

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIENCIAS SOCIAIS
CURSO DE TURISMO

GABRIEL FRANCISCO DA SILVA

**A GASTRONOMIA E SUAS RELAÇÕES COM O DESENVOLVIMENTO DO
TURISMO CULTURAL NA CIDADE DE SÃO LUÍS**

São Luís
2009

GABRIEL FRANCISCO DA SILVA

**A GASTRONOMIA E SUAS RELAÇÕES COM O DESENVOLVIMENTO DO
TURISMO CULTURAL NA CIDADE DE SÃO LUÍS**

Monografia apresentada ao Curso
de Turismo da Universidade Federal
do Maranhão para obtenção do grau
de Bacharel em Turismo

Orientador: Profº Jonilson Costa
Correia

São Luís
2009

Bezerra, Gabriel Francisco da Silva

A Gastronomia de São Luís e suas relações com o desenvolvimento do turismo cultural na cidade de São Luís.
/ Gabriel Francisco da Silva Bezerra. – São Luís, 2009.
48 f.

Impresso por computador (Fotocópia).
Orientador: Jonilson Costa
Monografia (Graduação) – Universidade federal do Maranhão, Curso de Turismo, 2009.

1. Turismo-Gatronomia. 2. Turismo cultural. I. Título.

CDU 338. 48:641/642(812.1)

GABRIEL FRANCISCO DA SILVA BEZERRA

**A GASTRONOMIA E SUAS RELAÇÕES COM O DESENVOLVIMENTO DO
TURISMO CULTURAL NA CIDADE DE SÃO LUÍS**

Monografia apresentada ao Curso
de Turismo da Universidade Federal
do Maranhão para obtenção do grau
de Bacharel em Turismo

Orientador: Prof. Jonilson Costa
Correia

Aprovada em: ___/___/_____

BANCA EXAMINADORA

Prof. Jonilson Costa Correia (Orientador)
Mestrando em Educação-UFMA
Professor especialista em Metodologia do Ensino Superior- UFMA

1° Examinador

2° Examinador

Dedicatória
A Yeshua Há Machiach, único SENHOR e
Suficiente salvador

AGRADECIMENTOS

Sou grato a Deus em Cristo, onde estão escondidos todos os tesouros da sabedoria e da ciência.

A minha família, representados pelos meus pais que me garantiram um suporte educacional para o indispensável alcance deste trabalho.

Ao Professor Jonilson Costa, indubitavelmente exemplo profissional e indescritível personalidade social, que garantiram um encaminhamento triunfal rumo à conclusão de todos os meus esforços.

A Bruna Idália, grande amiga, expressada em nome nestas linhas e com grande alegria, em grafado afeto em meu coração.

A Jonivaldo Lopes, pela irmandade motivadora e pelo auxílio de quatro anos no estudo do turismo.

A Kateanne, minha companheira de todas as horas, participante essencial deste trabalho.

A todos os meus professores que realmente exerceram a docência com ética, empenho e comprometimento profissional, a eles, meu sincero e eterno reconhecimento e admiração.

“Eu sou o pão da vida; aquele que vem a mim não terá fome; e quem crê em mim nunca terá sede.”

RESUMO

Esta é uma abordagem particular da gastronomia de São Luís em seus aspectos históricos, sociais e culturais, abordando seu significado, dinâmico, marcante e intrinsecamente ligado à história da humanidade, ao mesmo tempo em que também se contextualiza o tema às influências culturais como característica marcante na gastronomia brasileira. Destaca-se a gastronomia como componente essencial do turismo cultural e conseqüentemente uma das manifestações mais singulares da cultura, procurando-se mostrá-la como patrimônio cultural imaterial, intento também compartilhado pelo projeto em execução do Museu da Gastronomia Maranhense. Destaca-se também a abordagem qualitativa da pesquisa cuja análise culmina n'uma conclusão alcançada por meio da comparação das colocações de diferentes profissionais, diretamente ligados à área da gastronomia.

Palavras – chave: Gastronomia, Turismo cultural, Cultura.

SUMMARY

This is an approach especially gastronomy St. Louis in their social, cultural and historical, addressing its significance, dynamic, incisive and intrinsically linked to the history of mankind, while contextualiza also to cultural influences theme as Brazilian hallmark in gastronomy. The gastronomy as an essential component of cultural tourism and consequently a more natural demonstrations of culture, show it as intangible cultural heritage, also shared by project tried running Maranhense Museum of gastronomy. Highlights the information obtained and analysed, which culminate in a conclusion reached through the study of different placements, professionals directly linked to the area of gastronomy.

Keywords: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	O CONTEXTO HISTÓRICO DA GASTRONOMIA.....	13
2.1	A alimentação no Brasil	18
2.2	A gastronomia em São Luís	19
3	TURISMO CULTURAL E M SÃO LUÍS	22
4	A GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL	25
4.1	O Museu da Gastronomia Maranhense em São Luís	26
5	CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA	29
5.1	Discussão dos resultados	38
6	CONCLUSÃO.....	41
	REFERÊNCIAS	43
	ANEXOS.....	44
	APÊNDICES	45

LISTA DE SIGLAS

A & B – Setor de Alimentos e bebidas

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

COPLAN – Coord. de Planejamento (Secretaria Municipal de Turismo-São Luís)

UFMA – Universidade Federal do Maranhão

1 INTRODUÇÃO

Este estudo trata de uma abordagem essencial e aprofundada da gastronomia de São Luís, em seu aspecto etimológico, social, histórico e, sobretudo cultural. Também define a gastronomia de maneira a distingui-la de termos semelhantes, porém intrinsecamente ligados, tais como a culinária, a comida e o alimento. Estes termos são mediados por fatores tais como: a técnica de processamento do alimento, (a culinária), através da qual se obtém a comida; e o apetite, importante marco motivador para a concepção da gastronomia.

Aborda a gastronomia como detentora de uma identidade cultural e, portanto reflexo da cultura. Para embasamento teórico, fundamenta-se na visão de Brilant Savarim, um dos primeiros estudiosos a abordar a gastronomia com propriedade, a partir do século XIX e de pesquisadores recentes que se destacam conjuntamente, tais como Regina Schütler e Gabriela Fagliari, dentre outros.

Descreve o percurso histórico do homem e da gastronomia, desde o nomadismo ao sedentarismo, bem como mostra a importância do surgimento da caça, da pesca, do fogo e da agricultura, e como estes acontecimentos corroboraram para o desenvolvimento da história humana.

Destaca as características dos costumes alimentares em todas as idades da história: antiga, média, moderna e contemporânea, reunido fatos importantes tais como o surgimento dos restaurantes e dos grandes chefes a partir 1765, na França, em ocasião da Revolução Francesa.

Contextualiza o tema em questão à alimentação no Brasil, descrevendo as influências nela contidas, do índio, do português, do negro e dos imigrantes, destrinchando a composição de pratos e a origem de frutas típicas.

Dialoga com a história da cidade de São Luís e seus ciclos econômicos, desde as políticas de incentivo à lavoura do Marques de Pombal aos ciclos econômicos do algodão e do açúcar, e de como esse último, compôs importante ingrediente entre os condimentos da culinária local.

Aborda também as influências étnicas de índios, do negro africano e do português e de como ocorreram entrelaçamentos destas influências na formação da gastronomia de São Luís. Para aprofundar esta discussão, cita-se a obra de Zelinda Lima, “Os Pecados da Gula: Comeres e Beberes do povo do Maranhão.”

Para um estreitamento deste tema faz-se um breve panorama histórico, provando que o turismo cultural da cidade de São Luís é inegavelmente um produto da sua história e mesclagem cultural.

O turismo cultural também leva especial destaque, pois é um aspecto prioritário neste trabalho, já que a sua definição dialoga diretamente com a gastronomia, compondo assim um atrativo no desenvolvimento deste segmento do turismo. Assim também a cultura, como categoria mais abrangente, é definida em comunicação com os outros conceitos, revelando-se um sistema maior e interligado.

Reiterando e analisando esta temática, contextualiza-se o tema através de entrevistas planejadas, objetivando uma obtenção de resultados e análises que por sua vez urgem a uma conclusão alcançada por meio do estudo das colocações dos diferentes profissionais, enriquecendo a discussão com visões distintas da área pública, privada, técnica e científica.

A estreita afinidade teórica e prática com o tema em abordagem bem como os anseios de realização profissional nesta área podem ser eleitos como elementos que motivaram a escolha e composição deste trabalho.

Procurou-se mostrar neste trabalho uma visão geral da gastronomia e especificar a sua abordagem na associação ao turismo cultural focando-se em uma tentativa de desenvolver a temática em uma abordagem distinta, útil e original para que, evidentemente, atingisse a resolução da problemática proposta inicialmente, mas para que também, de alguma forma, possa instigar novas formas de estudar e analisar a gastronomia.

2 O CONTEXTO HISTÓRICO DA GASTRONOMIA

Gastronomia, do grego *gastronomia*, pode ser definida como a arte de cozinhar de maneira que se proporcione o máximo de prazer a quem come. Segundo (FAGLIARI, 2005, p. 2) “*Gaster*” significa “ventre, estômago”, “*nome*” significa “lei” e “*-ia*” é o sufixo que transforma a palavra em substantivo, porém este termo leva significações mais extensas que sua etimologia. O termo foi criado em 1801 para denominar o que seria de “ciência da gula”, mas atualmente está estreitamente relacionada com o alimento, nos seus diversos aspectos: origem, forma, sabor, estrutura, colocação, processos culinários, técnicos, termodinâmicos, e motivacionais os quais levaram a produção deste, bem como seu contexto econômico, cultural, social e simbólico. O ramo da gastronomia aborda todas essas variáveis, ressaltando-se também em sua abrangência as bebidas.

Desta forma, a gastronomia possui atualmente um significado associado à arte culinária, isto é da preparação de alimentos. Estes são combinados de diversas maneiras e preparados com a originalidade de cada lugar. Neste sentido, a gastronomia reflete uma identidade cultural, “nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos projetamos e sonhamos” (LEAL, 2005, p. 144)

Segundo Savarin (1995) gastronomia define-se como:

[...] o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam coisas que podem se converter em alimentos.

O primeiro escritor na história a se destacar sobre este tema foi o gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin, através da publicação em 1825 da obra “Fisiologia do Paladar”, traduzido como “Fisiologia do Paladar ou Meditações sobre a Gastronomia Transcendental, obra teórica, histórica e atual, dedicada aos Gastrônomos parisienses, por um Professor, membro de várias sociedades literárias e científicas”, através desta obra pode considerar-se a gastronomia como uma ciência ou uma arte.

A gastronomia é uma ciência porque converge a um precursor estudo da alimentação em todos os seus aspectos, principalmente os organolépticos. Sobre este aspecto esclarece uma mudança em algum momento da história no significado

simbólico da alimentação, de simples necessidade para prazer, que levou ao aparecimento de termos como “gastronomia” e “culinária”, termos estes que só passaram a existir justamente graças a existência de um apetite que levava as pessoas a se alimentarem por outro motivo que não especificamente a fome. (Fagliari, 2005, p. 2)

Enquanto arte, a gastronomia, como já foi abordada, está associada às diferentes formas de preparos e arranjos dos alimentos.

É necessário destacar também neste contexto histórico, a distinção entre comida e alimento. Segundo Woortmann, (2003, p. 46)

Ambas as noções são socialmente construídas e devem ser percebidas em seu contexto. Ainda que sejam próximas, não se confundem. Basta lembrar que quando vamos a certo tipo de restaurante, desejamos comer ‘comida italiana’, comida balinesa’ etc. e não ‘alimento italiano’ ou ‘alimento balinês’. Além disso, a categoria alimento se refere a um ‘vir a ser’, a algo que poderá potencialmente ser consumido. Para que o alimento se torne comida ele deve, via de regra, sofrer um processo de transformação qualitativa, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura pela via culinária.

Alimentar-se é um imperativo biológico ao homem, pois garante a sobrevivência física do ser humano, provendo toda a sua estrutura dos nutrientes essenciais para sua subsistência, segundo Shutler, (2003), os alimentos permitem incorporar elementos que proporcionam ao organismo, nutrientes necessários para sua existência.

A história da gastronomia acompanha a história humana em todos os estágios do desenvolvimento do homem. Segundo (TEICHMANN, 1987, p. 104) “Acompanhar a história da arte culinária de um povo é, de certa forma, acompanhar a história de sua civilização. O homem fez da cozinha uma arte, que retrata seus sucessos e derrotas no decorrer dos séculos”

A gastronomia esteve na origem de grandes transformações sociais e políticas. Nesse sentido se pode tomar como exemplo o próprio desenvolvimento humano, evoluindo do nômade caçador ao homem sedentário.

O homem nômade aprendeu desde os primórdios a buscar o seu alimento no seu meio. Posteriormente houve uma descoberta marcante na história da alimentação, o fogo, que permite ao homem assar e cozer os seus alimentos, surgindo assim a arte culinária. Neste contexto, entra em cena o uso de condimentos no processamento de alimentos. Segundo Savarim, (1995, p. 7), o sabor desenvolveu a arte de comer e a de beber. Mas além de acrescentar-lhes

sabor, os condimentos davam ao alimento um melhor estado de conservação, como por exemplo, no uso do sal que se perpetua em muitas comunidades até hoje. Os condimentos e sua conseqüente rentabilidade, em alguns períodos da história, foram protagonistas motivadores dos grandes descobrimentos do século XVII, denominados na época de especiarias.

Com a passagem do homem nômade para o sedentário, descobriu-se na agricultura a maneira de obtenção periódica dos seus alimentos, não sendo mais necessário obter-se no meio o mesmo e depender assim de períodos de escassez e mudanças territoriais. A agricultura levou ao homem de então a maior produção de alimentos, instigando um grande crescimento populacional. Convém salientar que não havia domínio de técnicas agrícolas que viessem suprir a necessidade de todos, levando o mundo à periódica escassez de recursos alimentícios. Há registros de várias crises no sistema agrícola e conseqüente fome mundial, como a ocorrida no mundo antigo, como registra relatos bíblicos do livro de Genesis (Cap. 41), os vales férteis do Egito e da Mesopotâmia, foram celeiros que resguardaram a sobrevivência do homem de então.

Na Grécia destacaram-se os jantares caracterizados por terem ordem sistemática de comer, beber e dialogar. Em Roma, os banquetes, onde comiam e bebiam em silêncio e na maioria das vezes em um completo desperdício e voracidade, mas foi a partir de Roma que surgiu o costume ocidental de fazer três refeições por dia. No aspecto comercial, segundo GARCIA, 1995, ambos gregos e romanos tinham um comércio de grande porte, envolvendo plantas comestíveis, azeite de oliva e ainda importavam especiarias no Extremo Oriente em 1000 a.C. Leal (2003, p. 23, 24) aborda a estreita afinidade gastronômica entre estas duas culturas

Os gregos levaram os princípios da sua culinária para os romanos, quando eles se confrontaram em guerras de conquista. A cozinha de Roma, inclusive, progrediu muito depois que os romanos conquistaram a Sílicia, cujos cozinheiros eram descendentes dos gregos e considerados os melhores da região. Deste modo o povo romano acabou criando uma cozinha variada e refinada, ultrapassando os gregos, mas guardando muitas semelhanças em relações as refeições e á hospitalidade.

Na idade Média as invasões estrangeiras tiveram forte influência na mesclagem de recursos em alimentos na Europa. Destacam-se a cultura do arroz dos sarracenos, no sul da Europa e os árabes na Espanha, segundo retrata Abreu, (2001, p.) o domínio árabe do Mediterrâneo abalou drasticamente a estrutura da

região, o que trouxe quinhentos anos de caos principalmente no comércio. Somente no século XII o Mediterrâneo reconquistou posição destacada no sistema comercial europeu e as especiarias voltaram a ter importância em toda a Europa. Também destaca-se nesse período o advento da cocção dos alimentos, usada largamente na produção de molhos.

O escrivão português Pero Vaz de Caminha faz referência aos alimentos e costumes do índio em sua carta, assim descrito

Eles não lavram nem criam. Nem há aqui boi ou vaca, cabra, ovelha ou galinha, ou qualquer outro animal que esteja acostumado ao viver do homem. E não comem senão deste inhame, de que aqui há muito, e dessas sementes e frutos que a terra e as árvores de si deitam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos.

E diziam que em cada casa se recolhiam trinta ou quarenta pessoas, e que assim os encontraram; [...] e que lhes deram de comer dos alimentos que tinham, a saber, muito inhame, e outras sementes que na terra dá, que eles comem.”

Na idade moderna a Revolução Francesa fez-se um marco na história da alimentação. É na França que surgem, a partir de 1765, os primeiros restaurantes, a saber, o primeiro, pertencente à Roze de Chantoiseau, um rico latifundiário e mercador francês. Após a Revolução vários chefes de cozinha desempregados deixaram a cozinha dos seus senhores e tiveram a grande idéia de abrir os locais de alimentação pública, chamados pela primeira vez de restaurantes. Desta forma obtiveram um grande sucesso e contribuíram muito para fazer da gastronomia francesa um modelo de requinte, glamour e sofisticação que até hoje influencia culturas alimentares.

A gastronomia a partir do fim do século XVIII evolui num aperfeiçoamento técnico que hoje atinge o seu ápice na cozinha molecular, na reprodução química dos aromas e sabores e na formulação de pratos cada vez mais sofisticados e inacreditáveis, resultando processos culinários que usam até insetos na preparação de doces requintados. Todo esse aperfeiçoamento técnico e científico deve-se à literatura culinária que começou no séc. XVII com a invenção da imprensa por Gutemberg e culminou com a publicação de um vasto material bibliográfico sobre o assunto, analisado sobre diferentes perspectivas. Cita-se aqui a obra de Beauvilliers, *L'art Du cuisinier* de 1814, Brillat Savarin com a sua *Physiologie du goût* de 1825, Alexandre Baltasar Grimond, autor de *Almanach des gourmands ou Calendrier nutritif*, escrito entre 1803 e 1812 e Antonie Carême, cozinheiro do príncipe regente

da Inglaterra e autor de *Le maître d'hotel François* e de *L'art de La cuisine au XIXème siècle*, respectivamente nos anos de 1882 e 1883

2.1 A alimentação no Brasil

A alimentação no Brasil contou com a influência de várias culturas que reunidas formularam uma originalidade e diversidade gastronômica com uma raridade que pouco se observa em outras partes do mundo. O índio, o português, o negro e os imigrantes italianos, espanhóis, alemães dentre tantas influencias transculturais, foram essenciais para a formatação da cozinha brasileira.

Os índios possuíam uma cultura alimentar diversificada à base de “mandioca, peixe, frutas, carne de caça, milho e alguns outros legumes e tubérculos” (FAGLIARI,2005, p.112) Vale ressaltar que relatos do séc. XVI e constatações atuais revelam que o índio era afeiçoado a insetos em sua fase larval, os chamados *rahu*, formas imaturas da Mariphosa *Myelobia amerintas*, consumo esse registrado comum também dos aborígenes do Maranhão do início do século XX, as larvas da palmeira bacaba, ingeridas cruas ou fritas e apreciada por portugueses segundo escreve Saint-Hilaire (Cascudo, 1983,p.413). As suas contribuições mais significativas é a farinha da mandioca e de milho, a tapioca, a castanha de caju, a paçoca de carne, a pimenta, o chocolate e o guaraná.

Dualibe (2004, p. 3) aborda com propriedade essa influência

No Brasil indígena, bem antes da chegada dos portugueses, já se conheciam inúmeros pratos cultivados para a alimentação e para a produção de bebidas e condimentos. Entre eles, o milho, a mandioca e o aipim. Diversas frutas eram utilizadas na alimentação e preparo de bebidas, como o caju, que era à base da bebida alucinógena, conhecida como cauim. Dentre as maiores contribuições dos indígenas na nossa alimentação, destacam-se duas: os produtos derivados da mandioca, como por exemplo, a farinha de mandioca, um dos produtos mais consumidos no agregado aos pratos de origem africana e portuguesa, como ingrediente dos pirões, já que em Portugal não se conhecia a farinha e os pirões eram feitos de miolo de pão; e a tapioca, muito utilizada para fazer beiju, mingau e produtos também de origem da culinária indígena.

Os portugueses trouxeram para o Brasil as técnicas culinárias do mundo europeu e aqui foram responsáveis por uma grande quantidade de comidas e ingredientes e também por aperfeiçoarem vários processos culinários com a incorporação de ingredientes locais. Sobre esta interligação de técnicas, culturas e ingredientes, relata (CASCUDO 1983, p. 502)

O feijão com farinha é indígena e com carne guisada, refogada, é portuguesa, cozidos conjuntamente quando da feijoada mais vulgar, carne e feijão. O escravo negro, recebendo os elementos separadamente, adotou o modelo ameríndio. Não se pode comer carne ou peixe sem farinha, mas o feijão sozinho, escoteiro, puro, era bastante para constituir refeição indígena [...]. Por isso, o que chamamos feijoada é uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com o material brasileiro.

Destaca-se em sua culinária a produção de bolos, doces, queijo, manteiga, e doces dos mais variados possíveis.

O negro brasileiro não possuiu primariamente um bom contexto de servidão que resguardasse suas práticas culinárias na nova terra, destaca-se aqui a escassez e precariedade de sua alimentação, completamente subordinada a seus senhores. Paulatinamente foram tomando expressividade e também contribuíram muito com a inserção de alimentos tais como o coco, o quiabo e a banana, fruta equivocadamente considerada genuinamente brasileira.

Das correntes imigratórias no Brasil, ressalta-se a alemã, espanhola, italiana, holandesa, sueca, árabe e a japonesa.

Segundo aborda SONARTI; VILARTA; SILVA (2009, p. 137-147)

A cultura alimentar nas Américas está fortemente relacionada às populações que para cá se deslocaram trazendo hábitos, necessidades, variedades de alimentos, temperos, mudança nas preferências, receitas e tabus. A cozinha brasileira é o resultado das influências portuguesa, negra e indígena, mas devemos considerar que o país possui uma dimensão continental não somente do aspecto geográfico, mas principalmente na sua diversidade cultural implantada pelos imigrantes que aqui se instalaram [...] 'Melting pot', essa expressão em inglês, retrata bem o que é a cultura brasileira, uma 'mistura' de raças, crenças, costumes e hábitos alimentares diferentes

Destas influências provem o consumo de comidas tais como esfirras, quibes, pizzas, panquecas, patês, queijos, chás diversos, sushi e sashimi, salsicha, chucrute, geléia, dentre outros.

2.2 A gastronomia em São Luís

São Luís é uma cidade que abriga em seus primórdios uma conjunta relação com os ciclos econômicos que norteiam a sua história de colonização. Desde a sua fundação, em 8 de setembro de 1612, instalaram-se aqui feitorias pertencentes a franceses que residiam na ainda ilha de Upoan-açu, dentre eles destacam-se Du Manoir e Migan. Após a sua fundação estabeleceu-se pelo franceses o plantio de fumo, algodão e açúcar. (NORBERTO, 2004, p. 54)

Após a conquista portuguesa e o surto de exploração, desenfreada dos séculos XVII, exercida entre a igreja, poder público e pequenos lavradores, observa-se um crescimento do comércio e da produção algodoeira, a partir de 1755, influenciada pela política de crescimento e incentivo à lavoura do Marquês de Pombal. Posteriormente, no século XIX, observa-se um incrível crescimento econômico e urbanístico, com o aumento da produção de açúcar e algodão, incentivado também pela assinatura do tratado de 1810, que interligava o comércio conjunto entre Portugal, França e Inglaterra. (RIBEIRO JÚNIOR, 2001, p. 25)

Todos estes ciclos econômicos influenciaram na configuração da alimentação da época e da cidade de São Luís, berço de todas estas atividades produtivas, sendo também um pólo de entrada de diversos produtos vindos da Europa. O açúcar composto na dieta do colonizador português inseriu uma ampla variedade de doces como sobremesa, hábito europeu que ainda não existia em São Luís. Segundo escreveu Cascudo (1983, p. 640)

Antes do Indígena, o africano mordera a cana-de-açúcar mas não provava açúcar. Seria revelação do português, plantando as moendas verticais no Brasil: Doce, doce como o mel, era o mel de abelhas, anterior ao gênero humano, amado pelas três bocas da etnia brasileira. Nem os pretos e nem os amerabas faziam doces, além da pura degustação da sacarose vegetal mastigar os favos das colméias, com cera, abelhas e mel, conjuntos.

Corroborando com essa idéia, explica Lima, (1998, p. 8-9)

Deram-nos os portugueses, com a tradição de sua opulenta cozinha, o gosto pelas carnes (boi, carneiro, bode, galinha), ovos, cebola, alho (e o vinho d'alho que tão bom sabor dá as comidas), os cheiros, o cominho... e mais: as conservas, os caldos, a banha de porco e a manteiga; os pesados cozidões, as bacalhoadas suculentas e os famosos doces conventuais, os pastéis de nata e de Santa Clara, os ovos moles D'Aveiro, os suspiros, os papinhos de anjo e tantos outros que aqui se modificaram e enriqueceram com o s temperos dos trópicos, a exemplo da mãe benta, especialidade da famosa doceira Benta Maria da Conceição, que viveu pelo tempo da Regência.

Com frutas, farinhas, féculas, açúcar, coco, cravinho, erva doce, canela, nossas doceiras se esmeraram no aperfeiçoamento e na criação de mil gulodices e manjares, as sinhás- donas guardando ociosas, seus livros de receitas, que transmitem às filhas e netas, como herança familiar.

A gastronomia em São Luís também contou com fortes influências históricas dos índios, e africanos.

Os índios tomaram importante papel na história da gastronomia de São Luís, é o que relata Zelinda Lima, em sua obra Os Pecados da Gula: Comer e Beberes do Povo do Maranhão (1998, p. 1-4)

Os costumes indígenas deixaram marcas indeléveis na nossa população cabocla que ainda hoje usa técnicas de seus antepassados silvícolas, como por exemplo, no tratamento das comidas assadas e moqueadas.

Usam assar todas as suas comidas, exceto as frutas mais tenras. As caças miúdas vão ao fogo em peça inteira, sendo este quem lhes limpa o cabelo ou penas de que se vestem.

Cultivavam a mandioca, milho, o fumo, feijão, abóboras e batata doce alimentavam-se ainda de caças, peixes e ostras.

Usavam também cozinhar ao modo chamado biaribu, ou beribu, que consiste em colocar a carne em covas abertas no chão, cobrindo-a de brasas e folhas verdes deixando que assim fosse assada lentamente por esse fogo abafado, durante muitas horas; ou a tacuruba (sapo de pedra): fogo no chão entre três pedras. Deixaram-nos ainda o forno de barro, a grelha de madeira para a carne moqueada, a carne no espeto assada na brasa, o chibé ou jacuba (farinha d'água e água), o aluá(fermentação de rapadura, água, e milho, ou casca de ananás e arroz) já modificados pelo negro e português.

Sem saber, repetimos usanças indígenas, como comer com as mãos, fazendo com os dedos montinhos de arroz, feijão, pirão pra levar a boca, os famosos capitães de nossa infância, ou atirando, num gesto arrebatador, o punhado de farinha na boca escancarada. Também comer de cócoras, com o prato equilibrado na palma da mão é reminiscência de hábitos indígenas.

A grande variedade de doces, sucos, cremes e licores que passaram por uma adaptação resultado do uso de técnicas européias e de frutas típicas na dieta do silvícola nas mãos de escravas de mãos habilidosas a mando de suas senhoras.

Os africanos também tiveram uma marcante influência nos costumes e na alimentação do ludovicense desde a sua chegada.

O comércio foi impulsionado com a criação da Companhia do Comércio do Grão Pará e Maranhão, em 1755 onde houve um notável desenvolvimento da cultura do algodão e do arroz, com aumento da mão de obra escrava, desta forma observou-se o enriquecimento da cozinha da região com os temperos que iam chegando da Europa e África.

Destacam-se contribuições tais como o cuscuz de milho com leite de coco, o consumo de legumes e verduras típicos do continente africano, a exemplo, o quiabo, a vinagreira, a erva doce, o gergelim, o amendoim, a melancia e a banana, fruta originalmente africana.

2.3 O potencial gastronômico de São Luís

Historicamente São Luís não possui, desde a sua fundação, o hábito de comer em restaurantes, mas existiam senhoras que eram cozinheiras e doceiras por encomenda para eventos e festas que ocorriam na cidade. Segundo Lima (1998, p. 104)

No Maranhão, muitas doceiras deixaram nome, ainda hoje lembrados, desde as modestas ambulantes de ponta-de-rua até mais sofisticadas, fornecedoras regulares dos solares de gente rica. [...] grã-finas, muitas ‘senhoras da sociedade’, com freguesia nobre, contrato de todo sábado, exímias na confecção de doces finos: capela (fio de ovos), pingo-de-tocha, bolos cobertos, doces de compoteiras (massa e calda), pão-de-ló, etc.

Os restaurantes surgiram a partir dos serviços das hospedarias e hotéis até o final do século XX, e a partir de 1920, os restaurantes se emanciparam vindo a se propagar no centro da cidade de São Luís, alguns com estrutura e serviços requintados, outros mais simples que atendiam a classe de comerciários. A partir de 1950, surgiram as “bases”, restaurantes de culinária típica, assim chamados por conta de ser um ponto de encontro onde se dialogava sobre tudo, e se consumia refeições, bebidas e fumo.

Atualmente existe uma considerável diversidade de restaurantes de comida típica, como se exemplifica no **Quadro 2**

RESTAURANTES	LOCALIZAÇÃO	PRINS. PRATOS
Restaurante ‘A Varanda’	Rua Genésio Rego, 185 Monte Castelo	Comida típica em geral.
Base da Lenoca	Av. Dom Pedro II, 181 Centro	Comida típica em geral.
Base do Rabelo	Av. dos Holandeses, 144 Calhau	Comida típica em geral.
Base do Edilson	Rua Alencar Campos, 33 Lira	Comida típica em geral.
Restaurante Cheiro Verde	Av. São Luís Rei de França, 135 Jardim Eldorado - Turu	Comida típica em geral.
Restaurante Tia Maria	Av. Nina Rodrigues, 01 Ponta D’Areia	Comida típica em geral.
Restaurante Cabana do Sol	Rua João Damasceno. s/n Ponta do Farol	Comida típica em geral.

Restaurante Xico Noca	Av. Jerônimo de Alb. 24 A Angelim	Comida típica em geral.
Restaurante Ponta da Ilha	Av. da Ferradura, 26 Aracagi	Comida típica em geral.
Restaurante Antigamente	Rua Portugal, 210 Centro	Comida típica em geral.
Restaurante Feijão de Corda	Rua Auxiliar, 213 Cohajap	Comida típica em geral.

Fonte: Guia Turístico de São Luís, Subgerencia de Turismo do Maranhão. Disponível em: www.ma.gov.br.

Como exemplificado no **Quadro 1**, predomina-se na oferta destes restaurantes os pratos típicos locais, tais como frutos do mar e outros peixes de água salgada, arroz-de-cuxá, tortas, bebidas de frutas típicas, etc. Estes restaurantes são responsáveis por apresentar a comunidade local e também ao visitante a gastronomia maranhense, ao mesmo tempo em que serve para divulgação do potencial gastronômico de São Luís para o turismo.

3 O TURISMO CULTURAL EM SÃO LUÍS

O turismo é uma atividade antiga que remonta ao século XII, tempo em que se praticava o Grand Tour, viagem realizada pela jovem aristocracia da época com o objetivo de dar aos mesmos conhecimentos trans-culturais para complementação da sua educação refinada.

Com Thomas Cook surge o Turismo Moderno, com conotação comercial, onde era feito o transporte por trem de pessoas em excursões recreativas na Inglaterra.

A revolução industrial, a partir de meados do século XVIII, dá novo impulso à economia, agora industrializada e abrilhantada pelas novas invenções, tais como a imprensa, o barco a vapor, o automóvel, influenciando estreitamente no simultâneo desenvolvimento da atividade turística. Pinski e Funari, (2007, p. 15), ressaltam essa relação ao analisarem que “a atividade turística é, portanto, produto da sociedade capitalista industrial e se desenvolveu sob o impulso de motivações diversas, que incluem o consumo de bens culturais.”

Para Woortmann (2004, p. 5), a cultura é uma linguagem, um sistema de comunicação, e isto em um duplo sentido: um sistema de mensagens ditas por algumas “coisas” sobre outras “coisas”, e um sistema onde diferentes núcleos de representações estão em comunicação uns com os outros, como que formando uma rede de significados. A comida é uma coisa que, para além de sua materialidade, fala da família, do corpo e de relações sociais.

Para Schütler, (2003, p. 10) os aspectos tradicionais da cultura, como as festas, as danças e a gastronomia, ao conter significados simbólicos e referirem-se ao comportamento, ao pensamento e a expressão dos sentimentos de diferentes grupos culturais, também fazem parte do consumo turístico, sejam por si mesmas ou como complemento de outras atrações de maior envergadura.

Sendo assim a cultura seria um conceito amplo que em seus conjuntos de representações conteria a gastronomia que por sua vez seria parte componente do turismo cultural.

O turismo cultural é uma modalidade de destaque em todo o mundo, pois a cultura está presente em todas as sociedades sendo que “a gastronomia é portadora da cultura de uma comunidade no que se serve e na maneira com que se faz [...]” (LAVAGGI e MARTINELLI, 2004, p. 77)

São Luís é uma cidade que inegavelmente possui uma histórica herança sociocultural que remonta ao século XVII, no qual ocorrem eventos decisivos da sua história, tais como a sua fundação francesa e a sua conquista portuguesa. Não somente por parte de europeus, mais no bojo histórico das heranças de São Luís, há uma importante contribuição do negro, do índio e de estrangeiros. Todas estas diferentes culturas deixaram a sua contribuição para a formatação da cultura de São Luís, como suas danças, festas, modos de fazer e de comer, de representar o alimento, tornando esta categoria, um atrativo em destaque para o turismo cultural local.

Tantas influências que norteiam a composição identitária de São Luís fazem da gastronomia um particular atrativo que ainda é pouco estruturado como produto turístico devido alguns fatores dentre os quais cabe citar as poucas iniciativas público-privadas que promovem o desenvolvimento desta notável faceta do turismo cultural e o conseqüente não usufruto deste seguimento para incrementação da economia local.

4 A GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

O patrimônio cultural é um conceito o qual possui várias atribuições de significado ao longo da história tendo uma relação intrínseca com a herança familiar e os bens imateriais. A palavra patrimônio remonta à idéia de nacionalismo, mais especificamente ao nacionalismo pregado na Revolução Francesa, onde eventualmente foi aclamado em nome do salvaguardo e integridade das obras de arte e dos imóveis, transferidos em um turbulento processo, das mãos da nobreza e do clero para a propriedade do Estado. O primeiro mecanismo legal de proteção ao patrimônio surgiu também na França, a Inspeção dos Monumentos Históricos (1830) e o *classement* (1913) instrumento legal que assegura a integridade do bem patrimonial.

Desta forma o patrimônio em seu conceito ocidental está baseado “na permanência da forma e da matéria do bem que fixam os valores nele investido se, simultaneamente, permitem aferir sua autenticidade. [...] somente após a Segunda Guerra Mundial é que processos e práticas culturais começaram, lentamente, a ser vistos como bens patrimoniais em si, [...] ganhando consistência a partir dos anos 1970, por meio da incorporação dos seus aspectos imateriais e processuais” (Sant’Anna, 199x, p. 48-49)

Segundo Toledo (2003, p. 77):

Patrimônio cultural é a riqueza comum que nós herdamos como cidadãos, transmitida de geração em geração. Constitui a soma dos bens culturais de um povo. Ele conserva a memória do que fomos e somos, revela a nossa identidade. Expressa o resultado do processo cultural que proporciona ao ser humano o conhecimento e a consciência de si mesmo e do ambiente que o cerca. Apresenta, em seu conjunto, o resultado do processo histórico. Permite conferir a um povo a sua orientação, pressupostos básicos para que se reconheça como comunidade, inspirando valores, estimulando o exercício da cidadania, a partir de um lugar social e da continuidade do tempo.

Pinsky e Funari, (2007, p. 8), define patrimônio cultural e exemplifica esse conceito trazendo a tona uma interessante correlação com a gastronomia

Tudo aquilo que constitui um bem apropriado pelo homem, com suas características únicas e particulares. Enquanto um sanduíche do McDonalds busca ser rigorosamente igual em todo o mundo, dos ingredientes básicos ao tempero, da forma de servir aos acompanhamentos, um mesmo peixe pode ser preparado, à sua maneira, por diferentes cozinheiros: embrulhado em folhas de banana, no litoral paulista; com leite de coco e azeite de dendê no litoral baiano; cozido lentamente em panelas de barro nas moquecas capixabas; como filé, na manteiga, acompanhado de molho de alcaparras em restaurantes elegantes e simplesmente frito “a doré” na beira da praia.

Tanto o hambúrguer do Mc quanto o peixe podem ser vistos como bens culturais.

A gastronomia de São Luís é um bem cultural imaterial e muito bem representa quadros sociais e históricos da cidade.

Pode-se hoje contar a história de São Luís através da sua gastronomia, explicando hábitos e dietas, tais como o de comer com as mãos e de cócoras, consumo de frutas regionais, peixes e frutos do mar, característica da cultura indígena; a vasta diversidade de doces como sobremesa, particularidade lusitana; a incorporação do cuscuz do africano, com 'jeitinho' brasileiro a base de milho e molhado ao leite de coco; o uso de massas, costume italiano, que se tornou também bastante comum, dentre outros tantas trocas culturais.

4.1 O Museu da Gastronomia Maranhense em São Luís

Uma das ações mais recentes, desenvolvida pela Secretaria Municipal de Turismo de São Luís é o Projeto do Museu da Gastronomia, aprovado desde dezembro de 2007 pelo Ministério do Turismo e em parceria com o IPHAN e Governo Federal, vem progredindo acentuadamente, com a continua construção e modelação do seu espaço, já definido em uma notável área histórica, localizado na Rua da Estrela, um casarão de 3 andares, imponente e realmente carregado de história e expressividade, digno de ser berço de um museu que retratará a gastronomia do Maranhão.

O Museu da Gastronomia será composto por: sala de recepção; salas de exposições permanentes; salas de exposição temporária; acervo bibliográfico; cozinha; petiscaria; setor administrativo; e salas de capacitação, onde serão oferecidos cursos para a qualificação profissional na área de culinária maranhense. O projeto prevê também um espaço de inclusão social e acessibilidade. Ao decurso do ano de 2009, as obras de construção do museu estavam em constante andamento até o primeiro semestre deste ano, vindo a passar por contratemplos de ordem técnica, mas que não desviam o otimismo da equipe da Secretaria Municipal do Turismo, integrados e empenhados na inauguração do prédio o mais breve possível.

A este respeito, Ana Kate, funcionária da Coordenação de Planejamento (COPLAN) da Secretaria Municipal de Turismo, endossa em entrevista dada em 11 de novembro de 2009

O nosso carro chefe voltado pra gastronomia é o projeto do Museu da Gastronomia Maranhense, que ainda está em obras. A nossa visão dentro desse Museu é mostrar a força que a gastronomia maranhense tem, mas isso de várias formas. Primeiro, oferecendo uma área pra exposição, uma exposição permanente da gastronomia, composta a partir de um estudo da gastronomia do Maranhão, uma pesquisa onde irão ser selecionados alguns municípios em todas as regiões do Estado, e se farão visitas, entrevistas, coletas de fotografias, registros, pra identificar o que naquela região é mais típico, e a partir desse estudo vai ser montada a exposição permanente do Museu, objetivando mostrar pra sociedade de quais formas pode ganhar com esse conhecimento, através dos núcleos de formação. Nesse núcleo de formação, o aluno, a sociedade em geral, vai poder aprender na teoria e na prática e comercializar esse produto. Na petiscaria, o turista, a comunidade, o estudante e a dona de casa, enfim, qualquer pessoa, vai poder ir e provar esse alimento, seja doce ou salgado. Um equipamento como esse vai ajudar a incrementar a rota do turismo aqui em São Luís, especialmente no Centro Histórico. O Museu é o segundo desse tipo no Brasil – o primeiro museu brasileiro da gastronomia é na Bahia e o nosso é a segunda proposta com apoio do Ministério do Turismo e do IPHAM. A política que o Ministério do Turismo favorece é a de segmentação, que fortalece a regionalização e a oferta de serviços e equipamentos de qualidade para o turista. Estamos assim endossando essa política que é de ordem federal.

Desta forma o Museu da Gastronomia abre novas perspectivas para se compreender os conceitos, as práticas, e a cultura gastronômica de todo o Estado do Maranhão, sendo assim um projeto de vanguarda, que será um importante elemento na conservação e perpetuação da cultura do Estado.

5 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

A pesquisa aqui desenvolvida apresenta-se através de entrevistas. Segundo Lakatos (2007, p.197-198) este instrumento de pesquisa

[...] é um encontro entre duas pessoas, a fim de que uma delas obtenha informações a respeito de determinado assunto, mediante uma conversação de natureza profissional. É um procedimento utilizado na investigação social, para a coleta de dados ou para ajudar no diagnóstico ou no tratamento de um problema social. [...] Trata-se, pois, de uma conversação efetuada face a face, de maneira metódica

Quanto ao conteúdo, tem como objetivo determinar as opiniões sobre os aspectos em questão. Para isso foram padronizados formulários contendo ao máximo 8 (oito) questionamentos divididos entre gerais e específicos.

Para que fosse aplicado o referido instrumento de pesquisa, foi necessário delimitar o grupo de sujeitos a serem entrevistados, dentre eles, consta: 01 culinária; 01 professora do curso de Hotelaria da UFMA; 01 gestora de estabelecimento gastronômico (Restaurante Feijão de Corda); 01 assessora da Secretaria Municipal de Turismo.

Optou-se em distribuir as entrevistas a essas pessoas, por estarem ligadas diretamente ao segmento da gastronomia em São Luis, como se pode observar no Quadro 01

QUADRO 1 - CARACTERIZAÇÃO DO SUJEITO ENTREVISTADO

NOME	PROFISSÃO	FORMAÇÃO ACADÊMICA	LOCAL DE TRABALHO
Ana Kate Lin. Fontenele da Sv.	Técnica em Turismo/	Turismóloga	Sec. Municipal de Turismo/ Coord. de Planejamento (COPLAN)
Adimée Dualibe	Culinária	Formada em Turismo e Hotelaria; Pós-Graduada em consultoria	(autônoma)

		turística e Professora de Gastronomia	
Rosângela Dias	Administradora de Empresas	Administração	Restaurante Feijão de Corda
Ana Letícia Buriti	Professora universitária	Turismóloga	Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

Fonte: Entrevistas realizadas entre os dias 11 e 13 de novembro de 2009

No decorrer das entrevistas, pode-se perceber que todos os entrevistados abordam o tema da gastronomia como um componente primordial na divulgação da cidade de São Luís, considerando-a assim, um atrativo cultural.

As entrevistas abrangeram questões ligadas à relevância da gastronomia em relação: à sociedade e a economia local; ao cotidiano. Procurando também identificar: a sua expressividade entre as manifestações culturais; o seu valor como patrimônio cultural imaterial e como atrativo para o turismo em São Luís. Ainda levantam-se questões ligadas: aos principais problemas enfrentados pelos entrevistados em relação às ações promovidas no campo da gastronomia bem como da importância de políticas públicas neste enfoque; à singularidade e a caracterização culinária presente em São Luís; à importância da gastronomia como ciência e importante componente da cultural local; aos aspectos mais relevantes que poderiam ser destrinchados na abordagem científica da gastronomia de São Luís.

Tais entrevistas podem ser mais bem visualizadas, nos apêndices, ao final deste trabalho, bem como através dos comentários concernentes a discussão dos resultados da entrevista, que seguem-se abaixo.

5.1 Discussão dos resultados

O objetivo principal das entrevistas aplicadas no decorrer da pesquisa foi: perceber semelhanças e diferenças de opiniões sobre o tema desta monografia em uma abordagem holística; verificar a relevância da gastronomia enquanto produto cultural e turístico.

Aborda-se nas entrevistas, inicialmente qual a importância da gastronomia de São Luís para a sociedade, segundo uma análise pessoal e profissional do entrevistado. Alguns dos entrevistados sugerem que:

[...] São Luís tem algumas coisas que só ela produz, em virtude de serem características próprias do nosso litoral [...], das influências que nós tivemos do negro, do índio, do europeu. [...] Isso é importante para a comunidade, pois é fonte de alimentação, de sobrevivência para essas pessoas. No que diz respeito ao Turismo, esta característica é forte, pois todo turista ao chegar numa cidade quer provar o que é típico daquela cidade e que ainda constitui-se “uma identidade cultural, não só para a sociedade maranhense, como também num aspecto mundial. (Entrevista 1 e 2, respectivamente; Questão 1, p. 42, 45-46)

Segundo representante da iniciativa privada no setor de restauração “[...] em âmbito profissional, a gastronomia está em pleno crescimento em São Luís de acordo com o crescimento da cidade” (Entrevista 3; Questão1, p. 47)

Pode-se constatar que os principais significados da gastronomia para a sociedade é a sua expressividade singular nas suas características históricas; no seu valor para a própria comunidade como fonte de alimentação e renda; no seu valor para o turista; e um produto em constante crescimento no setor de A&B.

Posteriormente procura-se saber se a gastronomia de São Luís está relacionada aos valores, à economia, e ao cotidiano da sociedade de São Luís. A visão dos entrevistados é positiva em face desta relação, como se pode constatar nas seguintes respostas:

Sim, pois possui aspectos históricos, dos fundadores e colonizadores; aspectos sociais, em virtude da sua miscigenação; e econômicos por influenciar no desenvolvimento econômico do Estado do Maranhão. e que ainda “Em relação ao estilo de restaurantes existem duas características: a simplicidade e o preço. Isso se constata ao irmos a outro estado onde constatamos que o preço do prato maranhense é muito acessível. [(Entrevista 2; Questão 2, p. 46); (Entrevista 3; Questão 3; p. 48)]

Desta forma é evidente para a maioria dos entrevistados que a gastronomia possui valores sociais, econômicos intrinsecamente ligados à cidade de São Luís.

Em seguida é indagado sobre como a gastronomia pode conquistar um espaço mais significativo entre as manifestações culturais em São Luís.

Entende-se que a gastronomia está interligada com as manifestações culturais (Entrevista 1, questão 3, p. 43). Também é ressaltado que esse espaço poderia ser alcançado mediante a realização de:

[...] feiras gastronômicas e da utilização da gastronomia no cotidiano da sociedade.[...] e da valorização da gastronomia pura, evitando a inclusão de

inovações, como modo de preservação da cultura popular. [(Entrevista 2, Questão 3, p. 46);(Entrevista 4, Questão 4, p. 50)]

A gastronomia, neste ponto, é apresentada como um elemento integrante e inseparável das manifestações culturais e de participação cotidiana entre tais manifestações. Uma das facetas na promoção da gastronomia seriam os eventos e feiras gastronômicas bem como seu uso cotidiano expresso na culinária.

Também, a entrevista aponta para um desconhecimento das pessoas do que seria a gastronomia em seu aspecto típico, isso inclui também a não assimilação do fato de que as bebidas também estão incorporadas a esse bojo. (Entrevista 1, Questão 3, p. 43).

Posteriormente é indagado sobre a opinião dos entrevistados a respeito da possibilidade de tombamento de diversos pratos originalmente maranhenses, para assegurar a valorização dos mesmos como patrimônio cultural imaterial.

Na maior parte das respostas, constatou-se que

É um processo importante para a conservação da confecção dos pratos, obedecendo na íntegra as receitas primordiais, sem alterações. [...] além de ser um processo extremamente necessário. [(Entrevista 2, Questão 4 p.46); (Entrevista 4, questão 3, p.50)]

Questiona-se também sobre os principais problemas enfrentados pelo setor de produção de alimentos para manter a gastronomia enquanto atrativo econômico potencial.

Coloca-se em foco o fato deste problema poder estar ligado as dificuldades na formatação e variação de preço, esclarecendo-se que a dificuldade está

Muito relacionado com o preço, com o valor de mercado [...] resumindo-se numa dificuldade logística [...] pois o Maranhão é um estado sem saída, ou seja, não é uma passagem por outras capitais.” [(Entrevista 1, Questão 5, p. 44); (Entrevista 3, Questão 6, p. 48-49)]

É majoritário que os principais empecilhos ao desenvolvimento econômico, na promoção da gastronomia de São Luís, é a ausência de projeção do estado nesse sentido, endossando-se com a falta de fornecedores locais para suprir a carência de ingredientes para a demanda nos setores de A&B

A maioria dos nossos fornecedores de bacalhau e azeite é de São Paulo, então se torna mais caro devido a logística. Caso tivesse incentivos fiscais para grandes empresas do ramo vir para o Maranhão, os nossos fornecedores seriam totalmente locais, mais infelizmente a maior parte dos itens tem que ser buscados fora. (Entrevista 3, Questão 6, p.48-49).

O Estado seria responsável por isso, já que haveria poucos incentivos fiscais para novos fornecedores ou até por não apoiar a atuação de fornecedores locais para suprir tal demanda.

Procurou-se ainda abordar sobre a relevância de políticas públicas na promoção da gastronomia enquanto produto comercializável quer seja no âmbito do turismo quer no da economia local.

Neste ponto, destaca-se que

As políticas públicas da cultura, do turismo, da educação, aplicadas à gastronomia, refletem-se na identidade, na valorização, no orgulho e na auto-estima que as pessoas têm. O primeiro reflexo de tais políticas é na identidade cultural, mas também não deixa de ter sua importância econômica, pois se temos uma política que favoreça quem exporta, de alguma forma está levando nossa cultura pra outras regiões. As políticas sempre são bem vindas se elas são feitas para garantir o direito de outras pessoas usufruírem algum bem. (Entrevista 1, Questão 7, p. 44-45).

Acrescenta-se que a gastronomia em relação ao turista, seria visto como um atrativo a mais, pois o turista

[...] sempre deseja comer alguma coisa diferente, como o milho, a farinha de mandioca, um beiju diferenciado, pode também tomar o suco de uma fruta que ele nunca ouviu falar, que para nós, é comum. Então a gastronomia é um atrativo por que em geral, para quem viaja tudo o que é novidade, é um atrativo. As políticas públicas seriam indispensáveis para valorização da identidade cultural, através da projeção e comercialização de produtos, pratos e bebidas em âmbito regional. (Entrevista 1, Questão 6, p. 44).

Nesse sentido, o projeto em execução do Museu da Gastronomia conteria a proposta de promover a gastronomia, não só típica de São Luís, como também de todo o Estado e que um dos principais ações municipais, além do Museu, seria a qualificação profissional, através de sua grade de cursos da Secretaria Municipal de Turismo. (Entrevista 1, Questão 8, p. 45)

No setor privado de A&B, um dos principais empecilhos para o desenvolvimento do setor, apesar da promoção de algumas ações por parte da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), seria a falta de união do setor, resultando na perda para todos de uma melhor rendimento no mercado

[...] A ABRASEL vem desenvolvendo algumas ações, mais está ainda muito aquém. O problema é originado da falta de união dos empresários que não abraçaram a causa e conseqüentemente deixam de ter um maior poder de barganha. (Entrevista 3; Questão 7, p. 49)

Aborda-se também sobre a singularidade da culinária de São Luís em face à diversidade da culinária brasileira, onde a mesma

É dada pelo fato de que em um único prato encontra-se a influência das três raças: o índio, o negro e o branco, e caracterizada culinariamente pela “confecção de cada receita de maneira artesanal” (Entrevista 2, Questão 6, p. 46-47)

Na academia, a gastronomia ainda não estaria recebendo a atenção necessária em sua abordagem, que seria parcial e sem aprofundamento, como por exemplo, uma abordagem antropológica do tema, ou de suas contribuições para acontecimentos decisivos na história da humanidade, como ocorrido na Revolução Francesa. Também dever-se-ia destringir um estudo mais concreto dos costumes próprios e adquiridos por culturas diferentes, da contribuição da diversidade da fauna e flora, ligada a características climáticas próprias e hábitos alimentares específicos. (Entrevista 4, Questão 6 e 7, p. 50-51)

Algumas opiniões entraram em conflito na pesquisa, das quais destacam-se as colocações feitas a respeito da ligação da gastronomia aos valores sociais (e culturais), e econômicos intrinsecamente ligados à cidade de São Luís, considerando-se na pesquisa que “a gastronomia de São Luís não se mostra parte do popular, não está associado com o cotidiano das pessoas, não por que elas não querem, mas sim por que efetivamente é uma questão cultural”. (Entrevista 1, Questão 2, p. 42-43)

Observa-se que, em relação aos seus valores, a gastronomia típica ainda não teria alcançado uma real integração com o cotidiano do ludovicense. Os restaurantes na maioria das vezes comercializam um produto que se assemelha a um prato típico, mas que não obedece ao modo de fazer e ingredientes para compor assim o seu valor original. (Entrevista 1, Questão 2, p. 42-43)

O tombamento, em minha opinião, tem um vínculo com esse aspecto de prever, de evitar que esse patrimônio caia completamente no esquecimento da população. [...]. Se a sociedade perceber que algum elemento da cultura está perdendo sua identidade, aí sim, é o momento de tomar. (Entrevista 1, Questão 4, p. 43-44).

É considerado que, apesar do tombamento de pratos (e bebidas) da gastronomia de São Luís ser um processo necessário, o patrimônio cultural imaterial necessitaria de estar em uma iminência de esquecimento, fato que urgiria o imperativo do seu tombamento, exemplificando-se com o prato típico arroz-de-cuxá que estaria enquadrado neste aspecto.

6 CONCLUSÃO

A partir deste trabalho, observa-se que a gastronomia da cidade de São Luís é um atrativo em potencial para o turismo. Porém não há uma substancial valorização no seu aspecto particular na atividade turística de São Luís, apesar de possuir uma potencialidade ainda não explorada; São Luís possui particularidades geográficas de litoral que evidentemente muito definem e determinam o alimento típico; particularidades culturais que incidem na determinação dos processos culinários e hábitos alimentares; tais variáveis relacionam-se por sua vez à oferta turístico-gastronômica de São Luís.

A gastronomia possui valores sociais, econômicos intrinsecamente ligados à cidade de São Luís; está interligada com as manifestações culturais, podendo ser promovida através de eventos específicos ao tema; tem de ser preservada mantendo a sua originalidade culinária; o tombamento é um processo extremamente necessário neste aspecto; é carente do adjunto apoio da iniciativa privada, expresso no setor de A&B, que apesar de estar em crescimento tem como principal dificuldade a logística, devido a localização geográfica do Estado do Maranhão, aliada a falta de fornecedores locais para suprir a carência de ingredientes para a crescente demanda, ao pouco incentivo fiscal e a falta de integração dos empreendedores do setor.

As políticas públicas são indispensáveis à promoção, conservação e incentivo da gastronomia de São Luís, refletindo-se na identidade, na valorização, no orgulho e na auto-estima da sociedade, assegurando a sua identidade cultural e a sua relevância econômica. O Estado necessita de políticas públicas voltadas para o incentivo no setor de A&B, como também de ações mais concretas voltadas para a integração do setor, pois isso se coaduna diretamente à qualidade dos equipamentos inerentes à atividade turística, que sempre oferece ao seu visitante um passeio pela sua gastronomia.

A gastronomia de São Luís, em seu aspecto culinário, face à diversidade da culinária brasileira é caracterizada pela sua confecção artesanal e características histórico-culturais inseridas no processo culinário.

No âmbito acadêmico, ainda necessita de uma abordagem mais holística e aprofundada, destrinchando-se novos e diferentes estudos que ressaltem a sua transversalidade.

Considera-se que São Luís promove a divulgação da sua oferta turística em âmbito geral, através de eventos a nível local e regional, mas as ações voltadas para a gastronomia local são realmente poucas, tais como o Museu da Gastronomia, um futuro centro de capacitação, degustação e divulgação da gastronomia, não só de São Luís, como também de todo o Estado.

Considera-se também que todos os esforços aplicados com o intuito de preservação do patrimônio cultural imaterial possuem uma importância conjuntural, tanto para a gastronomia, como para as outras manifestações a ela interligadas, pois servem como salvaguardo de tudo aquilo que compõe a essência de um povo, que está em sua cultura.

Observa-se também que o domínio da técnica de preparo de vários elementos da gastronomia ludovicense é resumido a uma pequena parcela da sociedade, enquanto que a maior parte detém um saber gastronômico tradicional e determinado por variáveis econômicas, sociais, mesmo sendo feito o uso de vários condimentos da culinária típica, mas sem obedecer a um padrão determinado que assegure a sua tipicidade.

Procurou-se mostrar neste trabalho uma visão geral da gastronomia e especificar a sua abordagem na associação ao turismo cultural focando-se em uma tentativa de desenvolver a temática em uma abordagem distinta, útil e original para que, evidentemente, atingisse a resolução da problemática proposta inicialmente, mas para que também, de alguma forma, possa instigar novas formas de estudar e analisar a gastronomia.

REFERÊNCIAS

ABREU, Cristiane Buhamra. **Turismo além “sol e praia”**: uma análise da cidade de Fortaleza. Fortaleza: SENAC/SEBRAE, 2002.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia. São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.

Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar (1.: 2004: Brasília, DF). Coletânea de palestras do 1º Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar, 20-23 de outubro de 2004, Brasília, Brasil/ organizado por Wilma Maria C. Araújo [et al].-Brasília: UnB, 2004.

DUALIBE, Admée. **A História da Arte Culinária**. Edição própria. São Luís, 2004.

FAGLIARI, Gabriela Souza. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

FARIAS, Maria do Livramento. **A Qualidade dos serviços nos restaurantes típicos de São Luís**. São Luís: UFMA, 2002.

HALL e MITHEL. **Food Tourism Around The World: Development, Management And Markets**. Oxford: Elsevier, 2003.

LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do Trabalho Científico**: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicação e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

LAVAGGI, N; MARTINELLI, M. **Tradiciones y Costumbres Ucrânia em Quilmes**. In: Schüter, R. (Coord.)- *Gastronomia y Turismo*. Ciet, Buenos Aires, 2004.

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

NORBERTO, Antonio. **A influência francesa em São Luís**: uma oportunidade de segmentação do mercado turístico local. São Luís: EDICEUMA, 2004.

RIBEIRO JÚNIOR, José Reinaldo Barros. **Formação do espaço urbano de São Luís: 1612 – 1991**. 2ª Ed. Revista – São Luís: Ed. Do Autor/FUNC, 2001.

AVARIN, Brillat. **A filosofia do gosto**. Rio de Janeiro: Cia das Letras, 1992.

SCHÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo** / Regina G. Schütler; tradução Roberto Sperling. – São Paulo: Aleph, 2003.

SENAC. DN. **A história da gastronomia** / Maria de Leonor de Macedo Soares Leal. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

TEICHMANN, Ione Terezinha Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, [200?].

TOLEDO, São Francisco. A questão do patrimônio cultural. Disponível em: [HTTP://www.valedoparaiba.com](http://www.valedoparaiba.com). Disponível: 10 set. 2003.1988, 232 p.

Turismo e patrimônio cultural / organização Pedro Neiva Funari, Jaime Pinsky – São Paulo: Contexto, 2007.

WOORTMAN, K. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. Dados, vol. 29, n.1 (103-130).

SANTANA M. **A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização**. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. Memória e patrimônio. Rio de Janeiro: DPGA, 2003.

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C. **Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas**. Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. 1 ed. Campinas: IPES Editorial, 2009.

ANEXOS

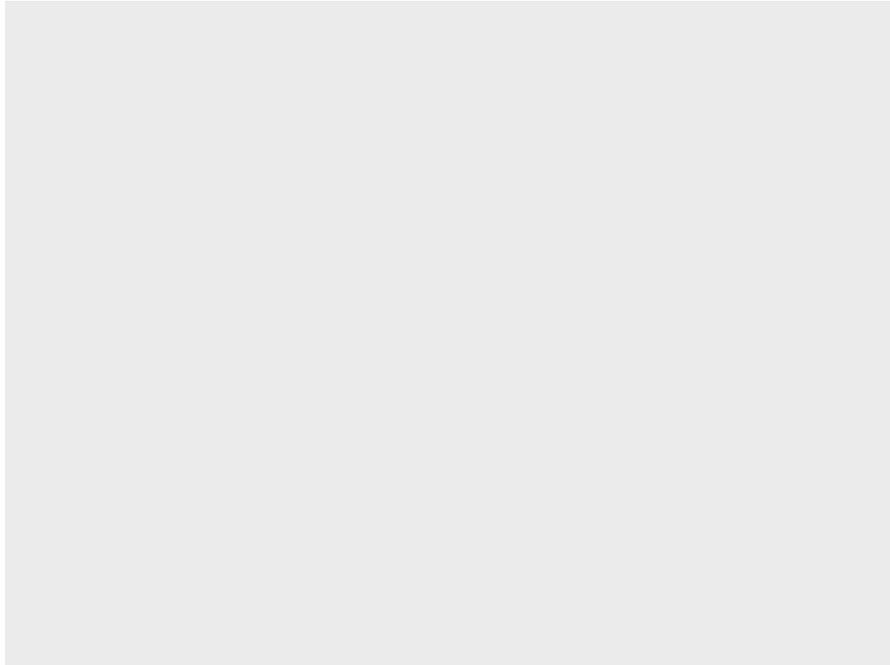
ANEXO 1- BEBIDAS APRECIADAS PELA POPULAÇÃO DE SÃO LUÍS.



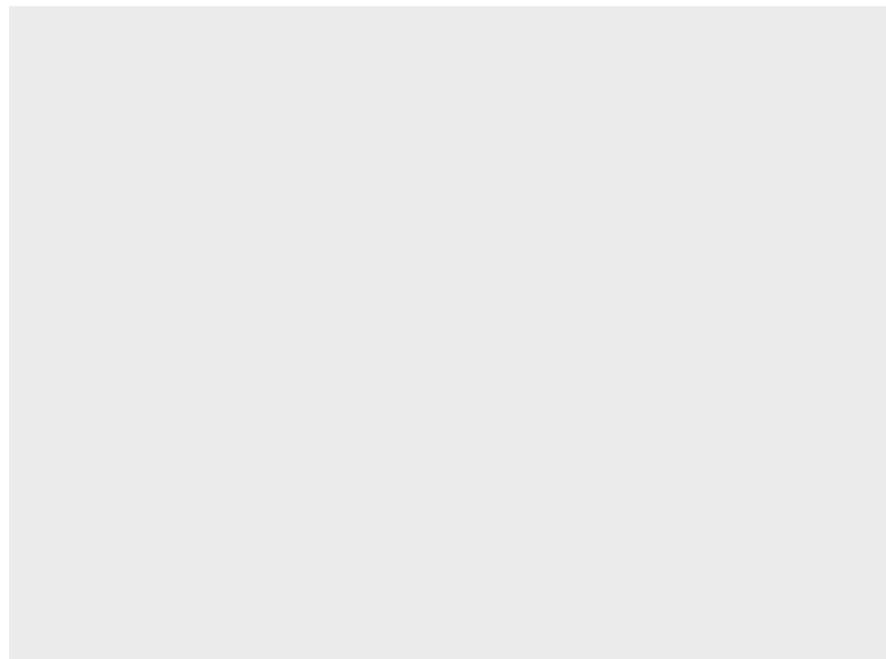
ANEXO 2 - PEIXE SECO, IGUARIA TÍPICA DA GASTRONOMIA LUDOVICENSE.



**ANEXO 3 - ARROZ-DE-CUXÁ, UM DOS PRATOS TÍPICOS MAIS CONHECIDOS
DA GASTRONOMIA DE SÃO LUÍS.**



ANEXO 4 - TÍTULO



APENCIDE A - Entrevista 1

ENTREVISTA 1		DATA: 11/11/2009
DADOS DO ENTREVISTADO		
NOME: Ana Kate Linhares Fontenele da Silva		
PROFISSÃO: Técnica em Turismo/		
FORMAÇÃO ACADÊMICA: Turismóloga		
LOCAL DE TRABALHO: Sec. Municipal de Turismo/ Coord. de Planejamento (COPLAN)		
QUESTIONAMENTOS GERAIS		
QUESTÃO 1	Qual a significância da gastronomia de São Luís para a sociedade, segundo uma análise pessoal e profissional?	
	<p>A Gastronomia de São Luís tem um aspecto semelhante ao do Nordeste como um todo, pois São Luís é litoral e nós temos como considerado prato típico ou comida típica, o peixe, o camarão, o caranguejo, o sururu, o sarnambi, que são produtos todos provenientes do litoral. Isso é importante para a comunidade, pois é fonte de alimentação, de sobrevivência para essas pessoas. No que diz respeito ao Turismo, esta característica é forte, pois todo turista ao chegar numa cidade quer provar o que é típico daquela cidade, e São Luís tem algumas coisas que só ela produz, em virtude de serem características próprias do nosso litoral, características próprias das influências que nós tivemos do negro, do índio, do europeu.</p> <p>A forma que nós conhecemos hoje os pratos não é uma criação atual, é fruto do tempero que veio da Europa, misturado com a sabedoria do índio, do negro [...]. A gastronomia, para a cultura, pra nossa identidade, é muito importante, também para nossa geração que a desconhece. O Museu da Gastronomia vem para suprir parte da necessidade que as pessoas têm de saber as origens, por exemplo, do cuxá, do por que da vinagreira ser aqui usada [...] O Museu vai ter esse desafio, de mostrar pra sociedade o porquê das características marcantes da gastronomia do Maranhão, de São Luís.</p>	
QUESTÃO 2	A gastronomia de São Luís está relacionada aos valores, à economia, e ao cotidiano da sociedade ludovicense?	
	<p>Não. Acho que as pessoas conhecem muito pouco qual é a nossa gastronomia típica. A dona de casa, por exemplo, sabe fazer um peixe, mas uma peixada, com todos aqueles ingredientes, não. A forma popular como a dona de casa coloca o peixe pra cozinhar, como prepara, é próprio dela, das condições que ela tem, do</p>	

	<p>tempero que ela dispõe, do seu conhecimento. Muitas poucas pessoas, em minha opinião, sabem fazer um cuxá, uma torta de camarão, isso retrata que as pessoas conhecem, já ouviram falar, mas poucas sabem cozer, preparar. Quem almoça fora de casa também tem essa dificuldade, por que o ato de entrar em um restaurante popular pra comer um peixe frito, uma torta de camarão, isso não é computado na gôndola, na bancada de oferta do alimento como uma comida típica de São Luís. O Museu vem trazer o espaço da petiscaria, por que se você nunca comeu cuxá, você poderá ir ao Museu e, através de pequenas poções, provar este prato.</p> <p>Desta forma, a gastronomia de São Luís não se mostra parte do popular, não está associado com o cotidiano das pessoas, não por que elas não querem, mas sim por que efetivamente é uma questão cultural. Essa comida típica quer seja uma torta bem preparada, ou uma peixada, quer seja uma camaroadada, deixa transparecer que somente as pessoas que sabem fazer essa comida, são parte de uma sociedade mais apurada, mesmo isso não sendo verdade.</p>
QUESTÃO 3	<p>Como a gastronomia pode conquistar um espaço mais significativo entre as manifestações culturais em São Luís?</p> <p>Se for pra associar com uma manifestação cultural, acho que elas estão interligadas. Como por exemplo, se você for a qualquer arraial você encontra lá uma barraquinha com a comida típica salgada ou doce. No carnaval sabe-se que as pessoas pulam, dançam, brincam assim pode-se oferecer um reforço nessa alimentação. O nosso maior problema é que apregoamos muito a gastronomia de uma forma restrita. Se indagarmos, no senso comum as pessoas, elas pouco sabem te dizer o que é o típico. São as frutas que tem uma riqueza e também entram como ingredientes dos pratos salgados? Elas até esquecem-se das outras coisas... Os licores, as frutas, os doces, os sucos, mas isso não se fala.</p>
QUESTÃO 4	<p>Qual a sua opinião sobre a possibilidade de tombamento de diversos pratos originalmente maranhenses para assegurar a valorização dos mesmos, como patrimônio cultural imaterial?</p> <p>O cuxá, por exemplo, estava em processo de construção pra aprovação de patrimônio imaterial. Mas o que fazemos de diferente? Para o patrimônio ser tombado como patrimônio material, ele tem que está na iminência de esquecimento. O tombamento, em minha opinião, tem um vínculo com esse aspecto de prever, de</p>

	<p>evitar que esse patrimônio caia completamente no esquecimento da população. O cuxá pode ser tombado com patrimônio imaterial por que as mestres, as cozinheiras, estariam morrendo, sem repassar esse conhecimento. Se a sociedade perceber que algum elemento da cultura está perdendo sua identidade, aí sim, é o momento de tomar. Não acho que dentro da nossa gastronomia temos tantos elementos a serem tombados.</p>
QUESTÃO 5	<p>Quais os principais problemas enfrentados pelo setor de produção de alimentos para manter a gastronomia enquanto atrativo econômico potencial?</p>
	<p>A fabricação de alimentos está vinculada com o preço. Então, há de se verificar-se, por exemplo, que as pessoas que freqüentam o restaurante irão decidir de acordo com o seu paladar, com seu gosto, com seu bolso... Assim o tipo de problema que eles atravessam talvez esteja muito relacionado com o preço, com o valor de mercado. Por exemplo, há tempos em que o camarão sobe em virtude do período em que três espécies não podem ser pescados. Então o restaurante ele tem que demonstrar para o IBAMA que ele já tinha um estoque desse peixe, pra que possa comercializar este produto no cardápio. Isso faz certamente com que o preço desse produto suba um pouco.</p>
QUESTIONAMENTOS ESPECÍFICOS	
QUESTÃO 6	<p>As pessoas visitam São Luís por seus atrativos naturais, culturais, históricos diversos. A gastronomia poderia ser inserida como um atrativo? Por quê?</p>
	<p>Com certeza. É um atrativo a mais para o turista que vem pra São Luís por que aqui tem alguns sabores que ele não conhece. Ele vai sempre comer alguma coisa diferente, como o milho, a farinha de mandioca, um beiju diferenciado, pode também tomar o suco de uma fruta que ele nunca ouviu falar, que para nós, é comum. Então a gastronomia é um atrativo por que em geral, para quem viaja tudo o que é novidade, é um atrativo.</p>
QUESTÃO 7	<p>Qual a importância de políticas públicas na promoção da gastronomia enquanto produto comercializável quer seja no âmbito do turismo quer no da economia local?</p>
	<p>As políticas públicas da cultura, do turismo, da educação, aplicadas à gastronomia, refletem-se na identidade, na valorização, no orgulho e na auto-estima que as pessoas têm. O primeiro reflexo de tais políticas é na identidade cultural, mas</p>

	<p>também não deixa de ter sua importância econômica, pois se temos uma política que favoreça quem exporta, de alguma forma está levando nossa cultura pra outras regiões. As políticas sempre são bem vindas se elas são feitas para garantir o direito de outras pessoas usufruírem algum bem. Temos muitas características próximas da região amazônica e assim compartilhamos alguns produtos desta região, como por exemplo, o cupuaçu e o bacuri. Se tivermos uma política que garanta uma redução de impostos pra exportar estes produtos para a Região Sul e Sudeste do Brasil, seria ótimo. Por que não favorecer para que esse investimento seja aplicado e termos nossa gastronomia valorizada fora do Maranhão? Fora de São Luís?</p>
QUESTÃO 8	<p>Quais as ações/projetos mais destacáveis do poder público a nível municipal e (ou) estadual para a promoção da gastronomia de São Luís como atrativo potencial para o turismo?</p>
	<p>O nosso principal projeto hoje é o do Museu da Gastronomia que tem um cunho, um foco na gastronomia. Nós também já tivemos, na nossa grade de cursos, um foco para cursos de gastronomia. Já fizemos, no Anjo da Guarda, na época da Via Sacra, um trabalho com esse foco, onde a Secretaria Municipal de Turismo ofereceu capacitação para as pessoas que moram na área do Itaqui-Bacanga, para aprender a fazer doces e salgados de comida típica. Esse é um ponto que colocamos como relevante, o de qualificação profissional através da nossa grade de cursos.</p>

APÊNDICE B - Entrevista 2

ENTREVISTA N°2		DATA: 13/11/2009
DADOS DO ENTREVISTADO		
NOME: Adimée Dualibe		
PROFISSÃO: Culinariasta		
FORMAÇÃO ACADÊMICA: Formada em Turismo e Hotelaria; Pós-Graduada em consultoria turística e Professora de Gastronomia		
LOCAL DE TRABALHO: (autônoma)		
QUESTIONAMENTOS GERAIS		
STÁ	O 1	Qual a representação/significância da gastronomia de São Luís para a sociedade, segundo uma análise pessoal e profissional?

	Uma identidade cultural, não só para a sociedade maranhense, como também num aspecto mundial.
QUESTÃO 2	A gastronomia de São Luís está relacionada aos valores, à economia, e ao cotidiano da sociedade ludovicense?
	Sim, pois possui aspectos históricos, dos fundadores e colonizadores, aspectos sociais, em virtude da sua miscigenação e econômicos por influenciar no desenvolvimento econômico do Estado do Maranhão.
QUESTÃO 3	Como a gastronomia pode conquistar um espaço mais significativo entre as manifestações culturais em São Luís?
	Através de feiras gastronômicas e da utilização da gastronomia no cotidiano da sociedade.
QUESTÃO 4	Qual a sua opinião sobre a possibilidade de tombamento de diversos pratos originalmente maranhenses para assegurar a valorização dos mesmos, como patrimônio cultural imaterial?
	É um processo importante para a conservação da confecção dos pratos, obedecendo na íntegra as receitas primordiais, sem alterações.
QUESTÃO 5	Quais os principais problemas enfrentados pelo setor de produção de alimentos para manter a gastronomia enquanto atrativo econômico potencial?
	O custeamento da confecção dos pratos típicos leva-os a um aumento dos preços dos mesmos.
QUESTIONAMENTOS ESPECÍFICOS	
QUESTÃO 6	Qual a singularidade da culinária de São Luís em face à diversidade da culinária brasileira?
	É dada pelo fato de que em um único prato encontra-se a influência das três raças: o índio, o negro e o branco.
QUESTÃO 7	Qual a principal característica da culinária de São Luís, em seu aspecto processual?
	A confecção de cada receita de maneira artesanal, isto se obedecer a sua originalidade.

APÊNDICE C - Entrevista 3

ENTREVISTA N°3		DATA: 13/11/2009
DADOS DO ENTREVISTADO		
NOME: Rosângela Dias		
PROFISSÃO: Administradora de Empresas		
FORMAÇÃO ACADÊMICA: Administração		
LOCAL DE TRABALHO: Restaurante Feijão de Corda		
QUESTIONAMENTOS GERAIS		
QUESTÃO 1	Qual a representação/significância da gastronomia de São Luís para a sociedade, segundo uma análise pessoal e profissional?	
	A gastronomia é muito importante, pois o maranhense valoriza muito a sua culinária apesar de ser um pouco restrita, com poucos pratos maranhenses e muitas influências de outros estados, como por exemplo, o vatapá, incluso na culinária maranhense, provindo da Bahia, acrescido alguns temperos a mais. Em âmbito profissional, a gastronomia está em pleno crescimento em São Luís de acordo com o crescimento da cidade, dos investimentos em refinaria, desta forma os profissionais vem procurar sempre comer fora. Existe mercado, nós do Restaurante Feijão de Corda, dentro de dois anos inauguramos a terceira casa.	
QUESTÃO 2	De que forma a gastronomia de São Luís é singular em relação à de outras regiões do Brasil?	
	O que favorece o produto em questão são os frutos do mar dados pela localização costeira da cidade, os camarões, uma vasta qualidade de peixes. Isso em relação aos outros estados do Brasil se destaca.	
QUESTÃO 3	A gastronomia de São Luís está relacionada aos valores, à economia, e ao cotidiano da sociedade ludovicense?	
	Sim. Em relação ao estilo de restaurantes existem duas características: a simplicidade e o preço. Isso se constata ao irmos a outro estado onde constatamos que o preço do prato maranhense é muito acessível. Outra característica, o maranhense gosta de comida farta. Um restaurante francês não se adaptaria bem ao costume do ludovicense.	
QUESTÃO 4	Como a gastronomia pode conquistar um espaço mais significativo entre as manifestações culturais em São Luís?	

	<p>Esse espaço já foi conquistado. Em relação às manifestações culturais, Bumba meu boi, Tambor de Crioula, festas juninas, percebe-se a marcante presença das comidas típicas. Não tem um arraial sem ter um arraial, sem ter um arroz de cuxá, um vatapá. Nossa rede de restaurantes valoriza a cultura maranhense, como por exemplo, o nosso restaurante na ponta do farol é todo decorado por quadros temáticos, onde os artesões regionais se utilizam da palha de buriti e da pintura. Estas ações têm o intuito de valorizar a cultura e a gastronomia, focando o turista de uma forma que o mesmo venha e identifique a nossa casa com a decoração do Maranhão, desta forma fizemos uma homenagem a São Luís, valorizando as manifestações culturais e dando oportunidade aos artistas maranhenses. Também com esta visão reproduzimos alguns casarões, para fazer com que o turista se sinta dentro do Centro Histórico.</p>
QUESTÃO 5	<p>Qual a sua opinião sobre a possibilidade de tombamento de diversos pratos originalmente maranhenses para assegurar a valorização dos mesmos, como patrimônio cultural imaterial?</p>
	<p>Vários estados já tombam seu patrimônio. Como por exemplo, o arroz-de-cuxá, um dos pratos mais famosos, seria interessante ele estivesse incluindo como um patrimônio imaterial.</p>
QUESTÃO 6	<p>Quais os principais problemas enfrentados pelo setor de produção de alimentos para manter a gastronomia enquanto atrativo econômico potencial?</p>
	<p>A logística. O Maranhão é um estado sem saída, ou seja, não é uma passagem por outras capitais, A maioria dos nossos fornecedores de bacalhau e azeite é de São Paulo, Então se torna mais caro devido a logística. Caso tivesse incentivos fiscais para grandes empresas do ramo vir para o maranhão, os nossos fornecedores seriam totalmente locais, mais infelizmente a maior parte dos itens tem que ser buscados fora.</p>
<p>QUESTIONAMENTOS ESPECÍFICOS</p>	
QUESTÃO 7	<p>Quais as ações e projetos mais destacáveis da empresa para a promoção da gastronomia de São Luís como atrativo potencial para o setor?</p>

	O treinamento da equipe para ter qualidade no atendimento, e beleza e sabor no nosso produto. A ABRASEL vem desenvolvendo algumas ações, mais está ainda muito aquém. O problema é originado da falta de união dos empresários que não abraçaram e conseqüentemente deixam de ter um maior poder de barganha.
--	---

APÊNDICE D - Entrevista 4

ENTREVISTA N°4		DATA: 13/11/2009
DADOS DO ENTREVISTADO		
NOME: Ana Letícia Buriti		
PROFISSÃO: Professora universitária		
FORMAÇÃO ACADÊMICA: Turismóloga		
LOCAL DE TRABALHO: Universidade Federal do Maranhão (UFMA)		
QUESTIONAMENTOS GERAIS		
QUESTÃO 1	Qual a representação/significância da gastronomia de São Luís para a sociedade, segundo uma análise pessoal e profissional?	
	Representação folclórica mais presente no dia- a- dia da população local e para turistas.	
QUESTÃO 2	A gastronomia de São Luís está relacionada aos valores, à economia, e ao cotidiano da sociedade ludovicense?	
	Representa as influências étnicas responsáveis pela formação da sociedade maranhense.	
QUESTÃO 3	Qual a sua opinião sobre a possibilidade de tombamento de diversos pratos originalmente maranhenses para assegurar a valorização dos mesmos, como patrimônio cultural imaterial?	
	Necessário.	
QUESTÃO 4	Como a gastronomia pode conquistar um espaço mais significativo entre as manifestações culturais em São Luís?	
	Através da valorização da gastronomia pura, evitando a inclusão de inovações,	

	como modo de preservação da cultura popular.
QUESTÃO 5	Quais os principais problemas enfrentados pela gastronomia enquanto atrativo econômico potencial?
	A entrada de novos hábitos alimentares e de novos ingredientes na elaboração de pratos tradicionais.
QUESTIONAMENTOS ESPECÍFICOS	
QUESTÃO 6	Qual o posicionamento dado pela academia, em face aos vários temas de estudo abordados, a importância da gastronomia como ciência e importante componente da cultura local?
	A gastronomia ainda é vista no meio acadêmico, como um detalhe, onde suas contribuições passam despercebidas para importantes fatos históricos, como por exemplo, motivadora da Revolução Francesa. A Academia de modo geral não assimila o fator do ser humano necessitar de alimento para execução de suas atividades, a ponto de liberarem seus aspectos mais primitivos quando famintos.
QUESTÃO 7	Segundo a(o) ENTREVISTADO (A), quais os aspectos mais relevantes que poderiam ser destrinchados na abordagem da gastronomia como patrimônio cultural imaterial?
	A representação mais concreta de costumes adquiridos por diferentes culturas que formaram nossa sociedade, bem como da disponibilidade de nossa fauna e flora características de diferentes regiões climáticas, utilizadas em nossos hábitos alimentares.