2	40
Total	5	100%

Fonte: Celina Lira (2018)

Pode-se identificar nesta questão que 40% dos permissionários são novos nas barracas, sendo titulares das mesmas em torno de 2 a 4 anos, enquanto os outros

40% já são permissionários a mais de 12 anos, como o seu Antônio que disse que já trabalha na praia a mais de 30 anos, antes mesmo das barracas serem construídas.

Questão 5. A questão abordou sobre a quantidade de pessoas que compõem a família.

Tabela 5 - Distribuição do número de pessoas que compõem a família.

Quant.	Nº de participantes	%
Solteiro	1	20
2 a 3 pessoas	3	60
4 a 6 pessoas	1	20
7 a 10 pessoas	0	0
Mais de 10 pessoas	0	0
Total	5	100%

Fonte: Celina Lira (2018)

Geralmente as famílias das comunidades são bem numerosas, no entanto identificou-se que os permissionários dividem a casa com no máximo de até 6 pessoas. Sendo que 20% é solteiro, e 60% deles têm em seus lares de 2 a 3 pessoas e outros 20% têm entre 4 a 6 pessoas morando em suas casas.

Questão 6. Quanto ao número de pessoas que trabalham na família.

Tabela 6 - Distribuição do número de pessoas que trabalham na família.

Quantidade	Nº de participantes	%
Solteiro	1	20
2 a 3 pessoas	4	80
4 a 6 pessoas	0	0
7 a 10 pessoas	0	0
Total	5	100%

Fonte: Celina Lira (2018).

Com exceção de 20% que é solteiro, 80% dos permissionários que dividem a casa com parentes responderam que todos os moradores da casa ajudam nos

trabalhos das barracas. Atualmente nenhum deles têm um trabalho remunerado de carteira assinada.

Questão 7. A questão tratou outra ocupação que o permissionário já possuiu.

Tabela 7 - Distribuição quanto a outra ocupação remunerada.

Ocupação	Nº de participantes	%
Sim	4	80
Não	1	20
Total	5	100%

Fonte: Celina Lira (2018).

Identificou-se que 80% dos permissionários já tiveram outra ocupação remunerada e apenas 20% responderam que não tiveram outra ocupação.

Questão 8. A questão abordou sobre o lugar em que o permissionário mora.

Tabela 8 - Distribuição quanto a comunidade de origem.

Quantidade	Nº de participantes	%
Manaus	1	20
São João do Tupé	4	80
Manacapuru	0	0
Irlanduba	0	0
Total	5	100%

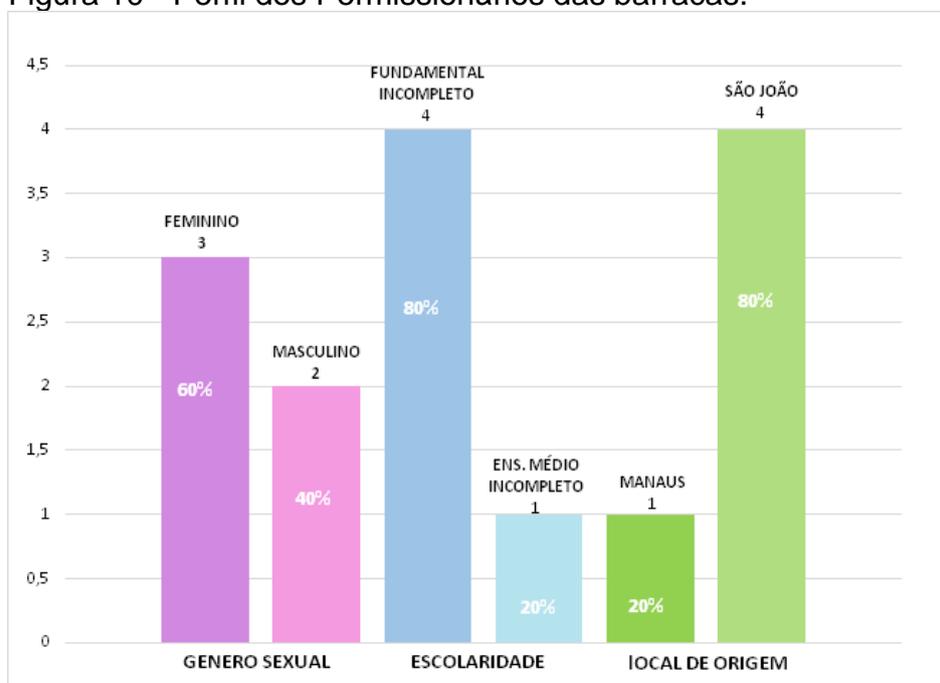
Fonte: Celina Lira (2018).

Pode-se notar que a origem dos permissionários é 80% da comunidade de São João do Tupé e em uma média de 20% é do município de Manaus. Observou-se que mesmo as barracas serem especialmente reservadas para comunitários da RDS do Tupé, houve uma brecha que permitiu que uma pessoa de outro município pudesse participar da seleção para posse de uma das barracas da praia do Tupé.

Conforme foi visto por meio dos dados nas tabelas, identifica-se que os permissionários das barracas gastronômicas são compreendidos pelo total de 5 pessoas do sexo masculino (40%) e feminino (60%) com faixa etária entre 50 a 69

anos de idade, pessoas humildes e experientes que trabalham exclusivamente nas barracas da praia, onde 80% tem ensino fundamental incompleto e apenas 20% conseguiu concluir o ensino médio, sendo que 80% moram na comunidade São João e apenas 20% mora em outro município, conforme mostra o gráfico abaixo.

Figura 10 - Perfil dos Permissionários das barracas.



Fonte: Celina Lira (2018)

5.2 PARTE 2 - CARACTERÍSTICAS GERAL DA GASTRONOMIA DO TUPÉ

Nesta sessão do formulário foram inseridas as questões sobre as características gerais da gastronomia, que buscam alcançar o segundo objetivo específico, utilizou-se as questões fechadas da segunda sessão (parte 1) e as questões abertas da parte 2, para melhor descrição das características gerais da gastronomia da praia do Tupé.

5.2.1 II Sessão. Questões fechadas sobre as características gerais da gastronomia do tupé

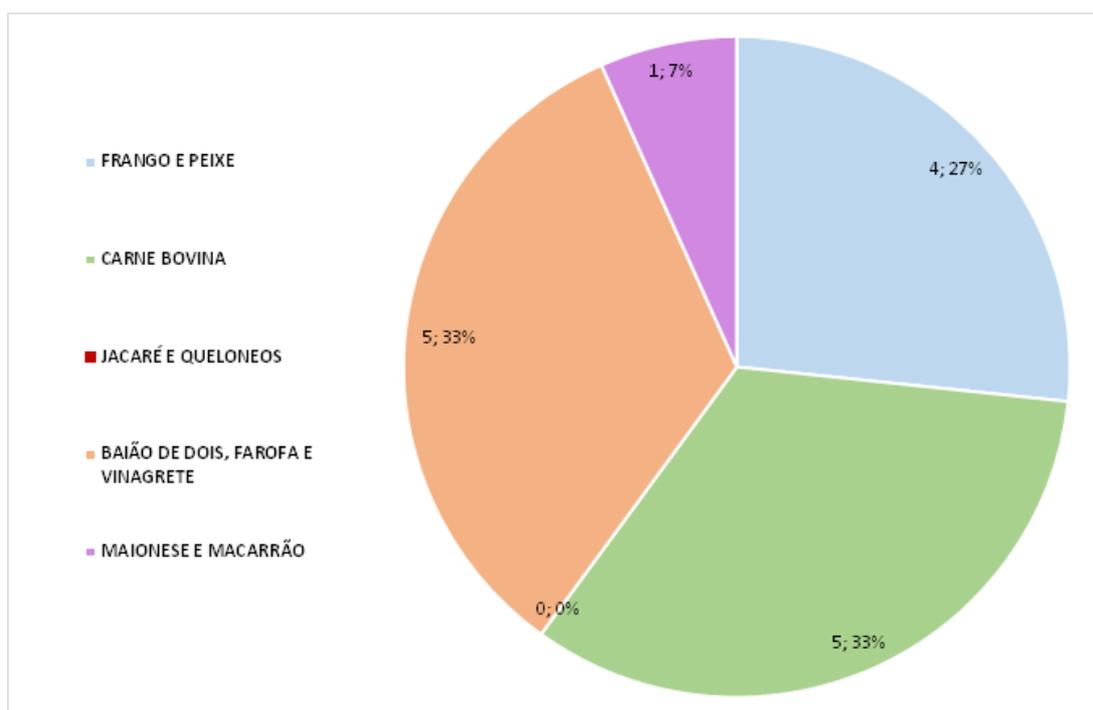
Questão 9. A primeira questão da sessão refere-se aos pratos que são oferecidos nas barracas gastronômicas do Tupé.

Tabela 9 - Pratos que compõem o cardápio das barracas.

Pratos Ofertados	NºParticipantes
Frango e Peixe	4
Carne Bovina	5
Jacaré e Quelônios	0
Guarnição: Baião de Dois, Farofa e Vinagrete	5
Guarnição extra: Maionese e Macarrão	1

Fonte: Celina Lira (2018)

Figura 11 - Gráfico 2. Quantidade de Pratos disponíveis em cada barraca.



Fonte: Celina Lira (2018)

Conforme elencado na tabela 10, constata-se por meio do gráfico que as opções de pratos ofertados nas barracas no quesito peixe e frango têm uma média de 27%, de 5 pessoas apenas 4 vendem essas opções, sendo que enquanto a carne bovina teve uma média de 33% usada pelos 5 permissionários para venda, sendo que uma das barracas usa exclusivamente peças de carnes no cardápio. Enquanto as

guarnições, 33% dos permissionários ofertam baião, farofa e vinagrete ficando exclusivo a uma barraca apenas (7%) a guarnição extra (macarrão e maionese).

Observa-se que os cardápios ofertados nas barracas são muito parecidos, uma vez que 80% delas vendem carne, frango e peixes, e a única exceção é da barraca Pirarucu da permissionária Ruth, que além de vender exclusivamente peças de carne bovina, também é a única que oferece sobremesas como bolos, doces e sucos naturais, o que torna a sua barraca mais atraente aos olhos, uma vez que os demais vendem em sua maioria produtos comuns. Outro diferencial se encontra na barraca Pacu dá dona Tereza, que além das proteínas acompanhada de baião de dois, farofa e vinagrete a mesma ainda oferta **macarrão e maionese**, o que faz com que ela se destaque das outras barracas.

Questão 10. A questão buscou identificar os temperos que são utilizados no preparo das comidas e fará um link com a questão 19 que questiona quais deles são cultivados na comunidade.

Tabela 10 - Temperos usados

TEMPEROS	PARTICIPANTES	CULTIVAM
Cebolinha	5	Não cultivam
Cebola De Cabeça	5	
Alho	5	
Tomate	5	
Pimentão	5	
Pimenta Doce	5	
Colorau	5	
Pimenta Do Reino	5	

Fonte: Celina Lira (2018).

Nesta questão observou-se que 100% dos permissionários utilizam produtos comprados, os mesmos não têm o costume de cultivar os próprios legumes e verduras. O que mostra que com o crescimento do número de supermercados, a

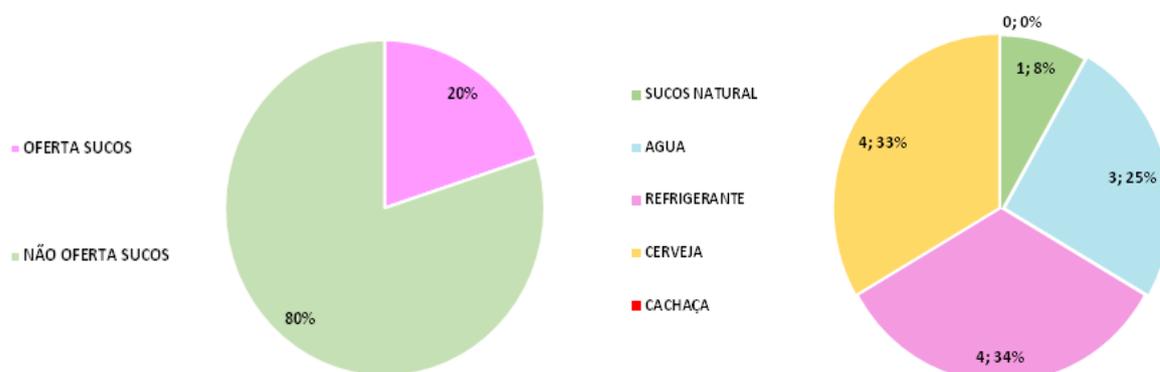
maioria dos ribeirinhos deixam de cultivar hortas em seus quintais, tornando-se dependentes dos grandes fornecedores.

“Compramos tudo em Manaus, a terra na comunidade é muito ruim, e pra plantar legumes e verduras, a gente tem que comprar adubo e usar agrotóxico e é muito caro, não vale a pena.” (Seu Olindo, permissionário e comunitário Comunidade São João do Tupé).

Notou-se que dos 5 apenas uma permissionária mostrou interesse em cultivar seus próprios legumes e verduras, pois a mesma afirmou que já vem preparando a terra de uma pequena horta onde pretende plantar cebolinha, alfavaca, chicória e outros, a mesma afirmou que já cultiva alguns frutos como o maracujá e o cupuaçu. Identificou-se que diferentemente do que descreve Santos (2010 p.28), quando diz que os povos tradicionais do Amazonas eram praticantes do cultivo, observa-se que com as mudanças da contemporaneidade cada vez mais se perde a essência cabocla.

Questão 11. A questão abordou se o permissionário disponibiliza sucos naturais na barraca. Já a **questão 12** aborda quais outras bebidas são servidas.

Figura 12 - Oferta de bebidas



Fonte: Celina Lira (2018)

Os gráficos acima descrevem o tipo de bebidas nas barracas gastronômicas do Tupé. Em relação à primeira questão, observou-se no gráfico esquerdo que em média, apenas 20% dos permissionários ofertam sucos naturais, enquanto que no gráfico da direita mostra que 80% dos permissionários preferem vender produtos industrializados, como refrigerantes e cervejas e 60% deles ainda vendem água mineral.

Salienta-se que conforme visto nos gráficos, é perceptível que em relação às bebidas, os permissionários ainda precisam se apropriar mais do “regional”, pois no Amazonas há uma diversidade de frutos que podem ser usados na preparação de sucos, cremes, geleias e outros, que podem ser adicionados ao cardápio e diversificá-lo ainda mais.

Questão 13. A questão abordou, quais os pratos mais consumidos pelos turistas e visitantes da praia do Tupé.

Tabela 11 - Pratos mais consumido por turistas.

Pratos	Nº Participantes	%
Tambaqui Assado	3	60
Churrasco de Carne	2	40
Churrasco de Frango	0	0
Total de participantes	5	100%

Fonte: Celina Lira (2018)

A tabela mostra de acordo com as respostas de 60% permissionários que o prato mais pedido pelos turistas e visitantes é o tambaqui assado, enquanto que 40% das respostas mostram que o churrasco de carne é o mais pedido.

Conforme visto na tabela identifica-se que o peixe ainda é mais solicitado pelos turistas e visitantes, uma vez que o mesmo tenta fugir da rotina de pratos a base de carne e frango, que são preparados diariamente para refeições do dia a dia. Vale ressaltar que o peixe é um elemento marcante da culinária Amazônica e não poderia ser menos solicitado, já que é menos comum as pessoas abdicarem de tempo para preparar em seus lares, visto que para o preparo de tal é preciso técnicas para tratar cortar e assar, que normalmente um ribeirinho sabe fazer muito bem. É importante lembrar que os pratos selecionados como mais pedido geralmente são servidos acompanhados de baião de dois, farofa (ou farinha pura) e vinagrete, que formam um prato muito característico da região.

Questão 14, 15 e 17. A questão 14 buscou verificar se o turista costuma mudar algo no cardápio quando faz o pedido, enquanto a questão 15, verifica se o pedido causou alguma mudança no cardápio original da barraca, a questão 17 busca saber

se é tempero, carne ou guarnição. as perguntas fechadas tinham 2 opções de resposta SIM e NÃO.

Enfatiza-se que 100% dos permissionários responderam NÃO, ninguém pede para mudar nada, exceto quando os pais pedem pra tirar o vinagrete já que será servido para o filho (criança). Mas ainda assim é difícil pedirem mudanças nos pratos, de acordo com os mesmos. A segunda resposta automaticamente foi anulada, devido ninguém responder SIM.

Nessa questão, apesar de tratar de mudanças, um dos comunitários exclamou que um pedido que é feito pelos banhistas que vão em lancha (late), “eles ligam e encomendam a caldeirada de peixe, dizem a hora que vão chegar e quantas pessoas vão comer.” (Permissionário Olindo responsável pela barraca Matrinchá).

Questão 16. A questão abordou sobre o lugar em que é preparado as comidas.

Tabela 12 - Onde são preparado os pratos.

Lugar	Nº de Participantes	%
Em casa	3	60
Com fornecedor	0	0
Na própria barraca	2	40

Fonte: Celina Lira (2018)

Nota-se que 60% dos permissionários preparam as comidas em suas casas, enquanto que 40% responderam que preparam na própria barraca.

De acordo com uma das permissionárias, não têm como preparar os alimentos nas barracas, pelo fato de não haver água encanada e nem pia. Com isso constatou-se que houve um equívoco de 40% dos permissionários ao afirmarem que preparam na própria barraca. Uma vez que observado, percebeu-se que devido estarem utilizando o barracão improvisado, alguns levaram fogão a gás e já trazem algumas guarnições pré-preparadas, para finalizarem na barraca. Devido a esta percepção, é certo afirmar que todos preparam em suas casas, já que nas barracas originais não existe estrutura para preparar alimentos, com exceção das carnes e peixes que são assados nas churrasqueiras dentro das barracas.

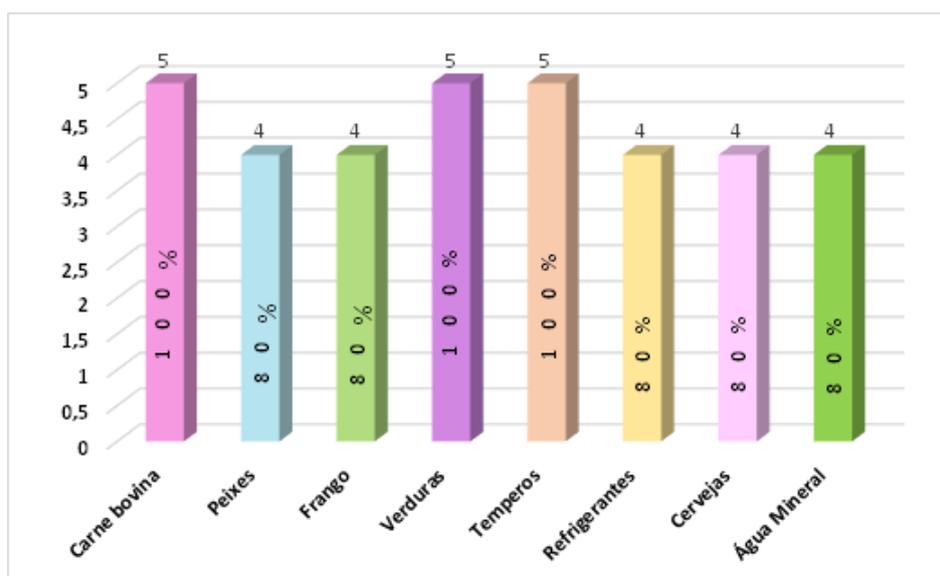
Questão 18. Questionou-se se as pessoas que participam do preparo possuem alguma qualificação para manusear os alimentos e preparar pratos regionais.

Por meio de observação nos anos (2012 a 2014) de estágio a pesquisadora pôde presenciar o curso de manipulação de alimento ofertado pelo SEBRAE para os permissionários em parceria com a SEMMAS. Salienta-se que todos responderam positivamente, afirmando que SIM, possuem alguns cursos.

5.2.2 Questões abertas: características gerais da gastronomia

Questão 20.¹⁶ A questão buscou identificar quais os produtos que o permissionário têm a necessidade de comprar em outro município.

Figura 13 - Produtos comprados em outro município



Fonte: Celina Lira (2018)

De acordo com o gráfico pode-se observar que no item carne bovina, verduras e temperos 100% dos permissionários precisam comprar em outro município. Já nos itens peixes e frango 80% precisam comprar de outras comunidades ou município, enquanto os itens de bebidas refrigerante, cerveja e água mineral 80% também precisam comprar em outro município, com exceção da dona Ruth que utiliza frutos

¹⁶ Questão 19, foi respondida e explicada na questão 10 (p.67).

como maracujá e cupuaçu (para preparar os sucos) cultivados na comunidade por ela mesma, os demais itens são todos comprados em Manaus.

Conforme visto acima, observa-se que existe uma certa dificuldade dos permissionários para adquirirem os produtos que são usados na preparação das comidas, pois os mesmos precisam ir ao município de Manaus na sexta feira para comprar, pagam a lancha ida e volta, pagam transporte na cidade para ir e voltar do mercado para poder usa-los no sábado e domingo.

Questão 21. A terceira questão, pretende compreender se o permissionário compra peixes na comunidade.

Tabela 13 - Compra de peixes na comunidade

Resposta	Venda na Barraca	Consumo Próprio	Permissionários
Sim	0	5	5
Não	5	0	0
Total	-	-	5

Fonte: Celina Lira (2018)

Observa-se segundo a tabela que todos costumam comprar peixes na comunidade, no entanto não são usados para venda nas barracas somente para consumo próprio. No entanto de acordo com a dona Ruth, no período que os peixes do viveiro Biotupé estão prontos para consumo, é possível comprar tambaqui curumim, para vender assado nas barracas, mas no momento não têm.

Observa-se com isso que cada vez mais os peixes utilizados em restaurantes, sejam na cidade ou no interior provém de viveiros, devido a dificuldade da pesca nos rios e disposição do ribeirão a ir pescar.

Questão 22. A questão aborda sobre a pesca no Tupé

Tabela 14 - Costume de pescar na comunidade

Resposta	Venda na Barraca	Consumo Próprio	Permissionários
Sim	0	5	5

Não	5	0	0
Total	-	-	5

Fonte: Celina Lira (2018)

Conforme mostra na tabela, todos têm o costume de pescar, mas, assim como na resposta anterior, os peixes pegos são usados apenas para consumo próprio.

Observa-se que devido a outras fontes de peixes (fornecedores), o ribeirinho vem se acomodando, deixando de mão a cultura de pescar para si e para o comércio, que vai aos poucos descaracterizando a cultura cabocla e mesclando com a cultura urbana.

Questão 23. A Questão busca descrever os pratos vendidos em cada barraca.

Tabela - 15 Opções de pratos por barraca.

Barraca e Titular	Proteínas (Assado)	Guarnições	Bebidas	Doces
Pacú Tereza	Peças de Carne Bovina e Banda de Tambaqui assado.	Baião de dois, macarrão, maionese, farofa e vinagrete.	Refrigerantes e Água mineral.	Salada de Frutas
Jaraqui Maria	Espeto de Frango, Espeto de Carne e Banda de Tambaqui.	Baião de dois, farofa e vinagrete.	Refrigerantes e cervejas	X
Tambaqui Antonio	Espeto de Frango, Espeto de carne, Espetinho misto e Banda de Tambaqui.	Baião de dois, farofa e vinagrete.	Refrigerantes, cervejas e água mineral.	X
Pirarucu Ruth	Peças de Carne Bovina	Baião de dois, farofa e vinagrete.	Suco natural de cupuaçu e maracujá e Cervejas.	Bolo, pudim e balas.
Matrinchã Olindo	Espeto de Frango, Espeto de Carne e Banda de Tambaqui.	Baião de dois, farofa e vinagrete.	Refrigerantes, cervejas e água mineral.	X

Fonte: Celina Lira (2018)

Descreve-se por meio da tabela acima os pratos que são ofertados nas barracas gastronômicas do Tupé, conforme resposta dos permissionários.

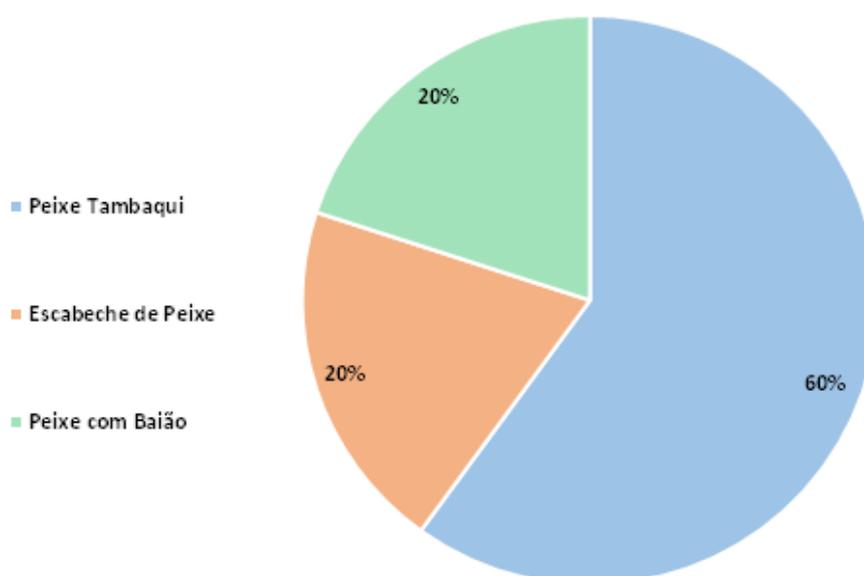
Analisando a tabela observa-se que existem apenas três opções de pratos que são ofertados, sendo que 60% das barracas (Jaraqui, Tambaqui e Matrinchã) basicamente ofertam os mesmos produtos como carne, peixe e frango acompanhados

de baião de dois farofa e vinagrete e as bebidas, água mineral, refrigerantes e cervejas. O diferencial se encontra nas barracas Pacu e Pirarucu (40%), pois ambas vendem peças de carne, enquanto os demais vendem a carne no espeto. Na barraca Pacu acrescenta-se macarrão e salada maionese nas guarnições, e como sobremesa oferta salada de frutas. Enquanto na barraca Pirarucu o diferencial está nas bebidas, pois a mesma oferta dos tipos de sucos naturais de frutas cultivadas na comunidade, além de bolos e pudins ofertados para sobremesa ou merenda.

Questão 24. A questão buscou entender quais os produtos o permissionário identifica como pertencentes a culinária do Amazonas.

Observou-se que quando questionado, os permissionários não sabiam o que responder, possivelmente por não entenderem o meio cultural da região. Foi dado um exemplo e logo todos passaram a responder, que o peixe é o produto que pertence e representa a culinária.

Figura 14- Produtos pertencentes a culinária do Amazonas.



Fonte: Celina Lira (2018)

Observa-se conforme o gráfico que mesmo todos concordando que o peixe representa a culinária do Amazonas, os mesmos enfatizaram os pratos.

Conforme o gráfico, observa-se que 60% afirmaram que o tambaqui assado pertence a culinária do Amazonas, enquanto que 20% indicaram o escabeche de peixe, e os outros 20% disseram que o peixe frito com baião de dois pertence a culinária.

Analisando as respostas dos permissionários compreende-se que em visões parecidas, todos identificam o peixe como identidade marcante pertencentes a culinária regional, e que independentes dos diferentes modos de preparo, é um item característico da culinária da região Amazônica.

Questão 25. A questão buscou compreender como o permissionário identifica a culinária do Amazonas.

Devido a questão ser semelhante à anterior, o permissionário não sabia responder. Observou-se um baixo nível educacional acadêmico e isso se refletiu em respostas divergentes do objetivo da questão.

Todavia, uma análise mais sensível das respostas permitiu perceber o que os barraqueiros entendem como 'culinária regional', como na questão anterior, o peixe aparece como uma forte representação da identidade culinária amazonense, em sua variedade tanto de espécimes quanto de formas de preparo. Mesmo não conceituando, os permissionários conseguiram exemplificar claramente como o peixe é um forte símbolo dessa identidade cultural.

Conclui-se que, apesar da falta de compreensão em relação à questão, os mesmos possuem uma concepção própria de identificação da culinária regional do Amazonas. Embora os mesmos ignorem que essa concepção seja construída a partir de fatores externos, esses mesmos fatores já estão enraizados em sua cultura.

5.3 PARTE 3 - CONHECIMENTO DA GASTRONOMIA REGIONAL DO AMAZONAS

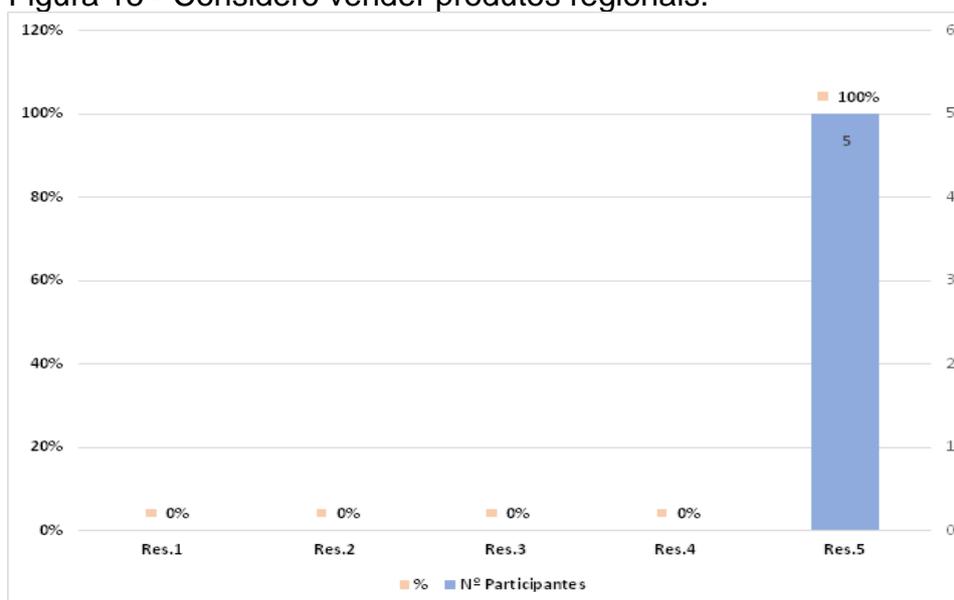
A terceira parte da pesquisa abordou sobre questões gerais, para alcançar a percepção dos permissionários em relação à 14 afirmativas disponíveis em tabela, onde o mesmo podia marcar a opção com maior grau de sua concordância. As respostas correspondem a; 1.Discordo Totalmente, 2.Discordo parcialmente, 3. Indiferente, 4. Concordo parcialmente e 5. Concordo totalmente. Optou-se em dividir as questões por assunto, em 3 partes. A parte 1 descreve a valorização da cultura; a

parte 2 descreve a interação com os turistas e visitantes e a parte 3 descreve a interação com instituições envolvidas.

5.3.1. Valorização da cultura

Afirmativa 1. Considero que vendo produtos da culinária regional.

Figura 15 - Considero vender produtos regionais.



Fonte: Celina Lira (2018).

Conforme visto no gráfico percebe-se que 100% dos permissionários consideram que vendem produtos regionais, mesmo que esses produtos em sua maioria sejam representados pelo peixe, no entanto por meio do método observacional, notou-se que nem todos os produtos utilizados são regionais de fato. Dessa forma, compreende-se que pelo fato dos produtos serem comprados em Manaus, os mesmos acabam por acreditar que tais sejam da região do Estado do Amazonas.

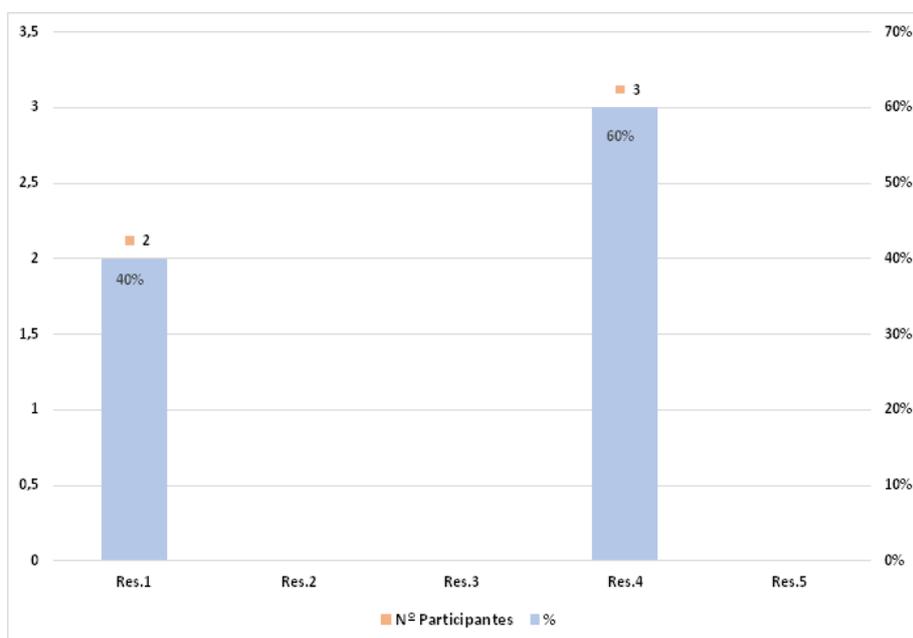
À culinária regional amazonense pode ser compreendida pelos pratos marcantes, como a “caldeirada de tucunaré servida com pirão, molho de tucupi e um bom suco natural de frutas regionais para refrescar”. Esse exemplo mostra um prato típico do Amazonas. No entanto nas barracas gastronômicas o prato que mais representa a região é a banda de tambaqui assado servida com baião de dois, vinagrete e farinha (ou farofa).

Como restaurantes que são, as barracas poderiam dispor de mais opções de pratos com base no peixe, como exemplo o pirarucu de casaca, que poderia ser feito

na residência e vendido em porções, outros peixes como jaraqui, pacu e tucunaré frito, além de dispor molhos mais regionais como o tucupi com pimenta malagueta, ou à própria pimenta disposta em um recipiente com fatias de limão. No entanto ainda há uma fragilidade nos pratos ofertados, além das bebidas que 80% são industrializadas, como o refrigerante e a cerveja.

Afirmativa 2. Estimulo os vendedores à vender produtos regionais.

Figura 16 - Incentivo à venda de produtos regionais.



Fonte: Celina Lira (2018).

Conforme o gráfico observa-se que 60% dos permissionários concordam parcialmente, enquanto 40% discorda totalmente da afirmativa.

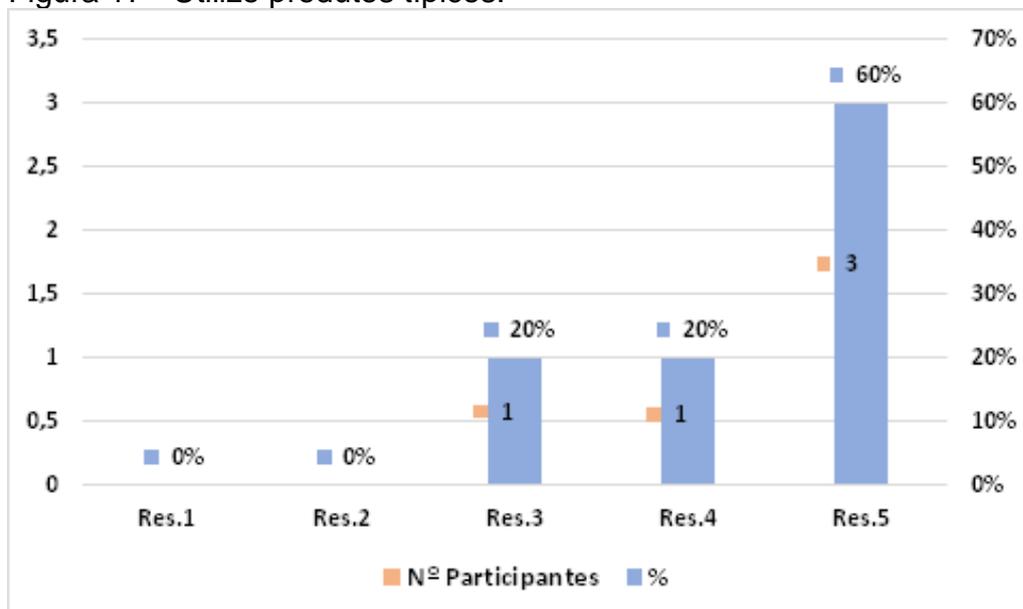
Quando questionado, se eles incentivam os vendedores a vender produtos regionais, pôde-se perceber insegurança na resposta, mesmo assim passaram para à próxima afirmativa.

Em relação à essa afirmativa, observou-se que não há muita interação entre à comunidade, os permissionários trabalham individualmente sem muita parceria com os demais comunitários.

É importante que haja mais interação entre à comunidade e os permissionários, assim o trabalho de todos pode melhorar ainda mais por meio da parceria entre ambos.

Afirmativa 3. Utilizo somente produtos típicos da região.

Figura 17 - Utilizo produtos típicos.



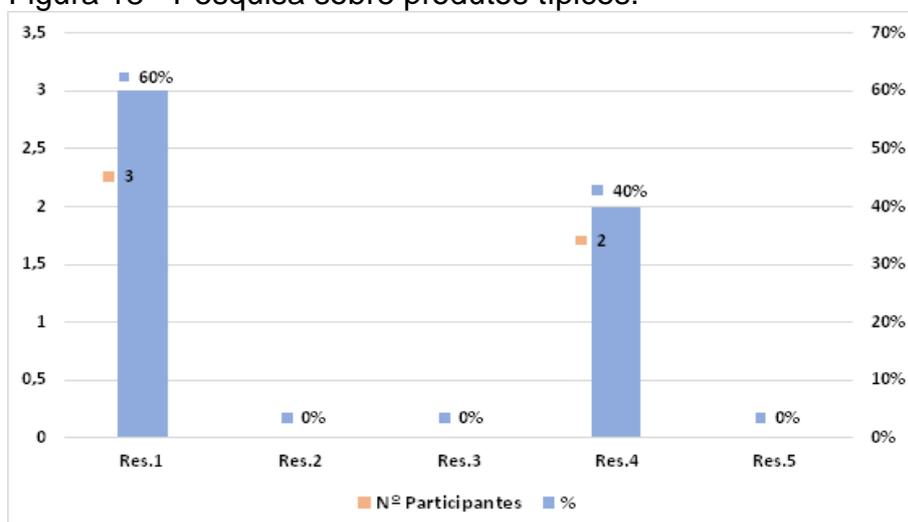
Fonte: Celina Iira (2018).

De acordo com o gráfico 60% das respostas concordam totalmente, enquanto 20% concordaram parcialmente e os demais indiferentes com 20%.

Percebe-se que os permissionários têm uma visão básica dos produtos que são da região do Amazonas e produtos que sejam importados de outras regiões. Em quase todas as questões, os mesmos ficaram um pouco pensativos, mas depois de analisarem as afirmativas optaram pela maior concordância.

Afirmativa 4. Pesquisa sobre produtos regionais.

Figura 18 - Pesquisa sobre produtos típicos.



Fonte: Celina Iira (2018).

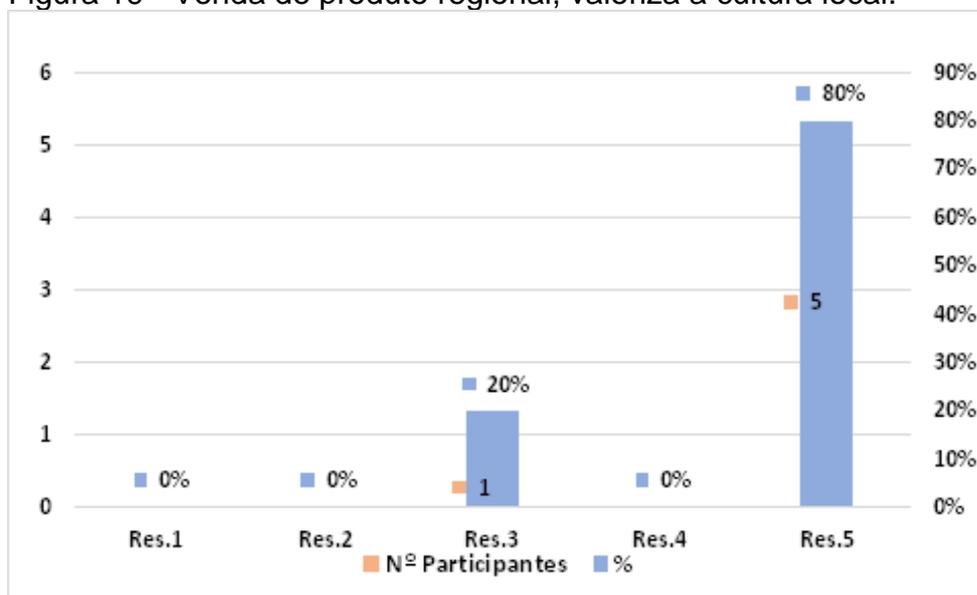
Nesta afirmativa de acordo com o gráfico 60% discordaram totalmente e 40% concordaram parcialmente.

Pelas respostas dadas durante à pesquisa, percebeu-se que não há um conhecimento aprofundado dos produtos regionais e cultura gastronômica, ousa-se afirmar que devido o baixo nível de escolaridade de 90%.

Os mesmos não buscam ter um conhecimento maior da cultura Amazonense, o conceito de produto regional que se têm é aquele que foi introduzido por agentes externos, como os pesquisadores e funcionários da SEMMAS que têm maior contato.

Afirmativa 5. Acredito que a venda de produtos regionais valoriza a preservação da cultura local.

Figura 19 - Venda de produto regional, valoriza a cultura local.



Fonte: Celina Iira (2018).

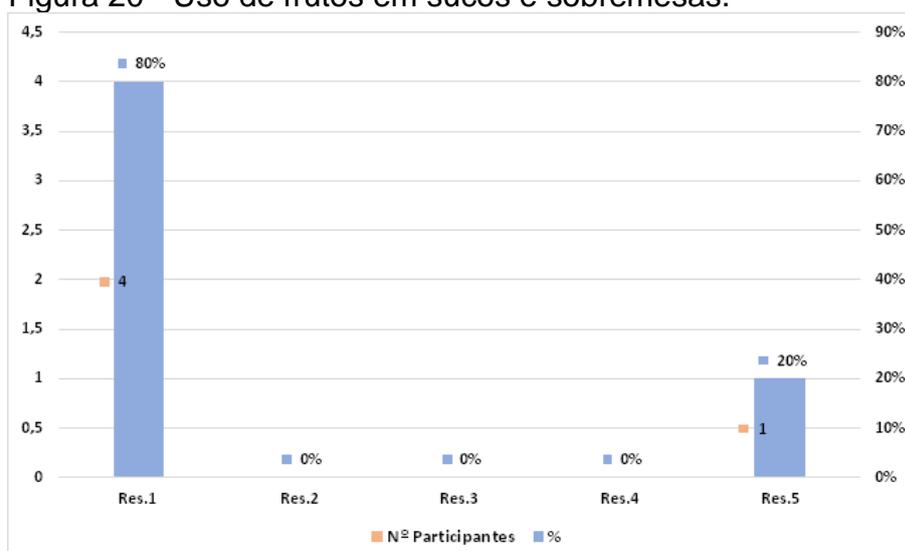
De acordo com o gráfico 80% dos permissionários concordam totalmente com a afirmativa enquanto 20% ficou indiferente na questão.

Conforme já comentado em outra afirmativa os permissionários acreditam que vendem produtos regionais e concordam que a venda de produtos regionais valoriza a preservação da cultura.

Quando questionado, pode-se notar à certeza nas respostas dos mesmo. Ainda que à gastronomia regional na praia do Tupé seja básica, os permissionários têm o desejo de melhorar a qualidade do serviço ofertado, dispondo uma variedade de pratos regionais para caracterizar ainda mais à gastronomia da praia.

Afirmativa 6. Uso somente frutos regionais no preparo de sucos e sobremesas.

Figura 20 - Uso de frutos em sucos e sobremesas.



Fonte: Celina lira (2018).

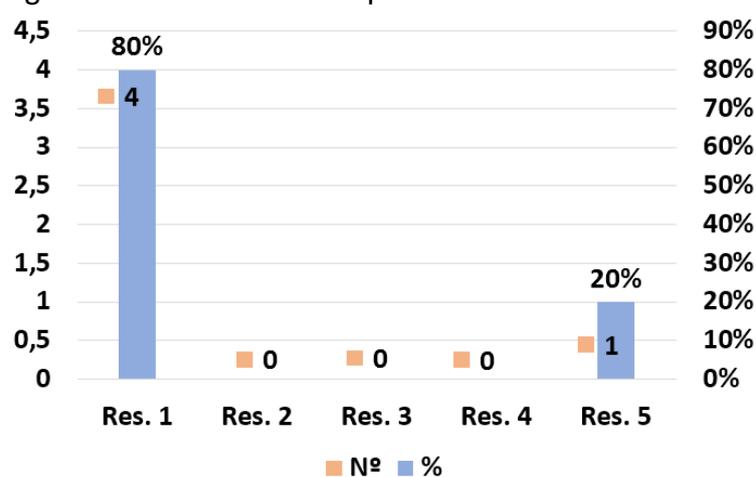
Percebe-se de acordo com o gráfico que na afirmativa 80% dos permissionários discordaram totalmente enquanto apenas 20% concordaram totalmente.

Como já descrito anteriormente, apenas uma das barracas disponibiliza suco para venda, os demais disponibilizam somente bebidas industrializadas.

Essa é uma fragilidade do contexto cultural da praia do Tupé, visto que é uma praia que recebe muitas pessoas (homens mulheres e crianças), poderia não só dispor em todas as barracas sucos de diferentes frutos, como também poderia dispor de sorvete, picolé e din-din, que são produtos refrescantes e teria uma boa sída.

Questão 7. Tenho minha própria horta, é tradição da família cultivar os próprios temperos.

Figura 21 - Cultivo de temperos.



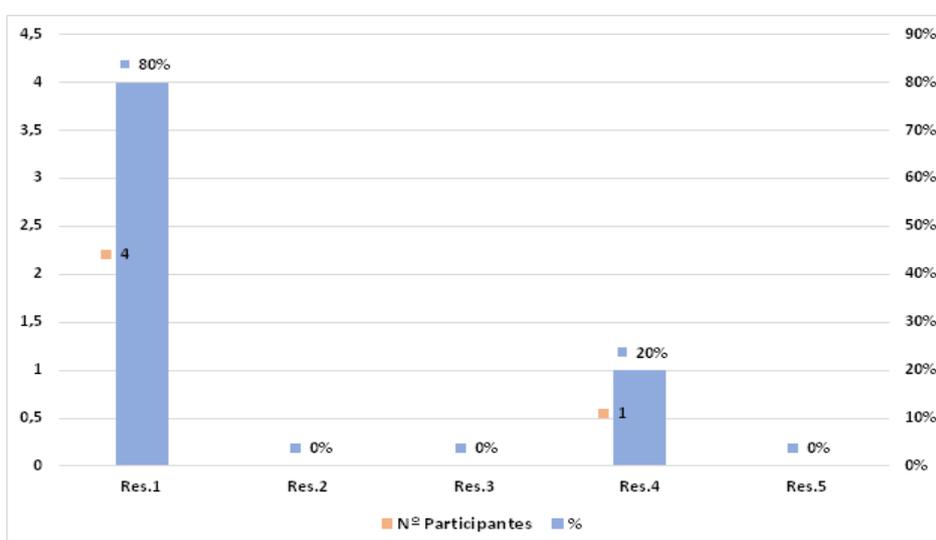
Fonte: Celina lira (2018).

Conforme observa-se no gráfico 80% discordam totalmente e apenas 20% concorda totalmente.

Como já abordado na questão 19, apenas uma das permissionárias têm o costume de cultivar alguns dos temperos que usa no preparo dos alimentos, à mesma disse que pretende cultivar mais variedades de verduras e legumes, mais por enquanto os produtos disponíveis são à chicória, à cebolinha e a alfavaca.

Afirmativa 8. Uso os peixes pescados no lago tupé para compor os pratos das barracas.

Figura 22 - Uso de peixes do lago tupé.



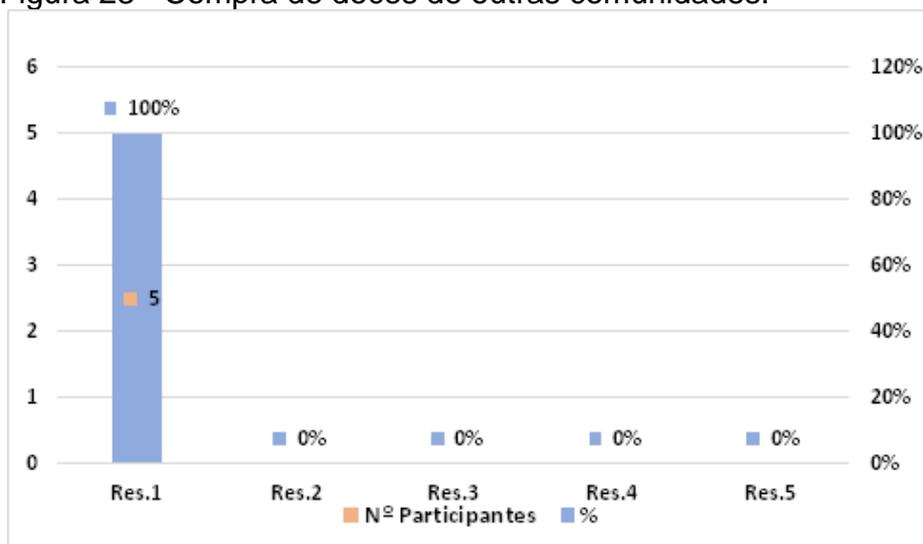
Fonte: Celina Lira (2018).

De acordo com o gráfico 80% dos permissionários discordaram totalmente e apenas 20% concordaram parcialmente.

Visto que na comunidade existe um viveiro de peixes como o tambaqui curumim que pode ser comercializado, esperou-se que todos concordassem totalmente com a afirmação. No entanto apenas uma pessoa concordou. Conforme à mesma quando os peixes alcançam à idade adulta e são comercializados ela compra para comercializar na barraca.

Afirmativa 9. Compro doces, geleias e biscoitos de outras comunidades da RDS do Tupé, para revender como sobremesas na barraca.

Figura 23 - Compra de doces de outras comunidades.



Fonte: Celina lira (2018).

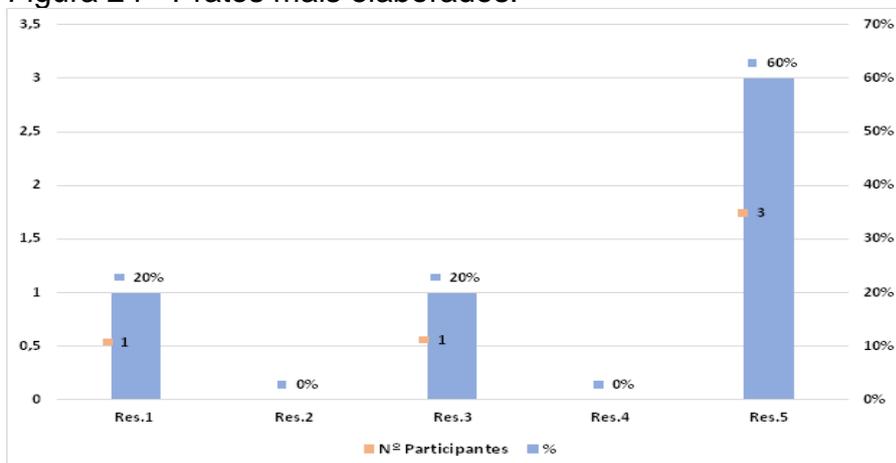
Na afirmativa, conforme mostra o gráfico 100% dos permissionários discordaram totalmente.

Nenhum dos permissionários costumam comprar doces de outra comunidade, mesmo que uma delas forneça produtos como doces, geleias, biscoitos de frutas regionais, os mesmo não se atentaram que podem complementar o rendimento do dia por meio desses produtos que são muito apreciados pelos turistas.

5.3.2 Interação com os turistas

Afirmativa 10. Uma vez por mês faço um prato mais elaborado para servir na barraca gastronômica.

Figura 24 - Pratos mais elaborados.



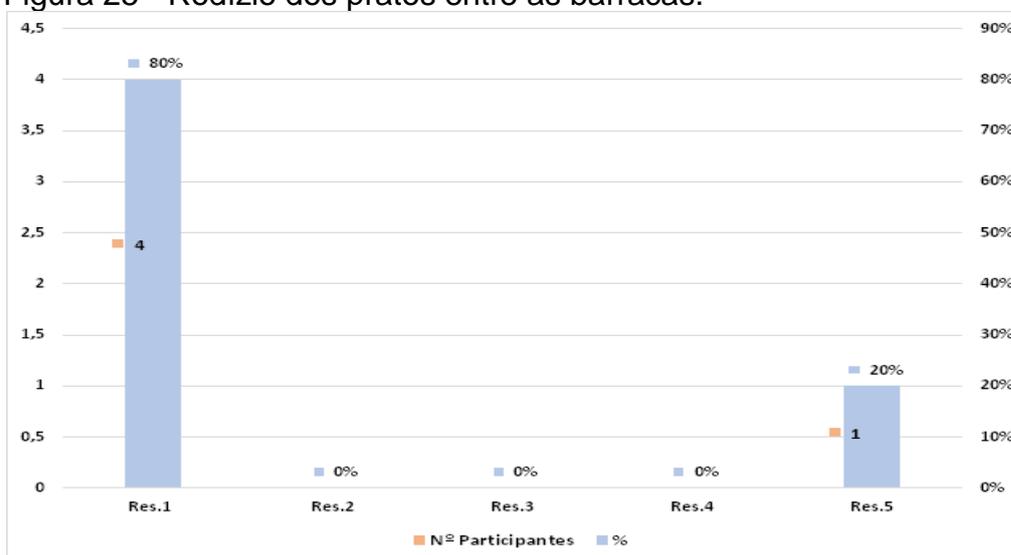
Fonte: Celina lira (2018).

Conforme mostra o gráfico 60% concorda totalmente, já 20% ficou indiferente quanto à questão e outros 20% discordaram totalmente.

Observou-se que as permissionárias, das barracas Pacu, Pirarucu e Jaraqui, fazem pratos mais elaborados com mais frequência, já à barraca Pirarucu, prefere atender às encomendas dos visitantes da praia, e já à barraca Tambaqui não faz outro prato.

Afirmativa 11. Converso com os outros permissionários para fazermos rodízio dos pratos, para que o turista/visitante tenha mais opções de pratos regionais.

Figura 25 - Rodízio dos pratos entre as barracas.



Fonte: Celina Iira (2018).

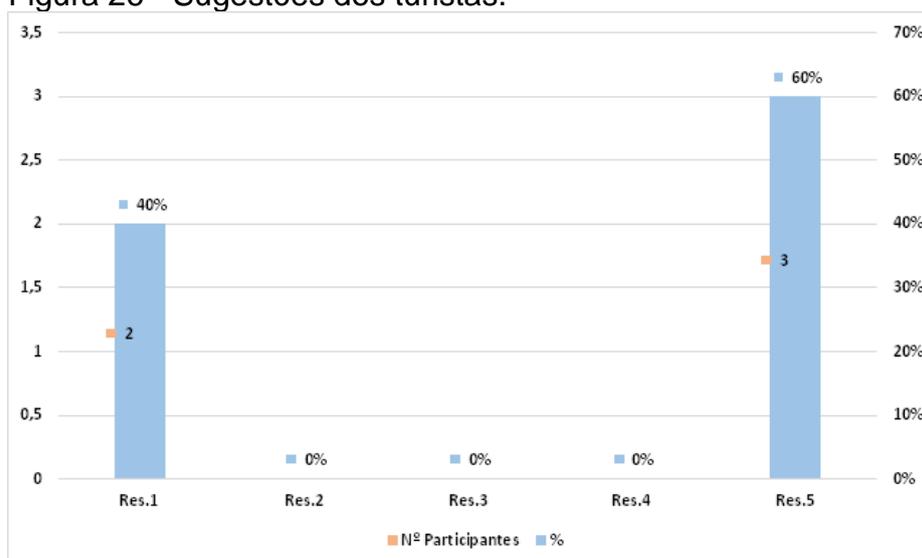
De acordo com o que mostra o gráfico 80% discorda totalmente da afirmativa, enquanto 20% concorda totalmente.

Nesta afirmação buscou identificar se os permissionários buscam ajudar um ao outro, buscou encontrar uma parceria entre eles. Foi percebido que existe uma certa competitividade muito pequena entre eles, visto que os pratos ofertados são muito parecidos em todas as barracas, ninguém quer abrir mão daquele que vende mais, ao pensar que pode se prejudicar optam por vender sempre os mesmos pratos e à mesma quantidade, mesmo que no final do dia não se alcance o objetivo de vender tudo.

Eles buscam melhoria, mas não conseguem perceber que à melhoria deve começar com eles mesmos, à partir do momento que houver uma parceria, não existirá desperdício, todos poderão ter um bom rendimento do final de cada mês.

Afirmativa 12. Sempre dou ouvidos às sugestões dos turistas e visitantes sobre outros pratos típicos da culinária.

Figura 26 - Sugestões dos turistas.



Fonte: Celina Lira (2018).

Conforme o gráfico 60% concorda totalmente com afirmativa, enquanto 40% discorda totalmente.

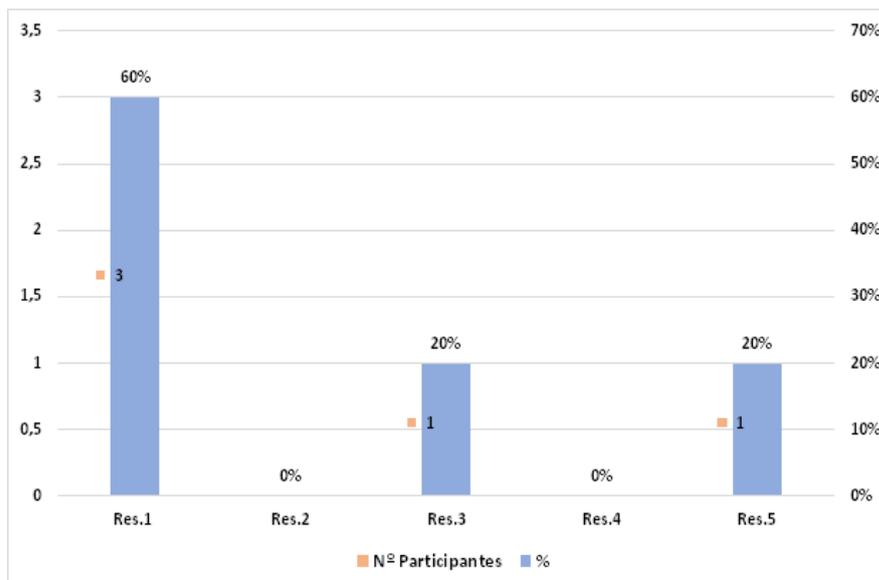
Observou-se por meio das respostas que os permissionários buscam sempre atender os frequentadores da praia da melhor forma possível, atendem as petições dos mesmos quanto aos pratos servidos, à bebida, o ponto da carne, e etc. Mas nem sempre eles podem mudar o cardápio.

Concluindo, os permissionários prestam um bom atendimento ao público. São pessoas simples, carismáticas e de uma alegria que contagia o público, oferecem seus produtos e até mesmo o produto dos outros permissionários quando o que é pedido já encerrou.

5.3.3 Interação com instituições envolvidas.

Afirmativa 13. Recebo ajuda de pessoas com o mesmo interesse de vender produtos regionais.

Figura 27 - Pessoas com o mesmo interesse.



Fonte: Celina Iira (2018).

O gráfico mostra que 60% discordam totalmente, enquanto 20% ficaram indiferentes com a afirmativa e os demais 20% concordaram totalmente.

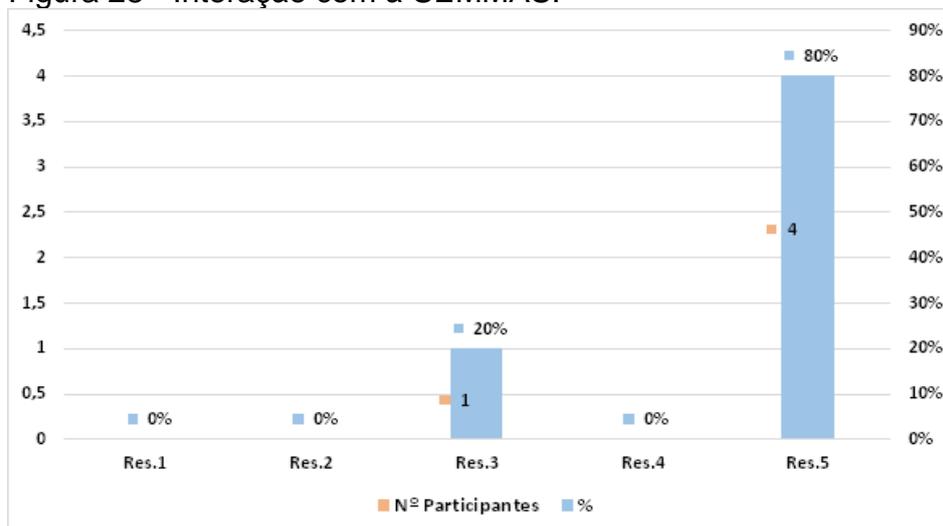
Observa-se que, de acordo com as respostas dos permissionários é difícil receber pessoas com esse interesse. Pois como já comentado anteriormente não existe uma cooperação mútua entre os comunitários.

Destaca-se que apesar da comunidade não receber pessoas com o interesse de vender produtos regionais, existem muitos pesquisadores que vão à unidade, com o intuito de ajudar a melhorar à atividade que os permissionários e comunitários exercem.

Identifica-se que esses pesquisadores por meio de parcerias com alguns Órgãos institucionais, levam à estes comunitários, cursos de capacitação para que os mesmo possam melhorar o desempenho de suas atividades na RDS do Tupé.

Afirmativa 14. Converso com os funcionários da SEMMAS, sobre a importância da gastronomia local.

Figura 28 - Interação com à SEMMAS.



Fonte: Celina lira (2018).

Observa-se no gráfico que 80% dos permissionários concordam totalmente e apenas 20% ficou indiferente quanto à afirmativa.

Sabe-se que à SEMMAS como gestora da Uc, vem trabalho para uso e desenvolvimento sustentável da mesma. Por meio do Plano de Gestão da RDS do Tupé pode-se ter acesso aos projetos que no decorrer dos últimos anos vem sendo desenvolvidos para a melhoria de vida de todas as comunidades da RDS.

Dessa forma pode-se observar que em relação à está afirmação, tanto os permissionários quanto à gestora da unidade têm um diálogo contínuo sobre a importância da gastronomia local desenvolvida na praia do Tupé.

Apesar dos projetos desenvolvidos pela SEMMAS em parceria com Universidades e demais Órgãos, percebe-se uma carência dos permissionários enquanto ao suporte da gestora, uma vez que à atividade realizada na praia do Tupé precisa de um maior monitoramento em relação aos barcos e lanchas que ancoram na praia nos finais de semana.

Visto que à venda de comida na praia é restrito apenas aos permissionários, e de onde os mesmos tiram o seu sustento, à gestora poderia desenvolver um projeto de divulgação da praia, com foco especial para as barracas gastronômicas.

5.4 DIFICULDADES DOS PERMISSIONÁRIOS

Por meio de sondagem buscou-se identificar as principais dificuldades dos permissionários, além da análise das questões no formulário.

Devido as barracas não possuem água encanada e pia, tudo deve ser preparado com antecedência, à carne e frango para churrasco devem ser temperadas, o peixe deve ser tratado e limpo, e as guarnições devem ser preparadas nas casas dos permissionários, somente as proteínas que serão assadas vem cruas para as barracas. Percebeu-se que por não haver essa infraestrutura básica, muitos pratos não podem ser preparados nas barracas, como é o caso do peixe frito e caldeirada, pois os mesmos precisaram utilizar louças para servir estas refeições.

A logística é outra dificuldade que eles têm que enfrentar, por não haver fornecedor de produtos como arroz, feijão, verduras, legumes, e bebidas, os mesmos têm que se deslocar da comunidade na sexta feira, pagar em média de R\$30 de lancha mais, e após fazer as compras em Manaus, paga-se o frete para retornar à comunidade.

Outra dificuldade que eles enfrentam é à concorrência desleal dos barcos recreio, que levam um número grande de pessoas, mas que não consomem nada na praia, pelo fato de existir alimentos e bebidas dentro da embarcação. Quando os barcos estão longe da praia o valor dos produtos é um, quando chegam eles baixam os valores para conseguir vender tudo.

De acordo com Antônio (Barraca Tambaqui); *“Eles vêm na nossa barraca, pede à cerveja e pergunta quanto é, agente diz que R\$4, aí eles respondem: então deixa, vou comprar lá no barco que está mais barato. E à gente perde muito assim.”*

Por último, mas não menos importante, a falta de divulgação das barracas gastronômicas da praia do Tupé. Observou-se que devida o não conhecimento do que a praia oferece os banhistas, se alimentam nas embarcações ou levam seu alimento, deixando de contribuir com os permissionários que dependem da venda de seus produtos.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As conclusões de acordo com Gil (2008 p.183), “constituem o ponto terminal da pesquisa [...]. Sua finalidade básica é ressaltar o alcance e as consequências dos resultados obtidos, bem como indicar o que pode ser feito para torná-los mais significativos.”

O capítulo aborda um breve resumo do tema, e do que foi analisado, explicando a importância do mesmo para a sociedade. Apresenta os resultados alcançados, elencando cada objetivo proposto, além de mostrar a conclusão da pesquisa, limitações e sugestões para novas pesquisas.

6.1 CONCLUSÃO

A comida típica do Amazonas é uma mistura de sabores que transportam o homem a lugares inimagináveis da memória. Comer é uma das melhores formas de se conectar à cultura de certo povo, por isso é importante que os fornecedores da gastronomia regional conheçam e saibam quais os produtos que mais são utilizados pelos consumidores. Identificar a percepção dos permissionários das barracas gastronômicas da praia do Tupé em relação a gastronomia, é um assunto que precisava ser analisado, e foi isto que buscou-se realizar nesta pesquisa.

O desenvolvimento do presente estudo possibilitou uma análise da percepção dos permissionários das barracas gastronômica da praia do Tupé sobre a Gastronomia típica do Amazonas. Também permitiu uma pesquisa de campo para obter dados mais consistentes sobre essa percepção dos mesmos. Quanto à importância do tema, o principal interesse em entender *qual a identidade gastronômica da praia do Tupé, segundo a percepção dos barraqueiros (permissionários)*, é de transpor fins acadêmicos e tanger fins sociais, expandindo a linha de entendimento da comunidade. Do ponto de vista acadêmico, a presente monografia espera contribuir e auxiliar nas futuras pesquisas e discussões sobre gastronomia local do Amazonas, podendo somar na valorização cultural Amazonense e na divulgação da gastronomia do Tupé.

No que tange aos permissionários das barracas da praia do Tupé, o tema é relevante ao identificar e registrar pontos deficientes em relação à identidade gastronômica, uma vez que a identificação e o registro são os primeiros passos para implantação de possíveis processos de avanços, contribuirão para melhorias no cardápio das barracas, na divulgação do serviço ofertados e na melhoria da qualidade de vida dos mesmos. Uma vez que a pesquisa contribuirá para melhorias no cardápio das barracas, e uma possível divulgação do serviço que é prestado pelos permissionários, vê sua relevância para sociedade. Tanto para a SEMMAS que é o órgão gestor da UC, quanto a sociedade amazonense e os comunitários das comunidades da RDS, que trabalham com a gastronomia, este trabalho terá uma valiosa contribuição.

Para realizar a pesquisa de campo o projeto de pesquisa teve que ser submetido a análise pelo órgão gestor (SEMMAS). Durante a pesquisa, constatou-se que os permissionários estão trabalhando em barracas improvisadas, pois as barracas gastronômicas entraram em reforma e já estão concluídas, mas aguardam a reinauguração para serem entregues aos barraqueiros. Os resultados alcançados deram maior compreensão da realidade vivida por eles. O objeto de pesquisa soma o número total de cinco pessoas, sendo três mulheres e dois homens que trabalham juntamente com seus familiares nas barracas. Percebeu-se que o nível de educação acadêmica deles é baixo, sendo que 80% (4 pessoas) por cento não chegaram a concluir o ensino fundamental, apenas 20% (1 pessoa) alcançou o nível médio. O que mostra o porquê de eles não terem muita compreensão do que de fato vem ser regionalidade.

O objetivo geral do estudo buscou identificar a identidade gastronômica da praia do Tupé segundo a percepção dos comunitários (permissionários) da RDS do Tupé. Segundo a percepção dos mesmos, constatou-se, que eles acreditam que a gastronomia em sua totalidade pode ser representada pelo peixe, embora o churrasco de carne bovina e de frango estejam presentes na culinária. Ressalta-se que os objetivos específicos foram todos alcançados. Traçou-se o perfil dos permissionários, que se dão por 2 homens e 3 mulheres, com idade entre 50 à 69 anos, com nível de educação acadêmica baixa, que são moradores da comunidade São João do Tupé.

As características gerais da gastronomia cultural do tupé são representadas pela banda de tambaqui, espeto de carne bovina e frango acompanhados

basicamente de baião de dois, vinagrete e farinha (farofa), macarrão e maionese. Analisou-se que a gastronomia do tupé representa a identidade gastronômica do Amazonas, mesmo que sucintamente, ainda precisa melhorar no cardápio ofertado, pois ainda há poucas opções de pratos típicos, sendo que existe muitos peixes e frutos que o Amazonas oferece, que podem ser introduzidos na composição dos pratos ofertados.

Quanto ao último objetivo, que era descrever as dificuldades que esses permissionários encontram para montar a gastronomia local, pode-se descrever as quatro principais dificuldades, entre elas estão à logística, à infraestrutura, à concorrência desleal dos barcos recreio e à divulgação das barracas gastronômicas.

Vale destacar que a gastronomia é um importante item da atividade turística, visto que a praia do tupé recebe, estudantes, visitantes, banhistas e turistas, ela deve ter uma infraestrutura mínima para receber tais pessoas. Constata-se que apesar da gastronomia do tupé representar a culinária local, o serviço gastronômico em geral precisa ser melhorado para passar mais confiabilidade ao cliente. Os permissionários devem estar uniformizados e limpos, com touca na cabeça, e ter técnica de manuseio de alimentos.

E a gastronomia é “a arte de comer bem, o estudo, o conhecimento, e a prática referente ao preparo e a degustação de iguarias em geral” (CATUREGLI 2011, p.139), por isso deve ser feita com amor, higiene e boa aparência.

Para finalizar, faz-se necessário uma pequena observação do trabalho feito pelo Órgão gestor da UC do Tupé. Entre os anos de 2012 a 2014 através do estágio supervisionado observou-se que as normas de uso da praia eram seguidas a risco. Conforme mostra um trecho do artigo publicado naquela época;

Equipes das Diretorias de Áreas Protegidas (DEAPR) e de Fiscalização (DEFIS) da Semmas, com o apoio do Batalhão Ambiental da Polícia Militar, realizaram blitz de ordenamento na praia, ao longo de todo o dia, neste domingo, 21, com a finalidade de orientar donos de embarcações e banhistas sobre as regras constantes do Regulamento de Uso da Praia, além de punir com multa quem insistir em desrespeitar as condicionantes exigidas para a permanência no local. A RDS do Tupé é gerida pela Semmas. (PMM 2013)

Durante o período de estagio, por meio da SEMMAS todos os finais de semanas, dirigia-se a praia do tupé para sensibilização e monitoramento na praia, era entregue aos banhistas e donos de embarcações o regulamento de uso da praia impresso, fazia-se a orientação quanto o cadastro das embarcações e a importância da preservação do meio ambiente, de fato seguia-se as normas.

Durante a pesquisa de campo feita atualmente neste ano (2018), a realidade encontrada é totalmente diferente. Pode-se perceber que os banhistas se esqueceram das normas, talvez alguns nem saibam que existam. Tinham pessoas com embarcações ancoradas na área de banhistas, transitando com suas motos-aquáticas perto de pessoas o que é proibido de acordo com a RESOLUÇÃO 01/2008 – CDREDES TUPÉ, SEÇÃO V – DO USO DA PRAIA (Apêndice), pessoas fazendo fogo embaixo das árvores, pessoas sem autorização com churrasqueiras na areia, ambulantes vendendo alimentos, enfim um total descaso durante este dia da visita.

A praia do Tupé tem um potencial turístico imenso pela sua beleza, pelo seu contexto cultural, mas quando falta monitoramento, falta segurança, é preciso que haja uma maior preocupação com a preservação da natureza e com a vida humana. Pois sabe-se que de uma forma geral o turismo trabalha com desejos, e expectativas, que independente da motivação do turista, elas precisam ser atendidas.

6.2 LIMITAÇÕES / RECOMENDAÇÕES

Devido à pesquisa de campo ter sido à última fase dessa pesquisa, para a coleta de dados, o tempo para análise foi corrido, o que pode ter acarretado em resultados não tão exatos, sugere-se aos pesquisadores que irão usar este trabalho como fonte bibliográfica, que ao realizarem a apresentação e análise dos resultados, os mesmos façam com calma, para que sua pesquisa alcance o maior nível de certezas.

Em uma pesquisa social, em relação à forma de abordar o sujeito pesquisado, não se deve permitir que gere muitas expectativas no mesmo, em relação ao que a pesquisa deseja resultar, pois estes, devido às condições em que vivem estão sempre esperando que um impacto positivo de suas ações aconteça.

Para que os métodos e técnicas de pesquisas sejam usadas corretamente é necessário leitura e compreensão, portanto sugere-se para menores dificuldades, o

estudo mais profundo de metodologia, para então alcançar um resultado satisfatório na conclusão da pesquisa.

Em relação a gastronomia da praia do Tupé, sugere-se um maior número de pratos regionais, mesmo que estes sejam em sua maioria representados pelos peixes e frutas regionais. Para os permissionários um curso teórico sobre gastronomia do Amazonas, para maior compreensão de comidas típicas e também aulas práticas para que os mesmos venham aperfeiçoar seus conhecimentos culinários.

À SEMMAS, sugere-se que aumente a divulgação da gastronomia ofertada na praia, seja via jornal, rádio, revistas, livretos, cartazes (e etc.), para maior alcance da população, melhorando assim a venda dos produtos, resultando em maior circulação da moeda dentro da comunidade. Se possível encontrar uma brecha na lei, que proíba concorrência desleal das embarcações de grande porte, que vendem comidas e bebidas ancorados na praia.

REFERÊNCIAS

AMAZONAS . Governo do Estado. **Gastronomia do Amazonas**. Disponível em: <<http://www.amazonas.am.gov.br/o-amazonas/gastronomia/>>. Acesso em 19 de fev. de 2018.

AMORIM, Gabriel Chaves. **Maniba, Mandioca e Aipim: origem, histórias e gastronomia da raiz brasileira**. Revista do Lhiste. Porto Alegre, 2015. Disponível em: <<http://seer.ufrgs.br/index.php/revistadolhiste/article/download/63178/36947>> Acesso em 02 de jan. de 2018.

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução do trabalho científico: Elaboração de trabalhos na graduação**. 10 ed. Atlas, São Paulo, 2010.

ARAÚJO, W.M.C. et al. **Da alimentação a gastronomia**. São Paulo: UNB, 2005.

AZEVEDO, Erika. PEIXOTO, Katia. COELHO, Oswaldo. ARAÚJO, Raquel. **Gostinho de Brasil: A tradição culinária de Norte a Sul do país**. Revista Eclética, 2006. Disponível em: <http://puc-riodigital.com.puc-rio.br/media/22%20-%20gostinho%20de%20brasil.pdf> . Acesso em 23 de fev. de 2018.

BARBETTA, Pedro A. – **Estatística Aplicada às Ciências Sociais** 6ed. Editora da UFSC, 2006.

BARRETO, Margarida. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 3. ed. Campinas: Papyrus, 1997.

_____. **Turismo e legado cultural**. São Paulo: Papyrus, 2000.

_____. **Turismo, cultura e sociedade**. Caxias do Sul, RS: Educus, 2006.

BARROCO, L., BARROCO, H., Lise Maria Soares, Helio Estrela. **A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano**. Revista de investigação em turismo y desarrollo local Vol. 1, Nº 2 (marzo / março 2008). Santa Cruz, 2008. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/> Acesso em 28 de fev. De 2018.

BENI, Mario Carlos. **Análise Estrutural do Turismo**, 2º edição, Editora Senac. São Paulo, 1998.

BEEHO, Alison J.; PRENTICE, Richard. **Conceptualizing the experiences of heritage tourists: a case study of New Lanark World Heritage Village**. 1997. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517796001033>> Acesso em 30 de dez. de 2017

BEUREN, Ilse Maria (org.) et al. **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática**. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BORRALHO. **Revista Eletronica, boa cama boa mesa**, disponível em: <<http://boacamaboamesa.expresso.sapo.pt/boa-mesa/2014-05-07-turismo-e-gastronomia-tem-tudo-a-ver-com-a-experiencia>> Acesso em 18 de abril de 2017.

BRAGA, VIVIAN. **Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação**. SAÚDE REV., Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004

BRASIL. GOVERNO DO BRASIL. **Cultura e Gastronomia**. Brasil 2009. Disponível: <<http://www.brasil.gov.br/cultura/2009/10/gastronomia>> Acesso em: 03 de jan de 2018.

_____. **Aromas Cores e Sabores do Brasil**. Ministério da Cultura. Governo Federal 2013. Disponível em <<http://www.cultura.gov.br>> Acesso dia 03 de jan. De 2018.

_____. **Estudos de Competitividade do Turismo Brasileiro - O Turismo Cultural no Brasil**. Brasil: Ministério do Turismo, 2006.

_____. **Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional IPHAN**. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218>>. Acesso em 30 de mar. de 2017.

_____. **Inventário da Oferta Turística: estratégia de gestão**. Brasília: Ministério do Turismo, 2004.

_____. **Segmentação do Turismo: Marcos Conceituais**. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

_____. **Projeto Vivências Brasil: Aprendendo com as Boas Práticas - Relatório de visita técnica em Rio de Janeiro e Paraty/RJ** Brasília: Ministério do

Turismo, 2008. Disponível em <<http://www.excelenciaemturismo.gov.br>> Acesso em 15 de fev. de 2018.

_____. **Lei Federal Nº 9.985 de 18/07/2000. Regulamenta o artigo 225 da Constituição Federal e institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação e de outras providências.** Brasil, Sistema Nacional de Unidades de Conservação - SNUC, 2000. Disponível em: <https://uc.socioambiental.org/sites/uc.socioambiental.org/files/snuc_sistema%20nacional%20de%20unidades%20de%20conservacao.pdf> acesso em 23 de fev. de 2018.

_____. **Turismo Cultural: orientações básicas.** Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. – 3. ed.- Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

_____. **Turismo, gastronomia e Desenvolvimento na Região das Missões. Volume I** – Brasil / Organização: Rut Maria Friedrich Marquette, Vanusa Andrea Casarin, Magna Liane Bergmann – Santo Angelo: FuRi, 2016.

BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAPPI, Elaisa de Oliveira Galan. **Baixa Gastronomia: Uma Ciência Em Alta.** Revista Conexão, 2010. Disponível em: <<http://www.aems.com.br/conexao/edicaoatual/Sumario/downloads/2012/saude/BAIXA%20GASTRONOMIA%20UMA%20CI%C3%8ANCIA%20EM%20ALTA.pdf>> Acesso em 02 de fev. de 2018.

CAMARGO, Haroldo Leitão. **Patrimônio Histórico e Cultural.** 3. Ed. São Paulo: Aleph, 2002.

CANCLINI, N.G. **“O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional”** In: *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.* Brasília, 1994.

CANEDO, Daniele. **“Cultura é o quê?”: Reflexões sobre o conceito de cultura e a atuação dos poderes públicos.** Salvador: V ENECULT, 2009.

CANESQUI, Ana Maria (org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro. FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf> Acesso em 21 de mar.

CARVALHO, Fernanda Ricalde Teixeira. **Turismo e Patrimônio Cultural Material: CULTUR**, 2015: Disponível em www.uesc.br/revistas/culturaeturismo/ano9-edicao1/7.pdf Acesso em 6 de abril de 2017 as 19:30.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CATUREGLI, Maria Genny. **Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português**. São Paulo: Aleph, 2011.

CLEMENT, Rosa Silva; FALCÃO, Martha Aguiar; SOUZA, Maria de Nazaréth Pio de. **O Sabor do Amazonas**. Governo do Estado do Amazonas – Secretaria de Estado de Cultura. Manaus 2010.

COOPER, Chris et al. **Turismo, princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001

CORÇÃO, M. **Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)**. Curitiba, 2008. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

CUCHE, Denys. **O Conceito de Cultura nas Ciências Sociais**. Tradução de Viviane Ribeiro. 2 ed. Bauru: EDUSC, 2002.

CUNHA, Licio. A Definição e o Âmbito do Turismo: um aprofundamento necessário. 2010. Disponível em: <http://recil.grupolusofona.pt/bitstream/handle/10437/665/A%20Defini%C3%83%C2%A7%C3%83%C2%A3o%20e%20o%20%C3%83%E2%80%9Ambito%20do%20Turismo.pdf?sequence=1> Acesso em 23 de mar. de 2018.

DACIO, Maria Luiza. Diário do Amazonas. **Gourmet: Culinária sofisticada resgata tradições**. Publicado em 14 de janeiro de 2018 Disponível em: <http://d24am.com/plus/gourmet/culinaria-amazonica-sofisticada-resgata-tradicoes/> Acesso em 29 de mar. De 2018.

DA MATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. In: O Correio, Rio de Janeiro, v.15, n.7,jul.1987.

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

DE OLIVEIRA, FREIRE, OLIVEIRA. Huáscar Pinto Vidal, George Satander Sá, Vlória Pinto Vidal de. **Avaliação Dos Indicadores Do Potencial Turístico Do Município De Itapipoca: Subsídios Para O Desenvolvimento Sustentável Do Turismo.** Universidade de Coimbra, Maio de 2010. Disponível em: <www.uc.pt/fluc/cegot/VISLAGF/actas/tema5/huascar> Acesso em: 18 de mai de 2018.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti Von;. **Identidade Gastronômica Alemã em Águas Mornas – SC: Um Estudo Para o Fortalecimento do Turismo de base Local.** Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão do Turismo e da Hotelaria). Centro de Ciências Sociais Aplicada – Comunicação, Turismo e Lazer (CECIESA). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú 2011.

DIAS, Reinaldo. AGUIAR, Marina Rodrigues de. **Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições.** Campinas, SP: Editora Alínea, 2002

DIEGUES, Antônio Carlos. **O mito moderno da natureza intocada.** 3ª ed. São Paulo: Hucitec/ NUPAUB-USP, 2000. p. 87.

FACHIN, Odília. **Fundamentos de Metodologia.** 5ed. São Paulo. Saraiva 2006

FAUSTO, C. **Índios antes do Brasil.** 4 ed. Rio de Janeiro: Editora Zahaar, 2010.

FAGLIARI, G.S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias,** São Paulo: Roca, 2005.

FEITOZA, Paulo Fernando de Brito. **Patrimônio Cultural: Proteção e responsabilidade objetiva.** Manaus: Valer, 2012.

FERNANDES, Ivan Pereira. **Planejamento e organização do Turismo: Uma abordagem desenvolvimentista com responsabilidade social.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

FIGUEIRA, Cristina Reis, MIRANDA, Lílian Lisboa. **Educação patrimonial no ensino de História nos anos finais do Ensino Fundamental:** conceitos e práticas. – São Paulo: Edições SM, 2012.

FONSECA, J. J. S. Metodologia da pesquisa científica. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila

FUNARI, Pedro Paulo; Pelegrini, Sandra C. A. **Patrimônio Histórico e Cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006, p. 51.

FUNARI, P. P. & PINSKY, J. (Orgs). **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Contexto: 2001.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zaha, 1979.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. - 6. ed. - São Paulo : Atlas, 2008.

GIMENES, M. H.S.G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. Gastronomia y desarrollo local. Caxias do Sul, 2006. Disponível em: <https://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf 03 de fev. 2018>

HAGUETTE, Teresa Maria Frota. **Metodologias qualitativas na Sociologia**. 5 ed. Petrópolis: Vozes, 1997.

HERNANDEZ, J. C. **Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

HIGASHI, MARTINS, Luciane Nagera Soares E Claudia Araujo De Menezes Gonçalves. **A Importância da Gastronomia Para o Turismo Local**. Manaus, Artigo de PÓS-GRADUAÇÃO *Lato Sensu*. BS/ESAT 2013.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do Turismo**, Pioneira Thomson Learning, São Paulo, 2003.

IPÊ, Instituto de Pesquisas Ecológicas. **Turismo Comunitário do Rio Negro - TUCORIN**. Ipê, 2008. Disponível em: <<http://www.roteirotucorin.com/sobre-nos>> Acesso em 12 de maio de 2018.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

Larousse, Ática: Dicionário da Língua Portuguesa – Paris: Larousse/ São Paulo: Ática, 2001.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2004.

LIRA, Suzete Araújo de. **Reserva de desenvolvimento sustentável do Tupé: avaliação de condições socioambientais da comunidade Nossa Senhora do Livramento – Manaus/Am**. 127f. il. color. Dissertação (mestrado em Sociedade e Cultura na Amazônia) – Universidade Federal do Amazonas. Manaus, 2014.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares antropológicos sobre a: Identidade cultural e alimentação**. Edição: AM., and. GARCIA, RWD Org. CANESQUI. Antropologia e Saúde collection (FIOCRUZ), in. Antropologia e nutrição: um diálogo possível (2005): 306.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque. **Introdução a Gastronomia**. Serviço de Restaurante e Bar. Secretaria de Educação e Esporte. Pernambuco, 2014.

MIRANDA, Marcos Paulo de Souza. **Tutela do patrimônio cultural brasileiro- doutrina- jurisprudência-legislação**. Belo Horizonte: Del Rey, 2006.

MIRRA, Alvaro Luiz Valery. **Ação civil publica e a reparação do dano ao meio ambiente**. São Paulo: Editora Juarez de Oliveira, 2002.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008

MONTEIRO, Mario Ypiranga. **Comidas Regionais**. Governo do Estado so Amazonas. Secretaria de Estado dá Cultura, Turismo e Desporto, 2001.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: Identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: <<http://btd.egc.ufsc.br/wp-content/uploads/2012/05/Silvana-Graudenz-M%C3%BCller.pdf>> Acesso em 20 de abril de 2017.

MÜLLER, FIALHO, Silvana Graudenz, Francisco Antonio Pereira. **A Preservação Dos Saberes, Sabores e Fazeres Da Gastronomia Tradicional No Brasil**. Travessias, 2011. Disponível em: <<http://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/artcle/view/5274>> Acesso em 10 de agosto de 2017.

MÜLLER, AMARAL, REMOR Silvana Graudenz, Fabiana Mortimer, Carlos Augusto. **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional**. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tpIVSeminTur%20/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf> acesso em 10 de abril de 2017

NASCIMENTO, AB. **Comida : prazeres, gozos e transgressões**. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007. Disponível em: <https://archive.org/stream/9788523209070/9788523209070_djvu.txt>. Acesso em 30 de abril de 2018.

OLIVEIRA, Bianca Rafaella de. **Agastronomia como produto turístico: Uma análise do potencial gastronômico da cidade de Natal/RN**. Monografia (Graduação em Turismo) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Ciências Sociais Aplicadas. Departamento de Turismo. Natal - RN, 2013. Disponível em: <https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/5235/1/BiancaRO_Monografia.pdf> Acesso em 20 de dezembro de 2017.

PANOSSO NETO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perceptivas**. Barueri, SP: Manole, 2009.

PEIXOTO, Shirley Cintra Portela de Sá. **Turismo e lazer em unidade de conservação: a experiência de São João do Tupé – Redes do Tupé/AM**. Dissertação (Mestrado em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade da Amazônia) - Universidade Federal do Amazonas. Manaus: UFAM, 2013.

PÉREZ, X.P. **Turismo Cultural. Uma visão antropológica– El Sauzal: ACA y PASOS**, RTPC. 2009.

PMM. Prefeitura de Manaus. **Manauscult, Fundação Municipal de Cultura, Turismo e Eventos. 10 Lugares para se visitar em Manaus. Folder**, 2014. Disponível também em: <http://vivamanaus.com/lugares-para-se-visitar-em-manaus/> Acesso em: 19 de junho de 2018.

PMM. Prefeitura De Manaus. **Decreto nº. 8044, de 25 de agosto de 2005. Cria a Reserva de Desenvolvimento Sustentável do Tupé. Diário Oficial de Manaus**.

PMM. Prefeitura De Manaus. **Plano De Gestão Reserva De Desenvolvimento Sustentável Do Tupé**. Volume I – Diagnóstico, Manaus (2016). Disponível em: <<http://semmas.manaus.am.gov.br/wp-content/uploads/2017/03/Plano-de-Gest%C3%A3o-da-RDS-do-Tup%C3%A9.pdf>> Acesso em 24 de fev. De 2018.

QUINZANI, S.S.P; CAPOVILLA, V.M; CORRÊA, A.A. **A Pluralidade Gastronômica (...)** Revista Hospitalidade. São Paulo, volume 13, n.02, p. 248-271, agosto de 2016.

Disponível em: <<https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/viewFile/645/708>>
Acesso em 23 de jan. de 2018.

RIBEIRO, D. **Os índios e a civilização: a integração das populações indígenas no Brasil moderno**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RODRIGUES, Estefani Batista. **A experiência gastronômica a bordo de um cruzeiro pela costa brasileira: Uma viagem do paladar**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade do Estado do Amazonas – UEA. Graduação em Turismo, 2014.

RUIZ, João Álvaro. **Metodologia Científica: guia para eficiência de estudos**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1991.

RUSCHMANN, Doris. **Marketing turístico: um enfoque promocional**. Campinas: Papyrus, 2000.

SANT'ANA, Claudio. **Arte e Cultura**: 1. Ed. -- São Paulo Érica 2014.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é cultura** (Coleção primeiros passos ; 110). São Paulo : Brasiliense, 2006. Disponível em: <<https://ayrtonbecalle.files.wordpress.com/2014/03/o-que-c3a9-cultura-jose-luiz-dos-santos.pdf>> Acesso em 28 de abril de 2018.

SANTOS, Juliana Clicia Franco. **A Gastronomia, Como Patrimônio Cultural, Para Incremento Do Turismo Na Cidade De Manaus**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade do Estado do Amazonas – UEA. Graduação em Turismo. Manaus, 2010.

SIENA, O.; MENEZES, D.S. **Gestão do Conhecimento em reservas extrativistas**. Disponível em <<https://www.yumpu.com/pt/document/view/27992334/gestao-do-conhecimento-em-reservas-extrativistas->> Acesso em Março de 2018.

SILVA, Andréa Leme da. **Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil)**. Revista de Antropologia vol. 50, N°1. São Paulo, 2007. Disponível em: <<https://www.researchgate.net/publication/250040484>> . Acesso em 03 de mar. De 2018.

Silva, Edna Lúcia dá. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. Edna Lúcia da Silva, Eстера Muszkat Menezes. – 4. ed. rev. atual. – Florianópolis: UFSC, 2005.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**; tradução: Roberto Sperling – (Coleção ABC do turismo). São Paulo: Aleph, 2003.

TOLEDO, S. Francisco. **A questão do patrimônio cultural**. Disponível em: <<http://www.valedoparaiba.com>> Acesso em: 22 de jan. De 2017.

TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico qualitativa: construção teórico-epistemológica, discussão comparada e aplicação nas áreas da saúde e humanas. Petrópolis: Vozes, 2003.

UNESCO. **Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage** (2003). Disponível em: <<http://www.unesco.org>> Acesso em 09 de abril de 2017.

WILLIAMS, Raymond. **Palavras-chave: um vocabulário de cultura e sociedade**. Tradução de Sandra Guardini Vasconcelos. São Paulo: Boitempo, 2007.

APÊNDECES

APENDECE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS
ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E TURISMO
CURSO DE TURISMO**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O(A) Sr(a) está sendo convidado(a) a participar do projeto de pesquisa “A identidade gastronômica da praia do Tupé, segundo a percepção dos barraqueiros (permissionários)”, de responsabilidade da pesquisadora: Ana Celina Xavier de Lira.

Devido a praia do Tupé está inserida na Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do Tupé, e ter como objetivo principal a preservação e o uso sustentável dos seus recursos naturais, ela é de uma beleza que encanta seus visitantes, por conter uma praia de areia branca que é banhada pelo Rio Negro que como já diz o nome de águas negras, formam uma paisagem cênica extraordinária. É neste cenário que os permissionários das barracas ofertam diferentes pratos da culinária do Amazonas, selecionados por eles mesmos. Dentro desta RDS, os residentes são compostos por famílias tradicionais e também por famílias indígenas, aos quais encontraram na atividade turística, o modo de manter suas tradições e costumes, o que atrai centenas de visitantes, principalmente nos finais de semana.

Embora a gastronomia da praia do Tupé seja ainda modesta como atrativo turístico e quanto a pratos mais requintados, surgiu à necessidade de uma investigação para entender o que falta para que o serviço gastronômico seja um dos principais motivos da visita dos turistas e visitantes.

Diante desta contextualização acima, e de acordo com o que a pesquisa pretende apresentar se faz o seguinte questionamento: Qual a identidade gastronômica da praia do Tupé, segundo a percepção dos barraqueiros (permissionários)?

Assim, apresenta-se a proposta de estudo que visa identificar a identidade gastronômica da praia do Tupé segundo a percepção dos comunitários (permissionários) da RDS do Tupé.

Com base no objetivo geral se formulou os seguintes objetivos específicos tais como: traçar o perfil dos permissionários da RDS do Tupé; relatar as características gerais da gastronomia cultural do tupé segundo a percepção dos barraqueiros; analisar se a gastronomia local representa a identidade amazônica, e descrever as dificuldades que esses permissionários encontram para montar a gastronomia local.

As informações fornecidas pelo(a) Sr(a) terão sua privacidade garantida pelos pesquisadores responsáveis. Os sujeitos da pesquisa não serão identificados em nenhum momento, mesmo quando os resultados desta pesquisa forem divulgados em qualquer forma.

Em caso de dúvida quanto à condução ética do estudo, entre em contato com a Profa. Helen Rita Menezes Coutinho na Escola Superior de Artes e Turismo – Universidade do Estado do Amazonas (UEA), localizada na Rua Leonardo Malcher, 1728 – Praça 14 de Janeiro – CEP:69010-170 – Manaus/AM, celular (92) 98221-8566.

Eu, _____, RG nº _____
declaro ter sido informado e concordo em participar, como voluntário, do projeto de pesquisa acima descrito.

Quanto à autoria das ideias e respostas: () autorizo a divulgação () não autorizo a divulgação

Manaus, _____ de Abril de 2018.

Nome e assinatura do voluntário

APENDECE B – FORMULARIO DE PESQUISA**QUESTIONÁRIO SOBRE A GASTRONOMIA DA PRAIA DO TUPÉ**

PESQUISA – 1ª Parte

I DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Favor marcar com um X somente em uma única resposta que melhor se apresente para você.

1) Gênero sexual:

- Masculina
 Feminino
 LGBTs

2) Faixa de idade:

- 90 a 94 anos
 85 a 89 anos
 80 a 84 anos
 75 a 79 anos
 70 a 74 anos
 65 a 69 anos
 60 a 64 anos
 55 a 59 anos
 50 a 54 anos
 45 a 49 anos
 40 a 44 anos
 35 a 39 anos
 30 a 34 anos
 25 a 29 anos
 20 a 24 anos
 15 a 19 anos

3) Escolaridade:

- Alfabetização
 Ensino fundamental. Incompleto
 Ensino fundamental. Completo
 Ensino médio. Incompleto
 Ensino médio. Completo
 Graduação. Incompleto
 Graduação. Completo

4) Tempo em que você é barraqueiro (permissionário) na RDS do Tupé:

- Menos de 1 ano
 De 1 a 2 anos
 De 2 a 4 anos
 De 4 a 6 anos
 De 6 a 8 anos
 De 8 a 10 anos
 De 10 a 12 anos
 Mais de 12 anos

5) Quantas pessoas compõem sua família:

- Solteiro
 2 a 3 pessoas
 4 a 6 pessoas

- 7 pessoas a 10 pessoas
 Mais de 10 pessoas

6) Quantas pessoas trabalham na sua família:

- Solteiro
 2 a 3 pessoas
 4 a 6 pessoas
 7 pessoas a 10 pessoas
 Mais de 10 pessoas

7) Já teve outra ocupação remunerada:

- Sim
 Não

8) Onde você mora:

- Manaus
 RDS do Tupé; Comunidade: _____
 Manacapuru
 Iranduba
 Outro: _____

II CARACTERÍSTAS GERAIS DA GASTRONOMIA

9) Quais são as opções de pratos que compõem o cardápio das barracas gastronômicas da Praia do Tupé?

Guarnições

- Frango – () Frito. () Assado. () Guisado.
 Peixe – () Frito. () Assado. () Caldeirada.
 Carne Bovina – () Bife. () Churrasco. () Guisado.
 Jacaré – () Frito. () Guisado.
 Quelônios – () Assado. () Guisado.

Acompanhamentos

- Baião de dois
 Arroz
 Macarrão
 Feijão tipo: _____
 Farinha
 Farofa
 Salada
 Vinagrete
 Vatapá
 Maionese
 Outros: _____

10) Que temperos você costuma usar durante o preparo dos pratos? São cultivados aqui?

- () Cebola de cabeça. () Cebolinha. () Coentro. () Tomate. () Pimentão. () Pimenta Cheirosa.
 () Pimentas fortes. () Alho.. () Coloral. () Chicória. () Jambú. () Pimenta do reino
 () Outros: _____.

- Não
 Sim

11) Você serve sucos naturais?

<input type="checkbox"/>	Não	<input type="checkbox"/>	Buriti
<input type="checkbox"/>	Sim	<input type="checkbox"/>	Bacaba
<input type="checkbox"/>	Maracujá	<input type="checkbox"/>	Açaí
<input type="checkbox"/>	Graviola	<input type="checkbox"/>	Patauá
<input type="checkbox"/>	Taperebá	<input type="checkbox"/>	Araçá-Boi
<input type="checkbox"/>	Cupuaçu		
<input type="checkbox"/>	Goiaba		
<input type="checkbox"/>			

12) Você serve algum outro tipo de bebida? Quais?

<input type="checkbox"/>	Não
<input type="checkbox"/>	Sim
<input type="checkbox"/>	Refrigerante
<input type="checkbox"/>	Cerveja
<input type="checkbox"/>	Cachaça

13) Quais são os pratos mais consumidos pelos turistas e visitantes da praia?

<input type="checkbox"/>	Frango
<input type="checkbox"/>	Peixe
<input type="checkbox"/>	Carne
<input type="checkbox"/>	Jacaré
<input type="checkbox"/>	Baião de dois
<input type="checkbox"/>	Arroz
<input type="checkbox"/>	Macarrão
<input checked="" type="checkbox"/>	Feijão tipo: _____
<input type="checkbox"/>	Farofa
<input type="checkbox"/>	Salada
<input type="checkbox"/>	Vinagrete

14) Os turistas ou visitantes costumam mudar algo no cardápio ao fazer o pedido?

<input type="checkbox"/>	Não
<input type="checkbox"/>	Sim

15) Algum desses pedidos causou alguma mudança no cardápio original das barracas gastronômicas da praia?

<input type="checkbox"/>	Não
<input type="checkbox"/>	Sim

16) Onde são preparados os pratos?

<input type="checkbox"/>	Em casa
<input type="checkbox"/>	Com fornecedor
<input type="checkbox"/>	Na própria barraca
<input type="checkbox"/>	Outro: _____

17) O que geralmente se pedi para mudar no cardápio original?

<input type="checkbox"/>	Tempero
<input type="checkbox"/>	Ingrediente direto (Carnes)
<input type="checkbox"/>	Guarnição

18) As pessoas que participam do preparo possuem alguma qualificação para manusear alimentos e preparar pratos da culinária regional?

<input type="checkbox"/>	Não
<input type="checkbox"/>	Sim

PESQUISA – 2ª Parte

III DIFICULDADES DOS PERMISSIONÁRIOS

19) Quais desses produtos são cultivados aqui na RDS do Tupé (São João do Tupé)?

20) Quais produtos você tem a necessidade de comprar em outro município?

21) Você costuma comprar peixes na comunidade? Se sim, quais?

22) Você costuma pescar na comunidade? Se sim, quais peixes?

23) Quais são as opções de pratos que compõem o cardápio das barracas gastronômicas da comunidade São João do Tupé?

24) O que você identifica como produtos amazônicos pertencentes a culinária do estado?

25) Como você identifica a culinária amazônica?

PESQUISA – 3ª Parte

IV DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Favor responder a este questionário considerando sua percepção ou opinião quanto às afirmativas, circulando o número que corresponda ao seu grau de concordância.

		1 - Discordo totalmente		2 - Discordo parcialmente		3 - Indiferente			
		4 - Concordo Parcialmente		5 - Concordo totalmente					
01	Considero que vendo produtos da culinária regional	1	2	3	4	5			
02	Estimulo os vendedores da comunidade a vender produtos regionais	1	2	3	4	5			
03	Utilizo somente produtos típicos da região	1	2	3	4	5			
04	Recebo ajuda de pessoas com o mesmo interesse de vender produtos regionais	1	2	3	4	5			
05	Pesquisei sobre produtos regionais	1	2	3	4	5			
06	Acredito que a venda de produtos regionais valoriza a preservação da cultura local	1	2	3	4	5			
07	Converso com os funcionários da SEMMAS, sobre a importância da gastronomia local	1	2	3	4	5			
08	Uso somente frutos regionais no preparo de sucos e sobremesas	1	2	3	4	5			
09	Tenho minha própria horta, pois é tradição da minha família cultivar os próprios temperos	1	2	3	4	5			
10	Uso os peixes pescados no lago tupé para compor os pratos das barracas gastronômicas	1	2	3	4	5			
11	Compro doces, geleias e biscoitos de outras comunidades da RDS do Tupé para revender como sobremesas na barraca gastronômica	1	2	3	4	5			
12	Sempre dou ouvidos às sugestões dos turistas e visitantes sobre outros pratos típicos da culinária	1	2	3	4	5			
13	Uma vez no mês faço um prato típico mais elaborado para servir na barraca gastronômica	1	2	3	4	5			
14	Converso com os outros permissionários para fazermos rodízio dos pratos, para que o turista/Visitantes tenha mais opções de pratos regionais.	1	2	3	4	5			
15	Busco...	1	2	3	4	5			

Fonte: Elaborado pelo autor

ANEXO A - CLASSIFICAÇÃO DAS PRAIAS MAIS PROCURADAS NOS FINAIS DE SEMANA.

The screenshot shows the TripAdvisor website interface for 'Praias em Manaus'. The page is titled 'Praias em Manaus' and features a navigation bar with options like 'Sobre Manaus', 'Hotéis', 'Aluguéis de temporada', 'Voos', 'Restaurantes', and 'O que fazer'. The main content area displays a list of beaches, sorted by 'Classificação'. Two beaches are visible: 'Praia do Tupé' and 'Praia da Ponta Negra'. Each listing includes a thumbnail image, a heart icon, a rating (5 stars), the number of reviews, a ranking, and a 'Perfeito' status. A 'Mais informações' button is present for each beach. On the left side, there is a map section with a 'Ver mapa' button and a filter section titled 'Seus filtros' with options for 'Atividades ao ar livre' and 'Praias'. Below the filters, there are checkboxes for 'Excursões pela natureza e vida selvagem (49)' and 'Passeios de barco (32)'.

Nome da Praia	Classificação	Reserva online
Praia do Tupé	286 avaliações	
Praia da Ponta Negra	3.957 avaliações	

Fonte: https://www.tripadvisor.com.br/Attractions-g303235-Activities-c61-t52Manaus_Amazon_river_state_of_Amazonas.html

ANEXO B – Prato ofertado nas Barracas

Fonte: Celina Lira (2018)

ANEXO C – Barraca Improvisada



Fonte: Celina Lira (2018).

ANEXO D – Barracas Reformadas



Fonte: Celina Lira (2018)