

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
CURSO DE HOTELARIA

DANIELY DOS SANTOS DA SILVA

O MERCADO DO PEIXE DE SÃO LUÍS NO CONTEXTO DA HOSPITALIDADE

São Luís

2021

DANIELY DOS SANTOS DA SILVA

O MERCADO DO PEIXE DE SÃO LUÍS NO CONTEXTO DA HOSPITALIDADE

Monografia apresentada ao curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão para obtenção do título de bacharela em Hotelaria.

Orientadora: Profa. Dra. Linda Maria Rodrigues

São Luís

2021

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Silva, Daniely dos Santos da.
O Mercado do Peixe de São Luís no Contexto da
Hospitalidade / Daniely dos Santos da Silva. - 2021.
77 p.

Orientador(a): Linda Maria Rodrigues.
Monografia (Graduação) - Curso de Hotelaria,
Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2021.

1. Atendimento. 2. Feira do Portinho. 3.
Hospitalidade. 4. Mercado do Peixe. 5. São Luís. I.
Rodrigues, Linda Maria. II. Título.

DANIELY DOS SANTOS DA SILVA

O MERCADO DO PEIXE DE SÃO LUÍS NO CONTEXTO DA HOSPITALIDADE

Monografia apresentada ao curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão para obtenção do título de bacharela em Hotelaria.

Orientadora: Profa. Dra. Linda Maria Rodrigues

Aprovada em: ____ / ____ / ____.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dra. Linda Maria Rodrigues (Orientadora)
Doutora em Linguística e Língua Portuguesa
Universidade Federal do Maranhão

Examinador (a) 1
Universidade Federal do Maranhão

Examinador (a) 2
Universidade Federal do Maranhão

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, eu agradeço muito a Deus, pela oportunidade de fazer este curso de Hotelaria na Universidade Federal do Maranhão e aos meus pais e minha irmã que são muito importantes pra mim. Por ter conhecido tanta gente interessante, como Dora que é uma pessoa maravilhosa e que eu conheci através da minha irmã, Dayse, e se tornou minha amiga e meus colegas de curso.

Agradeço também às professoras participantes do GPICG (Grupo de Estudo e Pesquisa em Identidades Culturais da Gastronomia): Marilene Sabino, Elaine Fernandes, Ana Letícia Burity e em especial a professora Linda Rodrigues, minha orientadora nesta monografia e quando eu fui bolsista PIBIC, e aos integrantes do grupo, principalmente Karlla e Julia Naomi pela receptividade quando eu cheguei.

O evento da Mostra Gastronômica da UFMA 2017 e 2019, realizado pelo GPICG, foi marcante para mim, sem dúvida. Porque estar na organização de um evento não é tarefa fácil, durante as etapas há obstáculos a serem vencidos para obter o resultado esperado. Além disso, a participação e a apresentação dos trabalhos, realizados pelo grupo, em eventos acadêmicos também foi muito importante. Houve a realização do projeto de extensão direcionado aos pequenos empreendimentos do centro histórico de São Luís, na época foram realizadas ações de sensibilização, através da aplicação de cartilhas com assuntos debatidos no curso de Hotelaria.

Agradeço a todos os professores das disciplinas cursadas, pelos conhecimentos transmitidos e pelo esforço em destinar para nossa turma, atividades práticas, eventos e visitas técnicas onde foi possível estar mais próximo do mercado hoteleiro.

Momentos difíceis existiram no decorrer desta caminhada para a graduação, mas guardarei na memória os momentos de felicidade, descontração e alegria.

Gratidão.

***“A vida é combate, que os fracos abatem, que os fortes, os bravos.
Só pode exaltar!”***

Autor: Gonçalves Dias.

RESUMO

O Mercado do Peixe, localizado na região central da capital maranhense, São Luís, na avenida Senador Vitorino Freire, foi inaugurado em 1995. É um importante centro de distribuição de pescado no Maranhão. Ao lado do mercado, existe a Feira do Portinho, onde também tem a comercialização do pescado. A sua importância se refere à comercialização do pescado e também pelo espaço público localizado em uma área turística da cidade. O Mercado do Peixe está sendo discutido nesta monografia. O presente estudo objetiva analisar a influência da hospitalidade no Mercado do Peixe de São Luís. A metodologia foi realizada por meio de pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo por meio de aplicação de questionário, entrevistas e observação participante. A hospitalidade é um aspecto muito importante que poderia ser mais utilizado nos mercados de São Luís. Pois, as feiras e os mercados funcionam de maneira inadequada. É possível perceber muitos problemas, principalmente no seu entorno. De acordo com os resultados, o Mercado do Peixe tem uma boa hospitalidade. No entanto, percebeu-se junto ao público frequentador, alguns fatores que impossibilitam a sua excelência em relação ao atendimento, tais como: ambiente, higiene, segurança e estrutura. O Mercado do Peixe possui potencial para ser um atrativo turístico e gastronômico, contudo é necessário organização, mais responsabilidade e compromisso com o bem receber.

Palavras-chave: Hospitalidade. Mercado do Peixe. Feira do Portinho. Atendimento. São Luís.

ABSTRACT

The Fish Market, located in the central region of the capital maranhense, São Luís, in avenue Senador Vitorino Freire, was inaugurated in 1995. This is an important center of distribution of the fish in Maranhão. Beside the market, exist the Portinho Fair, which also has the commercialization of the fish. Its importance refers to commercialization of the fish and also for public space located in a touristic area of the city. The Fish Market is being discussed in this monograph. The present study objective analyzes the influence of the hospitality in the Fish Market in São Luís. The methodology was realised through bibliographic pesquise and field research through application of questionnaire, interviews and participant observation. The hospitality is an aspect very much important that could be more utilized in the market of São Luís. For, the fairs and the market work in a inadequate manner. This is possible to understand many problems, principally on your surroundings. According with the results, the Fish Market has good hospitality. However, was perceived by the regular public, some factors that prevent his excellence regarding the service, such as: environment, hygiene, safety and structure. The Fish Market has the potential to be a tourist attraction and gastronomic, nevertheless there is necessary organization, more responsibility and commitment with the well-being.

Keyword: Hospitality. Fish Market. Portinho Fair. Service. São Luís.

LISTA DE GÁFICOS

Gráfico 01: Gênero do consumidor.....	40
Gráfico 02: Naturalidade do consumidor.....	40
Gráfico 03: Faixa etária do consumidor.....	41
Gráfico 04: Escolaridade do consumidor.....	41
Gráfico 05: Regularidade do consumo de pescado.....	42
Gráfico 06: Tipo de pescado que consome.....	42
Gráfico 07: Frequência ao Mercado do Peixe.....	43
Gráfico 08: Se sim, frequência ao Mercado do Peixe	43
Gráfico 09: Se não, motivos para não frequentar o Mercado do Peixe.....	44
Gráfico 10: Pescados comprados no Mercado do Peixe.....	44
Gráfico 11: Avaliação da hospitalidade no Mercado do Peixe.....	49
Gráfico 12: Avaliação da estrutura no Mercado do Peixe.....	45
Gráfico 13: Avaliação do ambiente no Mercado do Peixe.....	46
Gráfico 14: Avaliação dos preços dos produtos do Mercado do Peixe.....	47
Gráfico 15: Avaliação da higiene no Mercado do Peixe.....	47
Gráfico 16: Avaliação da segurança no Mercado do Peixe.....	49
Gráfico 17: Avaliação do atendimento no Mercado do Peixe.....	50
Gráfico 18: Possibilidades do Mercado do Peixe.....	51
Gráfico 19: Indicação do Mercado do Peixe.....	51
Gráfico 20: Retorno do respondente ao Mercado do Peixe.....	52

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - São Luís antes da fundação: o desejo de Rubem Almeida.....	19
Figura 02 - Monumento à Batalha de Guaxenduba.....	20
Figura 03 - Igreja de São José do Desterro.....	24
Figura 04 - Pescados - Feira do Portinho.....	27
Figura 05 - Piau - Feira do Portinho.....	27
Figura 06 - Regiões ecológicas do Maranhão.....	32
Figura 07 - Mercado Público de Florianópolis.....	33
Figura 08 - Mercado Modelo de Salvador.....	34
Figura 09 - Entrada do Mercado Central.....	35
Figura 10 - Mercado da Praia Grande.....	36
Figura 11 - Urubus vistos atrás do Mercado do Peixe.....	52
Figura 12 - Box no Mercado da Praia Grande.....	52

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
2. A CIDADE DE SÃO LUÍS DO MARANHÃO: Aportes históricos	17
2.1. Da fundação à expansão territorial	17
2.2. O Bairro do Desterro	23
2.3. A região do Portinho	25
3. A INFLUÊNCIA DO LITORAL NA GASTRONOMIA LUDOVICENSE	28
3.1. O litoral de São Luís	28
3.2. A gastronomia ludovicense	30
4. OS MERCADOS COMO FORTALECIMENTO DAS IDENTIDADES LOCAIS	33
4.1. Os mercados públicos tradicionais do Brasil	33
Mercado Público de Florianópolis	33
Mercado Modelo de Salvador	34
4.2. Os mercados municipais do centro histórico ludovicense	35
Mercado Central	35
Mercado da Praia Grande	36
5. A HOSPITALIDADE NOS MERCADOS: Estudo de caso sobre o Mercado do Peixe de São Luís do Maranhão	38
5.1. O Conceito de Hospitalidade	38
5.2. As Dimensões de Hospitalidade	39
5.3. O Mercado do Peixe de São Luís	41
6 METODOLOGIA	43
7 ANÁLISE E DISCUSSÕES	44
8 CONSIDERAÇÕES FINAIS	58
REFERÊNCIAS	60

APÊNDICE A – Questionário de pesquisa aos consumidores do Mercado do Peixe	64
APÊNDICE B – Entrevista ao responsável da Feira do Portinho, senhor Manoel Paixão	68
APÊNDICE C - Entrevista ao responsável do Feira do Mercado do Peixe, senhor Joel Nogueira	69
APÊNDICE D – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	70
APÊNDICE E – Pescados e Mariscos	71
ANEXO A – Bairro do Desterro	76

1 INTRODUÇÃO

A capital maranhense é repleta de atrativos históricos, naturais, culturais e gastronômicos. A sua culinária diversificada é a junção de influências de vários povos como os indígenas, os africanos e os portugueses, bem como os açorianos e os árabes também, que juntos transformaram a gastronomia maranhense em uma das mais especiais.

No litoral maranhense, há uma infinidade de espécies que servem de iguarias na culinária de São Luís, como o camarão, o caranguejo, o sururu, o sarnambi e, principalmente, o peixe. São vários os tipos de peixes que são consumidos no estado, tanto da água doce quanto de água salgada. Assim como temperos e hortaliças comuns na cidade.

Por fazer parte do grupo GPICG (Grupo de Estudo e Pesquisa em Identidades Culturais da Gastronomia) havia o interesse em escrever um trabalho de conclusão de curso na área gastronômica. A escolha do Mercado do Peixe deu-se por conta do fato de no local vender o pescado, alimento símbolo da culinária maranhense. Estes pescados e mariscos encontrados no Mercado do Peixe e na Feira do Portinho, localizados na região central da capital São Luís, possuem um fluxo frequente de pessoas. O movimento aumenta muito no período da Semana Santa, onde as pessoas querem preservar a tradição de consumir o pescado nessa época.

O local possui muitos problemas estruturais, ambientais e sociais. Pois, bem perto do Mercado existe a Feira do Portinho, que funciona de madrugada, a partir das duas horas da madrugada, acontece o abastecimento e a distribuição dos peixes e mariscos que também são comercializados nas feiras municipais de São Luís. Funciona até às 5 horas da manhã. Não há higiene adequada e as condições de trabalho são totalmente inapropriadas e, nesse período de Pandemia (Covid 19) isso não deveria ocorrer justamente por conta do risco de contaminação e poluição também.

O abandono e o descaso da população e do poder público é visível. O seu entorno engloba uma pequena área que comercializa caranguejos e coco. Toda essa área se fosse bem estruturada e organizada poderia se tornar um atrativo turístico

para a capital maranhense. É uma área que fica próxima ao Terminal de Transporte do Anel Viário que também não está em condições adequadas.

O meio ambiente também sofre com tudo isso. Ao transitar na avenida Senador Vitorino Freire é possível sentir o odor que vem do local. Na parte de dentro do Mercado há a presença de animais, como gatos e urubus, assim como na Feira do Portinho também. Atrás do Mercado há muito lixo acumulado, descartado ao ar livre. Ao lado do Mercado, há um posto de gasolina da Esso e, em frente, um estabelecimento chamado Porto Seguro Bar e Restaurante.

A Hospitalidade é um fator que poderia ser preponderante nos mercados de São Luís, principalmente no Mercado do Peixe, foco desta monografia. Todos os fatores citados foram decisivos para a escolha do tema final deste referido trabalho. Diante desta problemática, levanta-se as seguintes hipóteses que norteiam este trabalho: Quais motivos levaram o Mercado do Peixe e o seu entorno, a sofrerem com o descaso do poder público e da sociedade? Por que não reformar os espaços e torná-los atrativos turísticos que proporcionem segurança, bem-estar e lazer, que são premissas da hospitalidade? E que além de experiência gastronômica, o pescado é um dos símbolos da culinária maranhense?

Os sujeitos deste trabalho são os consumidores do Mercado do Peixe. Este trabalho objetiva analisar a influência da hospitalidade no Mercado do Peixe da cidade de São Luís. Entre os objetivos específicos está em saber a opinião do público respondente da pesquisa sobre o Mercado do Peixe e analisar as condições estruturais, ambientais e higiênicas do referido mercado.

O trabalho está dividido em capítulos, resultados e discussões, referências e os anexos utilizados na pesquisa. Primeiramente, vai abordar a história da capital maranhense, desde a fundação francesa até a colonização portuguesa. Irá expor também sobre as mudanças na cidade ao longo dos séculos. Depois, entra em destaque o litoral ludovicense, rico em espécies de peixes e mariscos, a importância do Mercado para a valorização de boa parte da área que abrange o centro histórico e o bairro do Desterro.

O estudo foi do tipo transversal, descritivo, com abordagem quanti-qualitativa, de natureza básica. A metodologia foi realizada através de consulta a artigos acadêmicos, jornais, livros e sites sobre o assunto, aplicação de questionários ao

público geral, além de visita ao local com foco na observação participante e entrevistas. Este trabalho de conclusão de curso seguiu o cronograma estabelecido pelo projeto da monografia.

2. A CIDADE DE SÃO LUÍS DO MARANHÃO: Aportes históricos

2.1. Da fundação à expansão territorial

A alimentação dos primeiros habitantes do Brasil era basicamente da pesca e também da caça de animais. Eles viviam bem em harmonia com a natureza até o momento em que os colonizadores portugueses chegaram no país, desembarcando primeiramente no litoral do estado da Bahia. Era o período das Grandes Navegações (séculos XV e XVI). Como bem diz Reis (1982, p.29): “o mar foi uma constante nas grandes conquistas do homem do nosso planeta. Assim é que, desde as civilizações mais remotas, (...), através de expedições marítimas germinaram as primeiras atividades de ordem econômica (...).”

Havia uma rota marítima de especiarias vindas do Oriente Médio, como Índia e China e norte da África, em Marrocos. Elas eram vendidas na Europa pelos comerciantes italianos de Gênova e Veneza. Dentre as especiarias tinha a canela, a pimenta-do-reino, o gengibre, o açafrão, a noz-moscada etc. Além disso, os europeus exploravam novas terras para usufruir de suas riquezas, como foi o caso do pau-brasil, árvore oriunda da mata atlântica brasileira.

Em 1500, Pedro Álvares Cabral chega ao Brasil confuso por pensar estar nas Índias. Sobre as Índias, Nascimento (1996, p.88) afirma: "nome que se dava a várias regiões asiáticas que produziam as especiarias e os produtos de luxo comprados pelos europeus."

Houve muitas tentativas dos portugueses em chegar ao Maranhão, mas eles sempre encontravam resistência indígena, principalmente, dos Tupinambás que eram a maioria. Os portugueses não tinham uma imagem muito boa perante os indígenas porque Portugal havia expulsado muitos nativos do litoral brasileiro abrangendo Salvador, João Pessoa e Olinda. E, por conta disso, muitas tribos tiveram que fugir para o interior do país, fazendo com que se deslocassem para outras regiões.

O Maranhão era uma das Capitânicas Hereditárias pertencentes a Portugal, segundo o Tratado de Tordesilhas que dividia o mundo entre Portugal e Espanha e havia sido doado a João de Barros e Aires da Cunha. João de Barros era feitor das

Casas da Índia e da Mina, Aires da Cunha era capitão e Fernando Álvares de Andrade foi tesoureiro-mor da Fazenda Real.

Eles organizaram uma expedição, sob o comando de Aires da Cunha, para vim ao Maranhão, mas em novembro de 1535, o navio naufragou no canal do Boqueirão e os filhos de João de Barros foram os únicos sobreviventes e se estabeleceram em um local chamado Nazaré. Meireles (1996, p.75) afirma: "(...) que haviam começado a edificar na ilha a que chamaram de Trindade, e de duas outras fortificações menores, (...)." Portugal ainda tentou outras expedições ao Maranhão, mas não obteve sucesso.

Em 1594, Jacques Riffault, um corsário francês, esteve em terras maranhenses. Embora os franceses já estivessem mantendo contato com os nativos do Brasil desde a época do descobrimento do Brasil em 1500. Nascimento (1996, p.98) reitera: "(...), franceses comandados por Jacques Riffault estabeleceram-se em terras maranhenses para explorar as nossas riquezas. Contaram com a simpatia dos índios locais, cujo chefe era *Japiáçu*." E Martins (2012, p.25) afirma que: "Jacques Riffault estabeleceu em *Upaon-açu*, no mesmo ano, um posto de comércio de madeiras que eram enviadas à França para produção de tintas, que coloriam tecidos."

São Luís foi fundada em 1612 pelos tenentes-generais franceses, Daniel de La Touche e François de Razilly, que queriam implantar a França Equinocial aqui na capital, depois de serem expulsos do Rio de Janeiro, após fundarem na capital fluminense a França Antártica. Bem antes da invasão francesa, já existiam aqui no Maranhão alguns franceses estabelecidos.

De acordo com FRÓES (2016, p.15-16), Daniel de La Touche veio acompanhado por Francisco de Razilly e pelo Barão de Sancy. Eles chegaram à costa do Maranhão ancorando primeiro na ilha *Upaon-Mirim*, a que deram o nome Ilha de Santana (Ilha do Medo), no dia 6 de agosto de 1612. Alguns dias depois vieram para a ilha *Upaon-Açu*. No dia 12 de agosto, celebraram a primeira missa, no dia consagrado à Imaculada Virgem Maria. Ao chegar em São Luís, Des Vaux logo ficou entusiasmado com o que viu, como cita Botelho (2007, p.21):

Entusiasmado com o Maranhão, des Vaux retorna à França e revela ao rei Henrique IV o potencial do Maranhão. O rei envia imediatamente uma expedição de reconhecimento para confirmar as informações de des Veux.

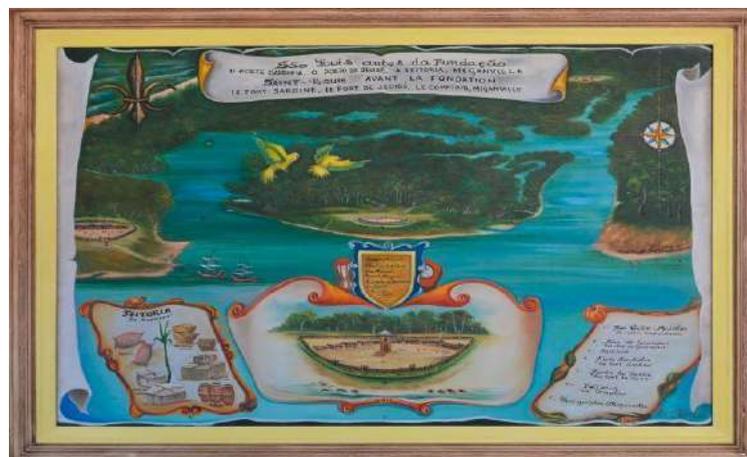
O assassinato de Henrique IV, na França, projetou a ascensão de Maria de Médicis, que deu continuidade ao projeto, (...).

No dia 8 de setembro de 1612, os franceses realizaram uma cerimônia para oficializar a posse da ilha e implantar a França Equinocial. Foi criado um forte chamado Forte São Luís, em homenagem ao rei francês Luís XIII. Mais tarde, houve a demolição dele como FRÓES (2016, p.18) explica que “o Forte São Luís, que foi demolido quando da derrota dos franceses, sete anos depois o capitão Jerônimo de Albuquerque construiu outro forte no mesmo lugar (...), com o nome Forte São Felipe.”

Os franceses visitaram várias tribos, principalmente, em São Luís e Alcântara. Os relatos desta presença francesa na capital maranhense estão documentados em livros escritos por Claude d'Abbeville (História da missão dos padres capuchinhos na ilha do Maranhão) e Yves d'Evreux (Viagem ao norte do Brasil feito durante os anos de 1613 e 1614), padres capuchinhos que participaram de celebrações religiosas e a catequização dos indígenas.

Em 2017, em um evento na livraria da Associação Maranhense de Escritores Independentes (AMEI), foi apresentado ao público um quadro (Figura 01) inspirado nas memórias de Rubem Almeida, professor do escritor Sávio Dino.. O quadro mostra o forte de Sardinha, local estratégico militarmente para os franceses depois da fundação de São Luís. Atualmente, está localizado o bairro do São Francisco. No evento, também estavam presentes o turismólogo Antonio Norberto e o pintor do quadro Antonio Póvoas.

Figura 01 - São Luís antes da fundação: o desejo de Rubem Almeida
Pintura: Antonio Póvoas



Fonte: Foto tirada durante o evento na AMEI (2017)

Em 1614, os franceses foram derrotados pelos países da União Ibérica comandados por Jerônimo de Albuquerque em uma batalha conhecida como a Batalha de Guaxenduba (Jornada Milagrosa). De acordo com uma lenda, Nossa Senhora da Vitória ajudou no êxito português. "A santa teria transformado areia em pólvora e seixos em projéteis." (O ESTADO, 2012, p.13). Por conta deste feito, Nossa Senhora da Sé é considerada a padroeira de São Luís e possui uma catedral em sua homenagem: a Catedral da Sé, localizada na praça Pedro II, no centro histórico ludovicense. Além disso, há um monumento (Figura 02) que faz menção a esta batalha e está localizado na avenida Jerônimo de Albuquerque no bairro do Vinhais. A obra foi executada pelo arquiteto e escultor italiano Luigi Dovera.

Figura 02 - Monumento à Batalha de Guaxenduba.

Obra: Luigi Dovera



Fonte: O IMPARCIAL (2015)

Logo depois, os portugueses iniciaram a colonização do Maranhão, com o povoamento de famílias de colonos lusitanos, sobretudo de açorianos que se fixaram no município de Alcântara. Foi através deles que a Festa do Divino Espírito Santo começou a ser realizado no Maranhão:

A Festa do Divino Espírito Santo teve sua origem em Portugal, com a construção da Igreja do Espírito Santo, em Alenquer, estabelecida pela rainha Dona Isabel, no século XIII. Chegou ao Brasil no século XVI e ganhou popularidade e prestígio no País, (...). (LIMA, 1988, p.21).

Em relação ao estado, ele foi nomeado Estado Colonial do Maranhão composto por dois estados: Maranhão e Grão-Pará. Este título ficou até 1652. Quando em 1654, o nome do estado mudou novamente (assim como no decorrer

dos anos). Neste ano de 1654, foi criado o Estado Colonial do Maranhão e Grão-Pará com São Luís sendo a capital. O Piauí também fazia parte deste Estado. De acordo com Feitosa (2006, p.19) “Nova divisão foi realizada em 1751, com a mudança de denominação para Estado Colonial do Grão-Pará e Maranhão, transferindo-se a capital para a cidade de Belém. (...)” Depois, em 1772, o estado foi dividido em dois estados: Maranhão e Piauí (até 1811) e Grão-Pará.

Nos primeiros três séculos de colonização, os portugueses ergueram uma grande muralha no terreno das atuais praças D. Pedro II e Benedito Leite, abrigo no qual os moradores da cidade deveriam se proteger e se defender se houvesse invasão e guerra. O líder português que ajudou a expulsar os franceses no Maranhão deu uma nova denominação ao Forte São Luís. Passou a se chamar São Felipe para homenagear o rei espanhol Filipe II, recomendando sua reforma, (...). Exigiu também que a cidade fosse bem arruada e direita. (MARTINS, 2012, p.27)

Em 1641 houve a invasão holandesa no Maranhão. Quando chegaram em São Luís, destruíram as igrejas e, principalmente a igreja do Desterro, e saquearam o comércio local. Os holandeses levaram pânico à cidade. Eles queriam usufruir do açúcar, proibido a eles pela corte espanhola. O Maranhão sob o comando de Jan Kornelizoon e Koin Anderson. Velejam pelo Araçagi e desembarcam na praia do Desterro, onde não encontram qualquer resistência portuguesa. Os lusos são tomados de surpresa, (...). (BOTELHO, 2007, p.32)

A Holanda tinha uma boa relação com Portugal, mas houve um rompimento entre os países devido a Portugal se unir à Espanha, dando origem a União Ibérica e por conta disso os holandeses foram excluídos da colonização: "A Holanda, sentindo-se prejudicada pelo embargo, resolve rompê-lo no afã de conquistar os centros produtores de cana-de-açúcar no Nordeste. (...)." (BOTELHO, 2007, p.31). A Holanda se sentiu preterida quando os espanhóis não autorizaram o país holandês usufruir do açúcar brasileiro. Assim, os holandeses decidiram invadir o Nordeste, começando pela Bahia, em 1624 e Pernambuco, em 1630, ocupando primeiro Olinda, depois Recife. No Maranhão, chegaram em 1641.

A ocupação holandesa durou pouco tempo aqui no Maranhão. Os colonos portugueses, os donos de engenho e os jesuítas, liderados pelo Antônio Muniz Barreiros, lutam contra os invasores holandeses. Em um determinado período,

depois de invadirem engenhos do interior, os holandeses ficaram acampados na região atualmente conhecida como Outeiro da Cruz. Sendo que no convento da igreja de Nossa Senhora do Carmo, era o local onde os portugueses se encontravam para defender a cidade e onde em uma das lutas Antônio Muniz Barreiros morreu.

Houve muitas outras lutas depois e a expulsão holandesa: "Depois de muitas lutas com emboscadas e ataques de surpresa, conseguiram, em fevereiro de 1644, finalmente expulsar os holandeses do Maranhão." (NASCIMENTO, 1996, p.102). Os holandeses ainda permaneceram no Brasil por um tempo até serem também expulsos de Pernambuco após a Insurreição Pernambucana que ocorreu entre 1645 e 1654.

Para deixar a cidade mais organizada e o território delimitado, Portugal contratou Francisco Frias de Mesquita. Ele era um engenheiro - mor e fez a primeira planta de São Luís, em 1615. Esse traçado ainda é percebido quando se anda nas principais ruas do centro histórico da capital ludovicense. "O engenheiro militar concebeu o plano no formato de quadras regulares, ruas ortogonais no sentido dos pontos cardeais, e este desenho serviu como um plano diretor para a expansão local." (ANDRÈS, 2014, p.42)

Através do Projeto de Revitalização e Preservação do Centro Histórico de São Luís (REVIVER), houve o resgate de muitos casarões, ruas e monumentos. Anteriormente, este projeto tinha um outro nome chamado Programa de Preservação e Revitalização do Centro Histórico (PPRCH). No total, o projeto foi executado nos anos de 1981 a 1995.

A cidade, assim como todo o estado do Maranhão, passou por muitas transformações ao longo dos séculos. Iniciou através de um sistema agrário de economia onde havia a troca de produtos e matéria-prima para subsistência, depois de um tempo levou o Maranhão a um patamar de grandes produtores de açúcar e arroz, até o momento que foi o ápice da economia maranhense que foi a instalação de fábricas, muitas motivadas pela Revolução Industrial e o prestígio que São Luís possuía na época pelo seu conjunto arquitetônico de azulejos e seus escritores que originou o título de "Atenas brasileira".

2.2. O Bairro do Desterro

Para dar um aspecto moderno à cidade, o poder público resolveu demolir muitos casarões e fez o aterramento em muitas vias de São Luís, além de outras intervenções na infraestrutura da cidade. Um desses trechos é onde se encontra o Anel Viário e a avenida Senador Vitorino Freire e o bairro do Desterro, onde também se encontram o Mercado do Peixe e a Feira do Portinho. Esta área sofreu com alterações ao longo dos anos:

À medida que o processo de urbanização passa a se consolidar, (...), dentro dos padrões dos anos 40 e 50, do século XX, são realizadas em São Luís, especialmente para atender a um modelo de cidade adaptado para a locomoção de automóveis e outros veículos. (CUTRIM, 2015, p.57)

O bairro do Desterro é um dos bairros mais antigos de São Luís e que ainda conserva casas com aspectos antigos. O comércio existente também é muito expressivo e possui influência marítima. Tem sua história marcada por uma economia forte, com um comércio pujante impulsionado pelas casas que trabalhavam com artigos manufaturados e exportavam para as cidades do interior, através da via marítima, (...). (CUNHA, 2020, p.9)

Há no presente bairro, a histórica igreja São José do Desterro (Figura 03). Ela foi construída no século XVII. Com sua frente voltada em direção ao mar é considerado o primeiro templo construído no Estado em 1614, foi demolida na invasão holandesa e reconstruída por moradores. (MARQUES, 2012, p.47). Um destes moradores, se chamava José Lê, que começou a reconstrução da igreja, posteriormente, em 1832.

Figura 03 - Igreja de São José do Desterro



Fonte: Arquivo Pessoal (2021)

Depois de um tempo houve a invasão holandesa e esta região acabou sofrendo por conta da sua presença. Como bem diz Martins (2012, p.40). No dia 25 de novembro de 1641 entraram facilmente na Baía de São Marcos, na foz do Rio Bacanga, desembarcando as tropas no Porto do Desterro, ao pé da Igreja do mesmo. Saquearam a igreja e declararam dominada a cidade.

Os holandeses vieram para o Maranhão depois de se consolidarem em Pernambuco, que estava sob comando de Maurício de Nassau, onde permaneceram até 1654, e depois de tentarem invadir a Bahia e não conseguirem. O intuito dos holandeses era ter o domínio da economia açucareira crescente no nordeste brasileiro. Aqui no Maranhão havia muitos engenhos de açúcar e isso chamou a atenção da Holanda:

Depois de ligeiras considerações recordamos que em 25 de novembro de 1641, (...), assomou em nossa barra uma esquadra holandesa, composta de 18 velas que, (...), como invasoras que eram, deslizaram pelo rio Bacanga acima, e fundearam na praia junto a esta ermida. (MARQUES, p. 404, 2008).

Liderados pelos almirantes Jan Kornelizoon e Koin Anderson, permaneceram até 1644, quando foram expulsos. A situação da Holanda se tornou insustentável no país quando o conde Maurício de Nassau teve que retornar à Holanda. Houve um conflito com os senhores de engenho por conta de dívidas acumuladas e questões religiosas, culminando assim na Insurreição Pernambucana (1645-1654):

(...) a posição holandesa em relação a Portugal era dúbia. Em solo europeu, os holandeses apoiavam os portugueses contra o domínio espanhol, mas, ao mesmo tempo, ocupavam territórios portugueses na África Ocidental e no Brasil. (PINTO, "s.d.", online)

A igreja do Desterro e o seu largo foram tombados pelo IPHAN em 23 de dezembro de 1955. O Largo faz parte do conjunto arquitetônico e paisagístico de São Luís, tombado no mesmo Processo. Isso foi um passo muito importante para a região. Pois, há valorização do local através do tombamento da igreja e de seu largo, levando também pertencimento a comunidade local.

Em relação ao Carnaval, o bairro do Desterro também possui tradição momesca. Pois, no bairro, existe a sede da GRES Flor do Samba. Fundada em 1939 por um grupo de engraxates, pescadores e estivadores na rua da Estrela, na Praia Grande. (...) o seu nome foi em homenagem a uma negra, dançarina de primeira, coreira e conhecidíssima dançante de carimbó, chamada Nega Fulô, que percorria e abrilhantava as ruas do Desterro, Portinho e Praia Grande. (REIS, 2004, p.127)

Além disso, o Desterro abriga o Museu de Áudio e Vídeo do Maranhão (MAVAM) que faz parte da Fundação Nagib Haickel. No prédio onde hoje funciona o Museu, abrigava a Companhia de Navegação Jaracati que era a proprietária de inúmeros barcos à vela que faziam a ligação entre São Luís e todo o litoral maranhense bem como dos navios gaiola que navegavam nos rios Pindaré, Itapecuru, Mearim e Munim.

O Convento da Real e Militar Ordem de Nossa Senhora das Mercês (atual Fundação da Memória Republicana Brasileira) também é outro atrativo localizado no bairro do Desterro e foi construído em 1654. De acordo com Oliveira (2010, p.617) o Convento das Mercês possui "5800 m² de área construída e bastante deteriorada, esta edificação de vulto, havia sido, desde 1905, transformada em quartel da polícia militar. Sua integral restauração permitiu a mudança de uso e a instalação da Fundação da Memória Republicana."

2.3. A região do Portinho

O Portinho é uma das regiões mais antigas de São Luís e faz parte do bairro do Desterro. Lá havia um igarapé onde recebia o desembarque dos pescadores e também onde as barras de gelo eram embarcadas. A capital São Luís, tem o maior

mercado consumidor e distribuidor de pescado do Estado, onde a principal porta de entrada do pescado é a área do Portinho, referência de negociação do pescado, com características e dinâmica, social, econômica e trabalhista próprias, executada por diversos atores. (Pereira et al., 2010, p. 02). Pois, é na área do Portinho que há a distribuição dos produtos para as feiras, mercados e restaurantes da cidade, além do público geral. Uma realidade importante do local é a falta de intervenção dos poderes públicos quanto à organização e fiscalização da atividade. (PEREIRA et al., 2010, p.03)

Em relação à Feira do Portinho, ela existe há mais de 55 anos. Ela foi passada de geração para geração. Os feirantes fazem parte da Associação dos Distribuidores de Pescados e Mariscos de São Luís (ADPEMASL). A Feira do Portinho é um centro de distribuição e abastecimento para todas as feiras de São Luís. Além desta Feira, existem outros centros de distribuição e abastecimento de pescados que estão na Cidade Operária e Raposa. Há um total de 120 vendedores, sendo 80 balanceiros e outras pessoas que vendem hortaliças e outros ingredientes que acompanham o peixe.

Na Feira do Portinho, os peixes são vendidos em dois setores distintos: O primeiro de água doce e o segundo de água salgada. Os pescados que chegam vêm de costa maranhense, dos municípios de Guimarães, Cedral (povoados de Outeiro e Pericaú), Porto Rico do Maranhão e Cururupu (povoados de Caçacueira e Valha-me Deus). Os peixes de água salgada, que chegam pelo Rio Bacanga, são pirapitinga, tambaqui, arabanha, corvino, serra, pescada amarela, robalo, uritinga, peixe-pedra, bandeirado e camarão. Os peixes de água doce chegam nos carros. Eles são criados em cativeiro, na região da baixada maranhense, nos municípios de Lago-Açu, Pindaré e Monção.

Há outras espécies vendidas na Feira que vem de Monção: tambaqui, tilápia, piau, tubi, além dos peixes que vem do Paraná, Pará e Ceará que são: curimatá, mandubé, branquinha, traíra, cascudo e jejú. Essas informações foram obtidas por meio de entrevista com o responsável pela Feira do Portinho (Figura 04 e 05), o senhor Manoel Paixão (2021). A seguir, algumas fotos obtidas no dia da pesquisa.

Figura 04 - Pescados - Feira do Portinho



Fonte: Arquivo Pessoal (2021)

Figura 05 - Piau - Feira do Portinho



Fonte: Arquivo Pessoal (2021)

Nas imagens acima, pode-se ver algumas das espécies de peixes comercializados na Feira do Portinho. São muitos tipos de peixes, além de outros alimentos como mariscos, crustáceos e outros itens que são utilizados no preparo e finalização dos pratos como verduras, vegetais e legumes.

3. A INFLUÊNCIA DO LITORAL NA GASTRONOMIA LUDOVICENSE

3.1. O litoral de São Luís

O Brasil possui uma vasta extensão com uma rica biodiversidade de espécies aquáticas, entre elas o pescado que é fonte de renda para muitas pessoas que dependem dele. De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2019), a pesca é a atividade comercial praticada em todo o litoral brasileiro, que se estende por mais de 8.500 km de Costa, apresentando, portanto, elevada importância social e econômica para o enorme contingente de trabalhadores nas regiões. A atividade pesqueira é regida pela Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009 que dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca.

O Maranhão está em segundo lugar na lista de estados com maior extensão de litoral, "menor em extensão apenas em relação ao da Bahia". (BOTELHO, 2007, p.235). Dispõe de muitos rios, lagos extensos e ecossistemas marinhos, como, por exemplo, pode-se citar o Parque Estadual Marinho do Parcel de Manuel Luís, que possui um coral de recifes e animais aquáticos. Criado em 1991, está localizado próximo à região de Cururupu, município maranhense, e tem o intuito de proteger a fauna e a flora do Parque. A maior reentrância do litoral é o Golfão Maranhense, e dentro dele está a ilha do Maranhão onde se encontra a cidade de São Luís, com sua beleza arquitetônica ímpar. (FEITOSA, 2006, p.158).

Localizada em uma ilha, a cidade de São Luís faz parte de um ecossistema flúvio-marinho complexo. A situação insular, apesar de continental, é acentuada pela faixa de domínio dos campos alagados de perizes, e define um território recortado por estuários, repleto de manguezais, mas onde ainda encontram-se capoeiras e terras agricultáveis. A expansão da cidade neste território também foi condicionada por sua geomorfologia e se dá a partir dos espigões para as várzeas. A situação fundiária, com uma parcela significativa do território em propriedade da União ou do Estado, também é determinada pela condição de ilha. (ESPÍRITO SANTO, p.90)

A hidrografia de São Luís é composta por nove rios: Anil, Bacanga, Tibiri, Paciência, Maracanã, Calhau, Pimenta, Coqueiro e Cachorros. Dentre esses, os principais são o Bacanga (com 233, 84 quilômetros de extensão) e o Anil (com 12.63 quilômetros de extensão). A nascente do rio Anil se encontra no bairro da Aurora e a nascente do rio Bacanga está localizada no bairro do Maracanã. A baía de São Marcos alberga o segundo maior complexo portuário da América Latina em termos

de movimentação de carga, especialmente minério de ferro (PROJETO BAÍAS DO BRASIL, 2018).

Há ainda a baía de São José, também situada no litoral maranhense, formada pelos rios Paciência e Tibiri. Sobre a baía de São José, COUTINHO; MORAIS (1976, p.01) afirmam:

A baía de São José (...), juntamente com as baías de São Marcos e Cumã, formam o Golfão Maranhense, onde as amplitudes de marés estão entre as maiores do litoral brasileiro. É limitada a oeste pela ilha de São Luís, que a separa da Baía de São Marcos, e a leste pelas ilhas que formam a baía de Tubarão.

A Ilha de São Luís sempre foi um excelente habitat para grupos humanos, circundada de águas doces com diversidade de alimentos, aos quais se somam os incontáveis nascedouros d'água internos, fontes cristalinas e potáveis que garantiram seu abastecimento durante séculos. (...) (MARTINS, 2012, p.20)

Há muitas categorias de embarcações utilizadas na pesca. São dez embarcações no total, destacam-se o igarité, um dos modelos mais genuínos do Maranhão, encontrado no golfão maranhense (...); o catamarã, este tipo de embarcação foi introduzido no Maranhão por um construtor naval português que reside em Outeiro, praia de Cedral, município de Cururupu (...) e a biana, um tipo de embarcação para uso em águas rasas do litoral maranhense, (...), muito utilizada nas atividades de pesca e transporte diversificado. (ALMEIDA, 2008, p.38-39 e p.39-40).

Os pescados são armazenados em caixa de isopor. Na hora de pescar, são utilizados os anzóis e as redes. O tempo em alto-mar varia de 1 a 2 dias de viagem. A economia do Estado do Maranhão está muito ligada ao mar e a navegação teve um papel histórico importante na ocupação desse território, bem como na sua evolução social, econômica, cultural e nos hábitos e costumes de sua população. (ALMEIDA, 2008, p.31)

O litoral maranhense possui 640 quilômetros e uma variedade de espécies tanto na fauna quanto na flora. Em relação à fauna, existem os guarás que são vistos em muitas regiões no Maranhão, em São Luís eles costumam ser vistos na baía de São Marcos. O guará nasce com a plumagem branca e conforme ele vai crescendo, a cor muda para o vermelho devido ao consumo de caranguejos que dão

esse tom, como o chama-maré. O tom vermelho-carmesim vem da cantaxantina, substância derivada do caroteno, encontrada em abundância na casca do caranguejo. No ar, pinceladas de vermelho contrastando com o azul e branco do céu mudam de posição, às vezes formando filas indianas e formações em ‘Y’ ou ‘V’: são os guarás em revoada em direção ao ninhal. (FEITOSA, 2006, p.156)

O clima no Maranhão é semi-árido, úmido e subúmido, possuindo a influência das regiões norte e nordeste e isso reflete na flora existente no estado. Como a floresta equatorial aberta, onde se encontram as palmeiras de buriti, açaí e babaçu; é também chamada floresta pré-amazônica por conter a presença direta da Amazônia, inclusive a parte oeste do Maranhão possui uma parte da Amazônia legal. De acordo com o IBGE (2007), o Maranhão possui “181 municípios do estado do Maranhão situados ao oeste do Meridiano 44°, dos quais 21 deles estão parcialmente integrados à Amazônia Legal.”

Além do cerrado, com a predominância de Jatobá e Cedro, destaca-se também os manguezais, as dunas e as restingas, além dos campos inundáveis da baixada maranhense. Há ainda as chapadas localizadas na região sul do estado.

3.2. A gastronomia ludovicense

A gastronomia maranhense é formada pela influência de muitos povos que deixaram sua história no Estado. Essa influência é perceptível até hoje. Seja no modo de fazer o prato ou simplesmente o seu nome leva alguma influência. "O Maranhão é predominantemente um Estado de povo mestiço, o que reproduz a situação do povo brasileiro, resultante da miscigenação entre grupos étnicos: indígenas, europeus e africanos." (FEITOSA, 2006, p.110)

À medida que se cresce, aprende-se que a comida também serve como ponto de contato entre pessoas. Sem se dar conta, adota-se a comida como parte essencial das relações pessoais e de todos os momentos da vida em que se compartilham experiências, (...) (MARQUES, 2012, p.63)

Dentre todos os alimentos encontrados no estado, pode-se citar a Mandioca. Porque é o alimento do qual é possível ter vários produtos derivados:

O cultivo da mandioca é uma das atividades agrícolas mais antigas do Maranhão. (...) tornou-se importante para a subsistência de muitas famílias, principalmente porque compõe a alimentação básica do maranhense, (...) presente na maioria dos lares, (...) em forma de mingau, (...), bolos (...), mandioca como acompanhamento de pratos típicos, e principalmente, como forma de farinha de puba, (...). (BOTELHO, 2007, p.238)

Tudo isso faz parte de uma herança cultural da qual todo o Brasil também faz parte. A partir daí temos muitas iguarias que se tornaram tradicionais como a farinha de mandioca, a peixada maranhense, o baião de dois, os arrozes de cuxá, de batipuru (arroz com origem em Caxias, Maranhão e tem esse nome porque é a junção de Bati da vinagreira batidinha e o nome do pássaro Uirapuru porque no final do preparo desse arroz fica colorido igual as cores que o pássaro possui em suas penas) e maria isabel, as tortas de jabiraca, camarão e caranguejo, o cuxá, a pescada escabeche, o sururu ao leite de coco, a caldeirada de camarão, a caranguejada, a galinha caipira, o leite de janaúba, o beiju, os doces de buriti e de espécie, os licores, o cuscuz de arroz e de milho, a garapa, os bolos de macaxeira, de milho, de puba entre outros. "A mistura de elementos afro-indígenas e portugueses tornou a culinária maranhense eclética e saborosa. O forte é o prato servido com peixes, crustáceos e moluscos." (MARQUES, 2012, p.66)

A alimentação, suas técnicas e o saber fazer se constituem como manifestação da cultura de um povo. Os estímulos sensoriais agem como evocação da memória, desencadeando sentimentos importantes que ligam o passado ao presente. (GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU, Mauricio da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial, p. 53 Cadernos do CEOM – Ano 23, n. 31 – Espaço de memória: abordagens e práticas)

O estado maranhense é muito diverso. Distinguem-se as cozinhas do litoral ao sul e seus pratos e iguarias mais famosos: O estado está dividido “em sete regiões ecológicas, a saber: Litoral, Baixada, Cerrado, Cocais, Pré-Amazônia, Chapadões e Planalto.” (LIMA, 2012, p.59). A seguir, a Figura 06 apresenta as regiões ecológicas que influenciam diretamente na gastronomia do estado.

Figura 06 - Regiões ecológicas do Maranhão



Fonte: Feitosa (2004, p.22)

De acordo com o mapa acima, a região que se encontra na cor verde é o Litoral; na cor vermelha, a região é da Baixada; o Cerrado está na cor rosa; a região da Pré-Amazônia é a de cor marrom; em salmão está a região dos Cocais, o Planalto está representado na cor azul e em amarelo, a região dos Chapadões.

4. OS MERCADOS COMO FORTALECIMENTO DAS IDENTIDADES LOCAIS

4.1. Os mercados públicos tradicionais do Brasil

Há muitos mercados existentes no país que possuem tradição e história que juntos completam a importância turística para a sua região, além da gastronomia local. Os exemplos principais são: Mercado de Florianópolis e Salvador.

Mercado Público de Florianópolis

Inaugurado em janeiro de 1851, o mercado (Figura 07) é um patrimônio artístico, histórico e arquitetônico do estado de Santa Catarina tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A história se inicia no século XVII e XIX. A princípio, era um local onde eram comercializados vários produtos por pescadores em barracões que depois foram retirados do local.

Na década de 1930, foram realizadas obras de na rede de encanamento e a construção de três câmaras frigoríficas, o que também foi um passo grande na história do mercado, antes disso os peixes eram vendidos apenas na parte da manhã, quando começavam a se deteriorar eles eram descartados. O frigorífico funcionou até o ano de 1988 (...). Atualmente, existem no mercado muitos estabelecimentos funcionando em boxes em segmentos diversos como alimentação, artesanato, calçados, confecções, empório e, principalmente, peixaria e açougue.

Figura 07- Mercado Público de Florianópolis



Fonte: (MERCADOPUBLICOFLORIPA.COM.BR/HISTÓRIA, S.D).

Mercado Modelo de Salvador

Também chamado de Mercado Municipal de Salvador, é o local onde se encontra o artesanato típico baiano, além de outros produtos também que são comercializados no local. Há dois restaurantes, chamados Camafeu de Oxóssi e Maria de São Pedro e outras e duzentas e sessenta e três lojas e diversos minibares e mini-restaurantes, dispostos em dois pisos que ocupam o prédio de estilo neoclássico, tombado pelo Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, construído em 1861 para ser utilizado como terceira alfândega de Salvador. É um dos grandes atrativos turísticos da capital baiana.

O Mercado de Salvador está localizado no bairro do Comércio, fica de frente à Baía de Todos os Santos, perto do Elevador Lacerda e do Pelourinho, ambos também considerados atrações turísticas bem notáveis da cidade.

Atualmente, o mercado conta com uma estrutura repleta de serviços como, correios, polícia, posto de informações e caixas eletrônicos entre outros, além de limpeza e segurança. Por ser um local turístico, a hospitalidade de fato só é concreta quando se oferece ao público visitante todas as maneiras de um melhor atendimento em todos os quesitos.

Figura 08 - Mercado Modelo de Salvador



Fonte: (MERCADO MODELO SALVADOR, SD)

4.2. Os mercados municipais do centro histórico ludovicense

A Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Abastecimento (SEMAPA) coordena os mercados de pequeno, médio e grande porte, além das feiras livres através da Superintendência de Comercialização e Abastecimento. Neste trabalho serão apresentados os mercados tradicionais e históricos de São Luís como Mercado Central e Mercado da Praia Grande. Cada um tem sua importância para a economia e geração de emprego e renda. Pois, muitas famílias dependem destes estabelecimentos para sobreviver e também muitas pessoas visitam estes locais, principalmente turistas, mesmo o Mercado Central não estando em boas condições.

Mercado Central

O Mercado Central (Figura 09) é um dos mercados mais antigos de São Luís. Localizado na parte central da cidade, foi construído no século XIX. Próximo da Fonte das Pedras e Complexo da Fábrica Santa Amélia,, é uma área comercial: "Situado no fim da Av. Magalhães de Almeida, numa área hoje ocupada por postos de gasolina, oficinas mecânicas, casas de ferragens e de material de construção, encontra-se o Mercado Central de São Luís, também conhecido por Mercado Grande." (FERRETTI, p.11).

No local onde existe o atual Mercado Central havia um antigo alagado, aterrado a partir de 1808. Em 1855 foi construído "uma nova praça de comércio, junto ao matadouro, curral e açougue municipal, conhecida como Praça do Mercado e Porto da Praça do Mercado." (MARTINS, 2012, p.72).

Figura 09 - Entrada do Mercado Central



Fonte: (JMTV 2ª EDIÇÃO).

O Mercado Central concorria com o Mercado da Praia Grande e a Feira do Portinho. Atualmente, o mercado de grande porte possui 331 feirantes cadastrados.

Classificados de acordo com o que comercializam, os varejistas do mercado (entendidos neste trabalho como comerciantes que possuem box, barraca, talho, merendeira ou banca dentro do mercado, os que dispõem de barraca de aço na calçada e todos os auxiliares e empregados que atuam como vendedores), constituem as categorias de trabalhadores, peixeiros, fruteiros, verdureiros, merendeiras, varejistas de gêneros alimentícios e outras menos numerosas. (FERRETTI, p.15 e 16)

Mercado da Praia Grande

É um mercado de pequeno porte. O mercado tem formato quadrangular e possui quatro entradas, sendo que está localizado entre as ruas Portugal e Estrela, no bairro da Praia Grande, no centro histórico de São Luís. Faz parte da área tombada pelo IPHAN e sua origem data de 1804 e sua denominação advém de uma praia e praça que existiam no local:

A razão do nome PRAIA GRANDE foi, sem dúvida, a praia pequena que lhe dava seguimento e desdobrava-se em duas outras: Trindade e Santo Antônio. Logo de início foi um bairro acanhado e pobre, onde despontavam grandes olhos d'água e frondosos juçarais e (...). Era conhecida como Praça da Praia Grande. (REIS, 1982, p.32)

A ideia de construir na região um local para venda de produtos era bem antiga, desde o século XVIII. Somente em 30 de outubro de 1805, o aterro foi concluído no Sítio Praia Grande. Com o passar do tempo, devido a irregularidades, o Terreiro Público foi fechado em 1833. Depois foi construído um local para venda de produtos. O casarão foi inaugurado em 1862 pela Companhia Confiança Maranhense com o nome de Casa da Praça.

Figura 10 - Mercado da Praia Grande



Fonte: (IMIRANTE, 2020).

A construção da Casa da Praça influenciou toda a área que posteriormente ficou repleta de casarões, comércios e eventos folclóricos e religiosos, como o festejo de São José das Laranjeiras, comemorado desde 1959. Marques (2012, p.40) afirma que essa fricção cultural moldou ao longo dos séculos o ambiente peculiar da Praia Grande. (...) ao mesmo tempo em que diversos produtos chegavam à cidade, trazidos pelos europeus, (...). Caboclos, caixeiros e criados circulavam pelas ruas da cidade, (...). Os escravos alforriados também aqueciam esse disputado comércio informal ao vender, em tabuleiros, frutas, verduras, doces, vísceras, peixes frescos e secos, aves vivas, crustáceos (camarão fresco, seco e salpreso, sururus, siris e caranguejos) além de produtos indígenas.

Na fachada principal, a da Rua da Estrela, colocaram um arco, tendo uma bandeira de ferro possuindo as iniciais, bem como a data da construção "CM - 1861". Em cima, foram esculpidas em lioz as Armas do Império. (...), a entrada para os boxes podia ser pela rua ou então pelo jardim interno. (REIS, 1982, p.32)

A mais recente reforma aconteceu em 2020, melhorando a estrutura dos boxes, piso e telhado, paredes revestidas de cerâmica, forro e novas instalações elétricas, hidráulicas e até sistema de tubulação de gás de cozinha, no caso dos comerciantes que vendem refeições e lanches.

Nunca se deixa de encontrar ali o camarão com o qual se faz a tão apreciada torta; a pescada, que é vendida em qualquer restaurante ou bar de São Luís; e grande variedade de peixes menores que são consumidos principalmente pela população de baixa renda. Tendo muitas espinhas, são vendidos mais barato, embora os peixeiros esclareçam que espinha não é problema, "é só titicar". (dar vários cortes sobre ele). (FERRETTI, p.12)

Ele também foi totalmente adaptado para garantir acessibilidade universal para pessoas com deficiência. (IMIRANTE, 2020). Atualmente, o Mercado da Praia Grande possui 4.240 feirantes cadastrados.

5. A HOSPITALIDADE NOS MERCADOS: Estudo de caso sobre o Mercado do Peixe de São Luís do Maranhão

5.1. O Conceito de Hospitalidade

A hospitalidade é referenciada muitas vezes como sinônimo de acolhimento por se tratar da maneira de receber bem o hóspede. Tratar com respeito e transformando a experiência do cliente a melhor possível. “A hospitalidade, no sentido etimológico do termo, precedeu o acolhimento, propriamente dito. Ela foi, durante séculos, um verdadeiro dever sagrado.” (GRINOVER, 2007, p.59). A hospitalidade era considerada por muito tempo um dever sagrado porque havia muitas pessoas que eram peregrinos e precisavam de um local para se abrigar e proteger.

Para Silva; Oliveira; Alves (2017) a felicidade se conceitua “como emoções positivas relacionadas à experiência no consumo turístico e sua relação com a percepção de hospitalidade local.” A felicidade resulta dessa interação entre as pessoas e, principalmente, pelo bom atendimento. A satisfação gera um marketing positivo para a região e assim, outras pessoas vêm conhecer, mas para isso é importante que o trade turístico tenha disponível todo um aparato para receber o turista com responsabilidade e dar suporte aos moradores e comerciantes locais. Uma das tarefas, ao lidar com o planejamento e a gestão urbanos como pesquisa social aplicada, é integrar a reflexão sobre aquilo que deve ser a finalidade do planejamento e da gestão. (GRINOVER, 2007, p.79)

É necessário que a comunidade local se sinta parte também integrante do Turismo. Porque são os habitantes da cidade que recebem os turistas, apresenta a cidade e tudo que ela tem a oferecer nos aspectos culturais, naturais e sociais, visto que existe o Turismo de Base Comunitária. A cidade estando preparada para a recepção turística pode disponibilizar um melhor serviço e produtos de qualidade.

Para Grinover (2006) o que torna a cidade bonita e hospitaleira é sua capacidade de expressar um microcosmo social e arquitetônico ordenado, no qual cada edifício, por suas qualidades, mostra não só sua própria importância, mas também a importância de quem o encomendou e que ali vive. Ou seja, mostrar as particularidades da cidade, reconhecendo o valor do trabalho dos seus moradores e

interagindo com os seus grupos sociais, isso explica a expressão utilizada pelo o autor: “microcosmo social”, que se refere a uma sociedade justa, anfitriã no acolhimento do turista.

Como bem diz Severini (2013, p.10), A expressão “ser hospitaleiro” deriva do latim: *hospitalis*. Ser hospitaleiro é oferecer hospitalidade, é receber bem um visitante ou estrangeiro, seja por bondade ou por prazer. Com um significado similar, “anfitrião” é aquele que acolhe o hóspede em sua casa oferecendo-lhe uma série de sensações de bem estar, ou ainda aquele recebe os convidados para qualquer evento ou que paga as despesas de um jantar ou de uma festa. É muito comum observar nos filmes, peças, novelas ou mesmo em casa, quando um morador recebe um parente ou amigo em sua residência é natural que o anfitrião queira transformar a sua estadia a melhor possível.

É costume, quando o parente vem do interior, trazer alguns alimentos vindos da roça para o dono da casa, como farinha d’água e seca, batata doce, macaxeira, galinha caipira, bolos, doces etc. A gastronomia é uma peça importante no que tange a hospitalidade e interação social por haver essa troca de experiência, oferecer o que tem de melhor como uma forma de gratidão pelo fato de o anfitrião está disponibilizando sua casa para hospedar, acolher o viajante. Há um tempo atrás, existia em algumas casas, o quarto de hóspede, destinado a acomodar as pessoas que estavam de visita.

5.2. Dimensões de Hospitalidade

A hospitalidade possui perspectivas distintas que são apresentadas em momentos diversos do dia a dia, seja em uma viagem, um *happy-hour*, a compra de algum produto em loja física ou por delivery e ela espera ser bem atendida e que esta experiência supere as expectativas. Principalmente, nos órgãos públicos, quando vai a uma consulta, por exemplo, muitas pessoas reclamam do serviço prestado, pela demora e mau atendimento no setor público. Assim, a hospitalidade possui dimensões pelas quais estes exemplos se complementam. São elas: hospitalidade doméstica, hospitalidade comercial e hospitalidade pública.

A hospitalidade doméstica é realizada a curto prazo. Pois, o seu período é limitado. Às vezes por conta de um evento de grande porte, como as Olimpíadas e a

cidade não dispõe de leitos suficientes e o morador disponibiliza a sua casa para o turista se hospedar. Em 2014, na época da Copa do Mundo, os moradores de algumas comunidades do Rio de Janeiro, cidade-sede da Copa no Brasil, hospedaram muitos turistas, principalmente estrangeiros. Além disso, eles puderam apreciar a bela vista da capital fluminense, tornando as suas experiências espetaculares.

Franco (2004, p. 23) afirma que a refeição é um ritual propício à transmissão de valor, que a comensalidade é uma oportunidade de expor regras de convívio primazes para a inserção do indivíduo na comunidade. É também uma forma de situar o indivíduo e a família no contexto da hospitalidade e sua importância na manutenção de laços sociais.

A hospitalidade comercial comumente é realizada em restaurantes, meios de hospedagem, shoppings, parques temáticos, dentre outros ambientes comerciais. Um bom exemplo é o meio de hospedagem, onde os setores que diretamente possuem uma interação maior com os turistas: recepção, reservas e restaurantes, e os setores que indiretamente possuem uma aproximação com os hóspedes: governança e manutenção, são os agentes que influenciam na permanência do turista na localidade.

“No cenário da hospitabilidade não basta ser hospitaleiro para tornar-se um bom anfitrião, é importante interagir segundo o conjunto de crenças que motivam o indivíduo a receber alguém e lhe proporcionar cortesia.” (QUADROS, 2011, p.10)

Já a hospitalidade pública é aquela realizada em espaços públicos. Uma praça é um bom exemplo porque é o espaço onde as pessoas interagem entre si. Tornando a vivência e a troca de costumes e tradições importantes para todos.

A hospitalidade se concretiza no encontro de alguém que recebe (anfitrião) e alguém que é recebido (hóspede) num determinado espaço. Espaço este, que pode ser o espaço doméstico (a casa), o espaço comercial (o hotel) ou o espaço da cidade (o espaço público), (SEVERINI, 2013).

A população pode usufruir dos espaços públicos gratuitamente, sem custo, com responsabilidade sem causar dano ao patrimônio e levando segurança e bem-estar para a população e turistas através do poder público. " (...), a cidade

hospitaleira, ao oferecer hospitalidade, deseja oferecer o que há de melhor nela e, para oferecer, é necessário conhecer suas riquezas e cultivá-las." (GRINOVER, 2007, p.29)

O domínio social da hospitalidade representa o conjunto de comportamentos da vida privada, exercida dentro de um limitado círculo de amizade ou relacionamento, ou seja, nasce no contexto da vida familiar e se expande para as outras esferas das relações humanas. (QUADROS, 2011, p.8)

Esse domínio social possui como característica o comportamento em sociedade, no ambiente familiar, profissional e social. O modo como a pessoa se comporta reflete muito o seu jeito de ser, principalmente, no atendimento. A maneira de tratar o cliente pode influenciar no resultado da venda. Prestar atenção ao que o cliente diz, ouvir as suas queixas e solucioná-las, resulta em um *feedback* positivo.

5.3. O Mercado do Peixe de São Luís

O Mercado do Peixe foi inaugurado em 05 de agosto de 1995 na gestão de Roseana Sarney, na época, governadora do estado. A administração é realizada em conjunto com os feirantes através da associação dos revendedores de pescados e mariscos de São Luís. Funciona todos os dias. De segunda à sexta, das 6 horas até 16 horas e sábado e domingo, das 6 horas até 14 horas. O Mercado possui 64 boxes. O total de pessoas que trabalham é de 170 pessoas, sendo 120 diretamente e 50 indiretamente. Eles são permissionados, ou seja, o termo de permissão de uso dos boxes.

Os tipos de peixes comercializados no Mercado do Peixe são: pescada amarela, robalo, corvina, anchova, pedra, pargo, tainha, pescadinha e peixe seco. Boa parte vem do interior e litoral do Maranhão. Além de peixes, há também lula, polvo, camarão, sarnambi, sururu, mexilhão, lagostas, caranguejos (carne e patas) e ostras. Sendo que os sururus e os sarnambis vêm dos municípios de São José de Ribamar e Raposa e as lagostas, ostras e mexilhões vêm dos municípios de Humberto de Campos e Primeira Cruz.

O Mercado do Peixe possui como consumidores tanto a população quanto os restaurantes. Quando os pescados e mariscos estão em falta e a produção baixa, os pescadores vão buscar os alimentos no estado do Pará.

Dentre as embarcações marítimas existentes em São Luís, os tipos mais comuns são a biana, a canoa, o barco, a lancha e o catamarã utilizado para atravessar de São Luís à Alcântara. Desde muito tempo os peixes fazem parte da alimentação de várias culturas. Tanto que na época da Semana Santa é tradicionalmente consumido por conta da tradição católica de não comer peixe nesta época em respeito a Jesus Cristo.

Predominante no litoral brasileiro, sobretudo no litoral maranhense. De acordo com a Associação Brasileira da Piscicultura (PEIXE BR 2021), em 2020, o Maranhão foi o terceiro estado produtor de peixes nativos com 40.800 toneladas. Atrás apenas dos estados de Rondônia (65.500 t) e Mato Grosso (42.000 t) e na frente dos estados do Pará (24.900 t) e Amazonas (21.500 t).

6 METODOLOGIA

A metodologia aplicada foi realizada da seguinte maneira: foi escolhido o questionário como forma de coletar as informações do público na pesquisa. O questionário é “um instrumento autoexplicativo que, (...), visa colher dados para a investigação e pesquisa (...).” (BALLESTERO-ALVAREZ, 2015, p.184). Ele possui questões dos tipos aberta e fechada com 0 perguntas objetivas (método, amostra, período, instrumento, sujeito).

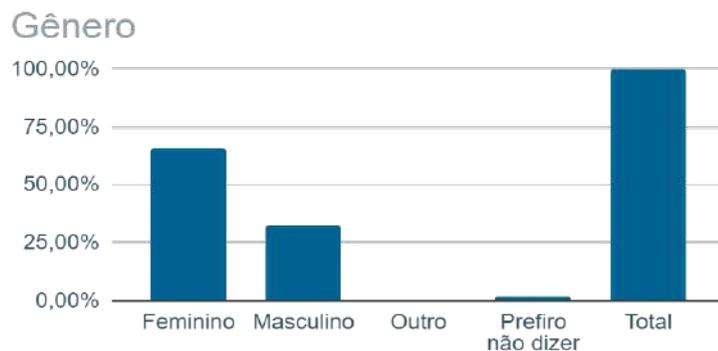
O estudo é do tipo transversal, descritivo, com abordagem quanti-qualitativa. Houve a aplicação de questionário *on-line* aos consumidores e a realização de entrevista com os senhores responsáveis pela Feira do Portinho e pelo Mercado do Peixe, também se valeu este trabalho da observação participante com o intuito de perceber criticamente os acontecimentos que servissem de base a pesquisa.

A coleta de informações foi realizada de forma *on-line*, com o preenchimento do questionário (Apêndice A) no *Google Forms* e de forma presencial. No período de 10 de setembro, foi realizado um pré-teste e a partir do dia 11 de setembro o questionário foi aplicado de forma definitiva. As entrevistas (Apêndice B e C) aos responsáveis da Feira do Portinho e Mercado do Peixe foram realizadas nos dias 22 de setembro e 13 de outubro de 2021, respectivamente. Ao todo, foram obtidas 65 respostas, 3 de modo presencial e 62 de forma *on-line*.

7 ANÁLISE E DISCUSSÕES

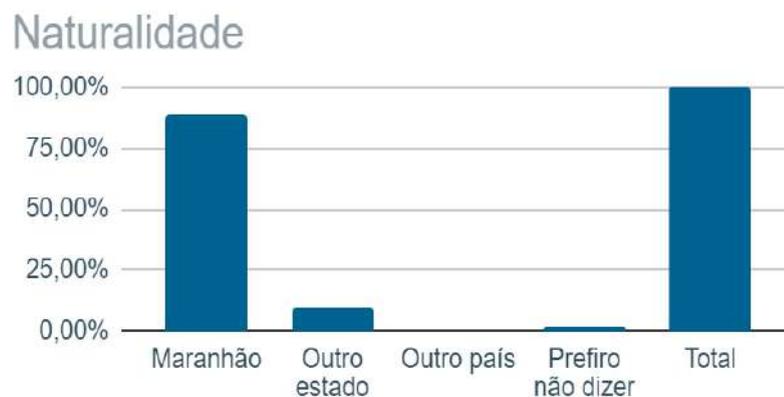
De acordo com os dados obtidos com o questionário, no gráfico 01 mostra o perfil respondente. A maioria é do gênero feminino com 67,7% e do gênero masculino são 30,8%. As pessoas que não quiseram responder correspondem a 1,5%.

Gráfico 01: Gênero do consumidor



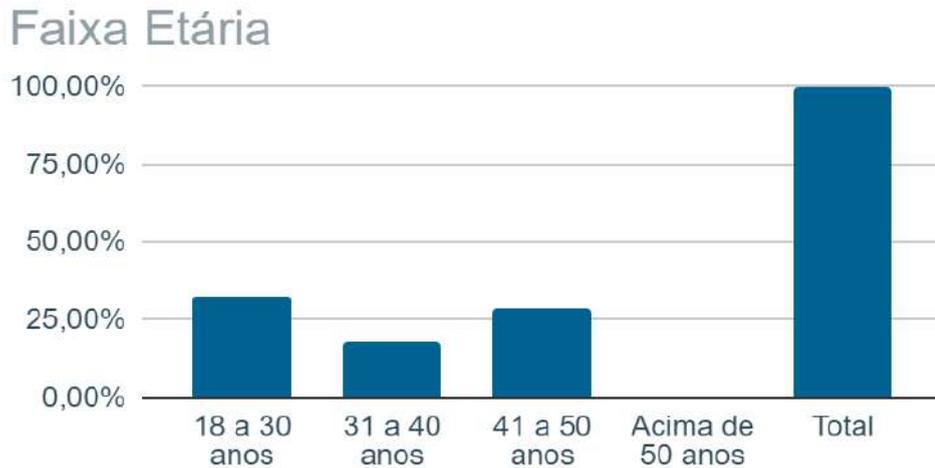
Quanto à naturalidade, o gráfico 02 aponta que 89,2% dos respondentes são do Maranhão e 9,2% de outro estado, outros preferiram não responder, correspondendo a 1,5%. Segue-se a análise dos dados entendendo a maior parte dos respondentes pela população local.

Gráfico 02: Naturalidade do consumidor



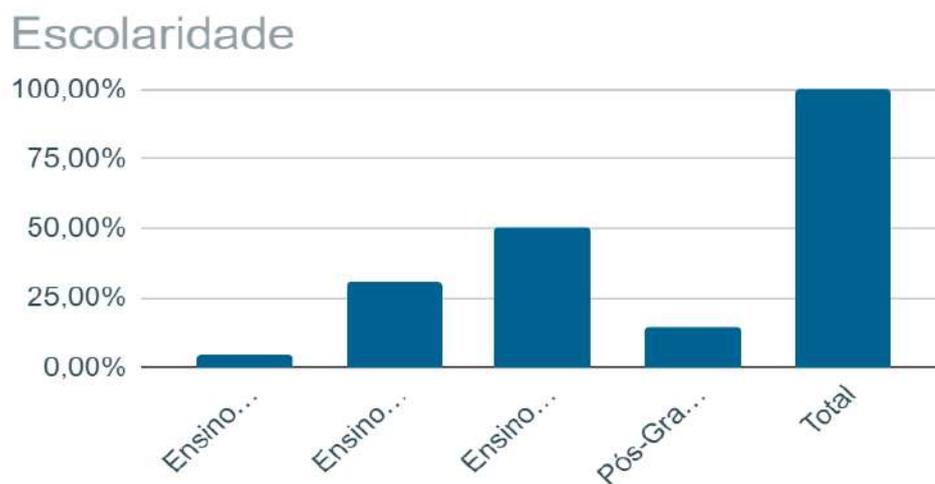
O gráfico 03 mostra que a faixa etária do público respondente é diversa: 30,8% têm entre 18 a 30 anos; 16,9% têm entre 31 a 40 anos; 30,8% possui entre 41 a 50 anos e 21,6% tem acima de 50 anos.

Gráfico 03: Faixa etária do consumidor



No gráfico 04 sobre a escolaridade, 4,6% dos respondentes possuem ensino fundamental; 30,8% possuem ensino médio; 49,2% ensino superior e pós-graduação com 15,4%. O público de respondentes mais qualificado em termos da educação formal, correspondeu a maior parte dos respondentes.

Gráfico 04: Escolaridade do consumidor



Observando as respostas obtidas no questionário, quanto ao perfil dos residentes, são na maioria dos respondentes é do público feminino, maranhense, com idade entre 18 a 30 anos, com ensino superior.

Em relação às questões sobre o consumo de pescado, no gráfico 05, foi feita a pergunta: “Você consome pescado (peixes, crustáceos e moluscos) com regularidade?”, a partir das respostas obtidas, 90,8% das pessoas disseram que sim e 9,2% disseram que não. Sendo moradores da cidade, em sua maioria, percebe-se a identidade do povo residente do litoral e a preferência do público por pescados.

Gráfico 05: Regularidade do consumo de pescado



No gráfico 06 correspondentes à pergunta “Qual tipo de pescado você consome?”, o peixe foi o mais votado com 79,6%; seguido do crustáceo com 16,7%; molusco com 1,9% e não se aplica com 1,9%.

Gráfico 06: Tipo de pescado que consome



Em relação ao gráfico 07, a pergunta realizada foi a seguinte: “Você frequenta o Mercado do Peixe?”. As pessoas que responderam que sim correspondem a 44,6% e outras 55,4% responderam que não.

Gráfico 07: Frequência ao Mercado do Peixe



Sobre a frequência no Mercado do Peixe, para as pessoas que responderam sim: a alternativa todos os dias não pontuou; uma vez por semana pontuou 9,4%; uma vez por mês com 20,3% e não se aplica com 70,3%. Estes dados são apresentados no Gráfico 08.

Gráfico 08: Se sim, frequência ao Mercado do Peixe



Sobre a não frequência ao Mercado do Peixe, mostrado no Gráfico 09, para as pessoas que responderam a alternativa é muito longe de casa, pontuou 44,9%;

os preços dos pescados são muito caros, pontuou 6,9%; não tem informações sobre o mercado é 6,9% e não se aplica com 41,4%.

Gráfico 09: Se não, motivos para não frequentar o Mercado do Peixe



Em relação à pergunta ‘Quais pescados você compra no Mercado do Peixe?’. As respostas foram: 60% peixe, 4,6% crustáceos e não se aplica possui 35,4%. A opção molusco não pontuou. Estes dados são mostrados no gráfico 10, logo a seguir.

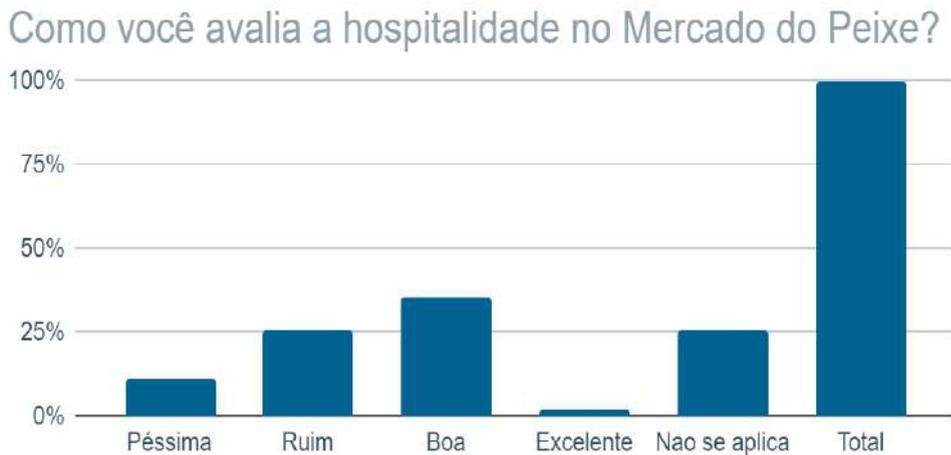
Gráfico 10: Pescados comprados no Mercado do Peixe



Sobre as questões sobre o consumo de pescado, notou-se que o peixe é o tipo de pescado mais consumido pelos maranhenses, em segundo lugar vem o crustáceo, onde o camarão é o mais utilizado. A maioria não frequenta o Mercado do Peixe e os motivos são diversos. O principal motivo é o fato de o Mercado estar longe da casa do público respondente. Para quem respondeu que frequenta o Mercado não disseram com qual frequência iam, apenas não se aplicava. E os pescados mais comprados no Mercado do Peixe são peixes, que de fato é o alimento mais tradicional da gastronomia maranhense.

Os próximos gráficos vão abordar o percentual de respondentes em relação à hospitalidade no Mercado. O Gráfico 11 mostra a avaliação da hospitalidade no referido Mercado, onde 10,8% disseram ser péssima; a opção ruim obteve 24,6%; a opção boa 36,9%; a opção excelente obteve 3,1%, já a opção não se aplica ficou com 24,6%.

Gráfico 11: Avaliação da hospitalidade no Mercado do Peixe



A questão 'Quanto à estrutura, como você avalia o Mercado do Peixe?' obteve as seguintes respostas: 30,8% consideram a estrutura péssima; para 38,4% a estrutura é ruim; para 18,5% é boa e 12,3% não se aplica. O quesito excelente não pontuou. É possível visualizar os dados no gráfico 12 a seguir:

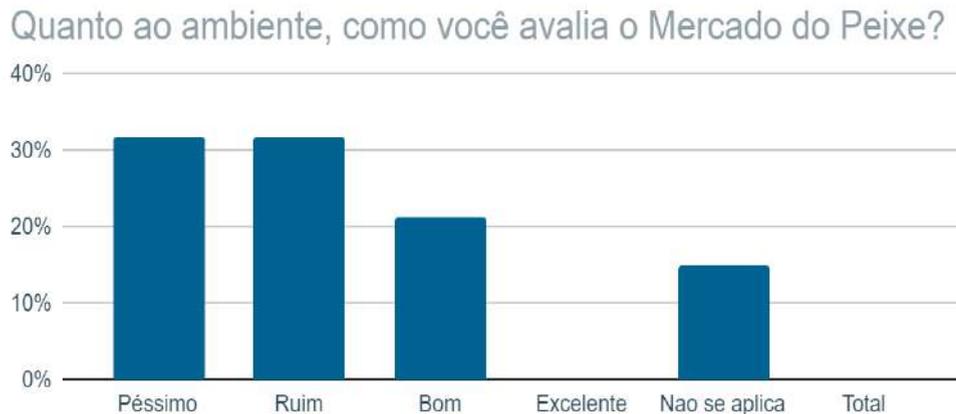
O diferencial competitivo da excelência no setor de serviços não é algo inato à atividade, e sim adquirido e conquistado. Sua manutenção é fundamental para fomentar o empreendimento no segmento. (QUADROS,2011, p.3). Oferecer uma boa estrutura para que o cliente se sinta bem disposto à realizar a compra do produto.

Gráfico 12: Avaliação da estrutura no Mercado do Peixe



No gráfico 13, é mostrado os dados obtidos através da pergunta ‘Quanto ao ambiente, como você avalia o Mercado do Peixe?’. De acordo com as respostas, 32% disseram ser péssimo; mesma porcentagem de quem respondeu ser ruim 32%; 22% acham o ambiente bom e 14% disseram que não se aplica. Mais uma vez o quesito excelente não pontuou.

Gráfico 13: Avaliação do ambiente do Mercado do Peixe



A estrutura e o ambiente para muitos dos respondentes são ruins e péssimos. Isso devido a falta de um local adequado para os feirantes trabalharem conforme as regras da ANVISA, principalmente neste período de pandemia, que é preciso o uso das máscaras para evitar a contaminação pelo Covid-19. No Mercado do Peixe e também na Feira do Portinho é difícil encontrar alguém que utilize máscara. Há uma placa em que exige o uso da máscara, mas pouco a utiliza.

De acordo com Severini (2013, p.4) a qualidade de vida não é unicamente uma preocupação com a qualidade do ar, da água, do ar ou dos problemas ligados a poluição e ao trânsito. A qualidade de vida envolve também aspectos ligados à valorização da qualidade urbanística por meio de uma oferta de espaços públicos de qualidade.

Em relação ao preço dos produtos, foi perguntado: ‘Quanto ao preço dos produtos, como você avalia o Mercado do Peixe?’. Das respostas obtidas, 10% disseram ser péssima; 14% são ruins; 42% são boas; 34% não se aplica e novamente o quesito excelente não pontuou. Os dados podem ser vistos no gráfico 14.

Gráfico 14: Avaliação dos preços dos produtos do Mercado do Peixe

Para a maioria, o preço é bom. Bom, os preços tendem a aumentar no período de Semana Santa, quando há muita procura, principalmente pelos peixes e camarões, para a execução dos tradicionais pratos como peixe frito, torta de camarão, caldeirada etc.

A próxima pergunta: 'Quanto à higiene, como você avalia o Mercado do Peixe?', obteve as seguintes respostas: 38,4% das pessoas disseram ser péssima a higiene no local; 35,3% disseram ser ruim; 10,7% boa; 15,4% não se aplica e 0% excelente. O gráfico 15 apresenta os dados obtidos.

Gráfico 15: Avaliação da higiene no Mercado do Peixe

O ambiente interior não possui uma boa luminosidade além disso há a presença de alguns animais, como gatos e urubus na área externa, causando desconforto e prejuízo a todos.

A Figura 11 mostra o descaso com o meio ambiente. Um ambiente assim pode acarretar além de problemas de saúde e insegurança a todos os que frequentam o local, acaba gerando consequências desagradáveis alterando o aspecto visual da área.

Figura 11 - Urubus vistos atrás do Mercado do Peixe



Fonte: Arquivo Pessoal (2021)

No caso, dos gatos, infelizmente, podem ter sido abandonados no Mercado e quanto os urubus eles são atraídos pelo lixo e restos de comida descartados de forma imprópria. Como bem diz Grinover (2007, p.96): "O equilíbrio que deve existir na relação homem/natureza é rompido quando o meio ambiente, (...), deixa de ser patrimônio comum, (...), e perde-se o controle sobre o aproveitamento do meio e sobre as consequências das diferentes formas de transformação desse ambiente."

Quanto à higiene, o Mercado do Peixe deixa muito a desejar. Não há coleta seletiva, há sujeira na entrada (havia escamas no chão), os feirantes não utilizam equipamento de proteção individual, poucos são os que o utilizam.

Figura 12 - Box no Mercado do Peixe

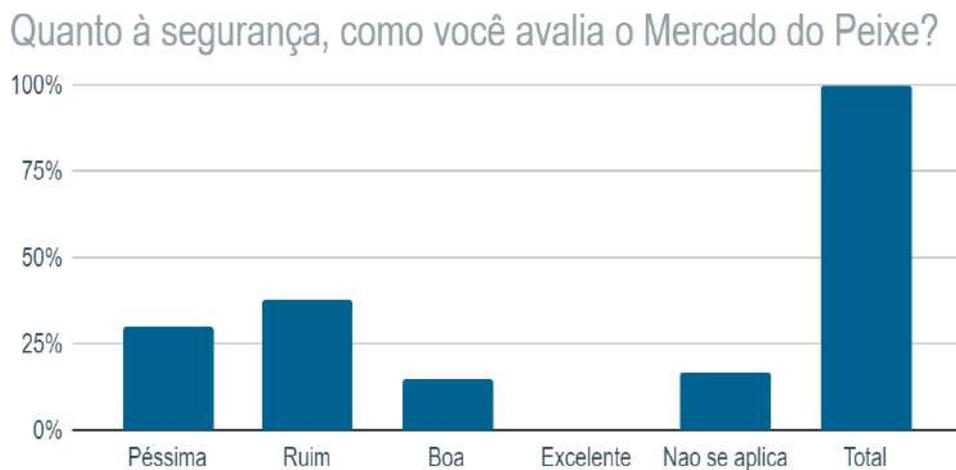


Fonte: Arquivo Pessoal (2021)

Pelo que se observa na Figura 12 é uma desorganização e falta de higiene. O manipulador do alimento tem que ficar atento às condições que dispõe o seu produto para vender um produto com qualidade, seguindo as orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

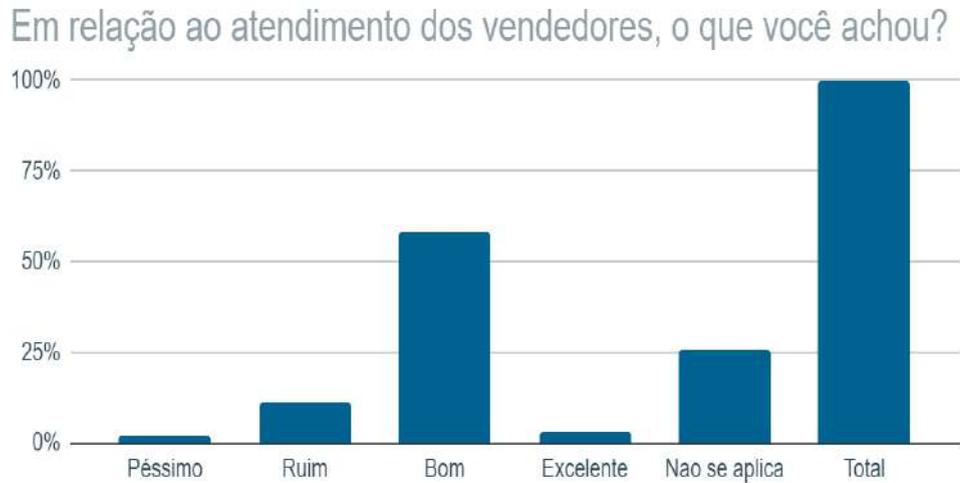
A próxima pergunta a ser feita foi: 'Quanto à segurança, como você avalia o Mercado do Peixe?'. As respostas foram: 32% péssima; 38% ruim; 14% boa; 16% não se aplica. A alternativa excelente não pontuou como pode ser observado no gráfico 16 a seguir:

Gráfico 16: Avaliação da segurança no Mercado do Peixe



A segurança também é um aspecto fundamental. Pois, o local onde o Mercado do Peixe oferece riscos como assaltos que ocorrem. Não há policiamento na região e os consumidores, os feirantes e demais pessoas que trabalham no Mercado ficam à mercê da insegurança, principalmente as pessoas que transitam na Feira do Portinho que se encontra atrás do Mercado do Peixe. Esta feira funciona de madrugada. Para a maioria dos respondentes do questionário, a segurança é ruim.

O atendimento é um dos fatores importantes na prestação de serviços e na área de hospitalidade é fundamental, assim foi perguntado: 'Em relação ao atendimento dos vendedores, o que você achou?'. Dentre as respostas, 1,5% são péssimos; 10,8% são ruins; 60% são bons; 3,1% são excelentes; 24,6% não se aplica. A seguir o gráfico que apresenta estes dados.

Gráfico 17: Avaliação do atendimento no Mercado do Peixe

O atendimento dos vendedores do Mercado do Peixe para a maioria dos respondentes foi bom. Isso é um fator positivo perante os problemas enfrentados pelo Mercado do Peixe. Para a hospitalidade é um fator bastante relevante. Porque as duas partes (vendedor e cliente) interagem de forma harmoniosa resultando em um bem comum para ambos. Como Grinover (2007, p.125) afirma sobre a hospitalidade que “é, (...), uma relação especializada entre dois atores: aquele que recebe e aquele que é recebido; (...)”.

Depois foi realizado o questionamento sobre a possibilidade do Mercado do Peixe ser uma atração turística: ‘Você acha que o Mercado do Peixe poderia se tornar um atrativo turístico?’. O gráfico 18 a seguir mostra os dados. De acordo com as respostas, 72% das pessoas acreditam que sim; 6% das pessoas disseram que não e 22% disseram que talvez o Mercado do Peixe poderia ser um atrativo turístico.

Gráfico 18: Possibilidades do Mercado do Peixe ser um atrativo turístico

O Mercado do Peixe poderia ser um atrativo turístico para a maioria das pessoas que responderam ao questionário. Visto que o Mercado do Peixe se encontra localizado na região central de São Luís, no bairro histórico e cultural do Desterro, inserir o Mercado do Peixe no roteiro turístico teria uma grande relevância. Porque o peixe é muito importante para a culinária maranhense e como no local são vendidas diversas espécies de peixes seria interessante os turistas conhecerem.

Quando perguntado se a pessoa indicaria o Mercado do Peixe para um amigo ou familiar: 41,5% disseram que sim; 18,5% disseram que não e 40% disseram que talvez. O gráfico 19 mostra que a maioria dos entrevistados indicariam o Mercado do Peixe para alguém.

Gráfico 19: Indicação do Mercado do Peixe



A maioria dos respondentes talvez indicaria o Mercado do Peixe para um amigo ou familiar, uma parte tem a ver com os respondentes que não frequentam o Mercado, logo não poderiam indicar algo que não conhecem muito. O marketing é importante em qualquer negócio. Tanto que se uma pessoa for bem atendida em uma loja, por exemplo, ela irá indicar a loja para outras pessoas, consolidando assim o estabelecimento em um mercado tão competitivo. A reciprocidade tem suas características reduzidas nesse domínio (comercial) de hospitalidade, uma vez que o contexto de troca se manifesta na satisfação pelos serviços comprados. (QUADROS, 2011).

Por fim, foi perguntado sobre o retorno da pessoa ao Mercado do Peixe: 'Você retornaria ao Mercado do Peixe?', 52,3% responderam que sim; 9,2%

responderam que não e 38,5% responderam que talvez. O gráfico 20 apresenta os dados obtidos através do questionário.

Gráfico 20: Retorno do respondente ao Mercado do Peixe



O retorno ao Mercado do Peixe é dado como certo para a maioria dos respondentes. Porque o Mercado do Peixe é referência na venda de pescados em São Luís. Além disso, bem ao lado existe a Feira do Portinho que também possui influência do mercado atraindo consumidores tanto do atacado quanto do varejo.

Sobre as questões que envolvem a hospitalidade no Mercado do Peixe, a maioria achou boa, mas no quesito ruim também obteve uma porcentagem significativa, assim como não se aplica. De fato, a hospitalidade não é boa. Pois, a hospitalidade não é somente acolher e tratar o visitante muito bem, há todo um conjunto que leva ao cliente uma experiência agradável e que supere suas expectativas, algo em que o Mercado do Peixe carece por falta de melhorias e descaso do poder público. Isso porque não é um lugar acessível para pessoas com deficiência.

De acordo com GRINOVER (2007, p.114), em face dos problemas da cidade, é necessário adotar um método holístico e tratar, ao mesmo tempo, de todos os aspectos: investimentos, emprego, educação, transportes, criminalidade, habitação etc. Esses problemas estão interligados e prevêem-se grandes dificuldades se um só problema for tratado isoladamente.

Nesse período de pandemia foi um período difícil para muitos setores, inclusive o setor pesqueiro por conta da quarentena e dos protocolos sanitários que não autorizava aglomeração em espaços públicos. Assim houve uma diminuição da

demanda. Recentemente houve um problema sério em relação ao consumo de pescado, principalmente da água doce. A síndrome de Haff, conhecida como “a doença da urina preta”, fez muita gente desistir de comprar peixes por medo de adquirir a doença, mas no Maranhão, felizmente, não há nenhum caso. Para o senhor responsável pelo Mercado (2021): “o Mercado é muito grande, não está totalmente estruturado (...). Nesse período o Mercado sofreu bastante.” Tudo isso tem que levar em conta porque a comunicação é algo muito importante. É preciso se informar bem sobre um determinado assunto e o poder público também precisa fazer sua parte em orientar a população, isso também é hospitalidade. É querer o bem do próximo.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Hospitalidade é muito importante para a Hotelaria, atender bem e superar as expectativas dos clientes é primordial. Pois, quando um turista chega a uma cidade ele quer ser bem recebido, ter um bom atendimento e se sentir confortável no local. Este por sua vez tem que se manter limpo com um ambiente agradável. Em São Luís, há muitos espaços públicos no centro histórico que passaram por reformas e se tornaram "instagramáveis", ou seja, as pessoas vão até estes locais tirar suas fotos e postar em suas redes sociais e assim outras pessoas ao verem ficaram instigados a conhecer também. Isso é o marketing utilizado em favor do turismo na capital.

O Mercado do Peixe é um local muito importante para a cidade. Percebeu-se que embora a capital São Luís, possua o maior mercado consumidor e distribuidor de pescado do Estado e que a área do Portinho se propõe a distribuição dos produtos para as feiras, mercados e restaurantes da cidade, além do público geral, este Mercado ainda carece de olhares sob os preceitos da hospitalidade, olhares da iniciativa privada, do setor público. Isto posto, facilitaria a população local e seus visitantes a prática da hospitalidade em toda a sua amplitude de espaços. Dessa forma, notou-se neste trabalho que muitas pessoas não o visitam. As pessoas que trabalham no mercado precisam de um suporte maior de equipamento de proteção individual (EPI) para executarem o seu serviço com segurança. O mesmo vale para a Feira do Portinho, onde a situação é bem crítica.

Em relação aos objetivos descritos neste trabalho, sendo o principal: analisar a influência da hospitalidade no Mercado do Peixe da cidade de São Luís. De fato, ela influencia, principalmente, na hora da compra. O quesito atendimento foi bem avaliado pelo público como mostra os dados obtidos através do questionário. Foi possível analisar a estrutura, o ambiente e a higiene do Mercado do Peixe, além do seu entorno também. Há muito o que melhorar no local.

Quanto aos questionamentos feitos no início deste trabalho, o primeiro deles: Quais motivos levaram o Mercado do Peixe e o seu entorno, a sofrerem com o descaso do poder público e da sociedade? A essa questão o que foi percebido, são os próprios vendedores que mantêm o Mercado. Pelo o que foi observado não há um cuidado, as pessoas que frequentam o local reclamam das condições. Em

relação por parte do poder público não foi possível contactar por conta da limitação em relação à pandemia e a disposição do órgão público.

Os outros questionamentos propostos foram: Por que não reformar os espaços e torná-los atrativos turísticos que proporcionem segurança, bem-estar e lazer, que são premissas da hospitalidade? E que além de experiência gastronômica, o pescado é um dos símbolos da culinária maranhense? Atualmente, a área próxima ao Mercado do Peixe está em reforma, a Feira do Portinho irá receber um novo local para venda de seus produtos. É uma obra de grande importância para economia e para o turismo e é claro que com essa reforma o local apresentar ótimas condições, segurança e bem-estar pode tornar-se uma área de lazer também com apresentações culturais, festivais gastronômicos e ações sociais para a população.

O poder público está ciente dos problemas enfrentados pelo local. Há um projeto de construção de um entreposto para a sua concretização futura e que irá beneficiar tanto os comerciantes quanto os consumidores de pescados e mariscos. Porque o Mercado do Peixe tem vocação cultural, gastronômica e turística para se tornar um espaço turístico a mais em São Luís e com o intuito de mostrar a diversidade de espécies encontradas no Maranhão.

Este trabalho teve algumas limitações ao longo de sua produção, tais como o período de Pandemia Covid-19, o que impossibilitou um trabalho com maior número de sujeitos e a participação de entrevistados também. Os achados possibilitam estudos e ampliam o leque de questionamentos para futuras pesquisas junto aos poderes públicos e privados.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Zafira da Silva de. **Os recursos pesqueiros marinhos e estuarinos do Maranhão: biologia, tecnologia, socioeconomia, estado de arte e manejo** / Zafira da Silva de Almeida. - Belém, 2008.

ANDRÈS, Luiz Phelipe de Carvalho Castro. **A fundação de São Luís do Maranhão. A fundação de São Luís do Maranhão e o projeto urbanístico.** Fundação Cultural Exército Brasileiro - FUNCEB. In: Revista DaCultura, nº 23, p.41-50, julho/2014. Disponível em: <http://fortalezas.org/index.php?ct=bibliografia&id_bibliografia=2858&muda_idioma=PT> Acesso em: 15.02.21

BALLESTERO – ALVAREZ, Maria Esmeralda. **Manual de Organização, Sistemas e Métodos** / Maria Esmeralda Ballestero – Alvarez. 6ª edição. 2015. Editora Atlas.

BOTELHO, Joan. **Conhecendo e debatendo a história do Maranhão** / Joan Botelho. - São Luís: Fort Gráfica, 2007.

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia** / Renata Braune com Sílvia Cintra Franco. -- São Paulo: Brasiliense, 2007.

CARVALHO, Leandro. **Invasões francesas no Brasil colonial; Brasil Escola.** Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/historiab/invasoes-francesas-no-brasil-colonial.htm>> Acesso em 02.07.21.

COUTINHO, Paulo da Nóbrega & MORAIS, Jáder Onofre de. **Distribuição de sedimentos na baía de São José, estado do Maranhão (Brasil).** Arq. Ciên. Mar, 16 (2): 123 -127. Dezembro, 1976 - Fortaleza, Ceará, Brasil.

CUNHA, Douglas. **Bairro do Desterro Tradição do comércio de pescados.** O imparcial, São Luís, 17 de agosto de 2020, seção Vida.

CUTRIM, Klautenys D. Guedes. **Sujeito, Espaço e Tempo no programa de revitalização do centro histórico de São Luís.** Rev. Interd. em Cult. e Soc. (RICS), São Luís, v. 1, N. 1, p. 53-64, Jul./Dez. 2015, p. 57.

EMBRAPA, **Pescados.** Agência Embrapa de Informação Tecnológica. Disponível em: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fid5gmye02wyiv80z4s473lakm7pt.html>. Acesso em: 22.09.21

ESPÍRITO SANTO, José Marcelo (Org.). **São Luís: uma leitura da cidade.** Prefeitura de São Luís / Instituto de Pesquisa e Planificação da Cidade. São Luís: Instituto da Cidade, 2006. Disponível em: <https://saoluis.ma.gov.br/midias/anexos/1442_sao_luis_uma_leitura_da_cidade_par_te1_pag16a27.pdf> Acesso em 02.07.21

FEITOSA, Antonio Cordeiro. **Atlas Escolar do Maranhão: Espaço Geo-histórico e Cultural** / Antonio Cordeiro Feitosa, José Ribamar Trovão. - João Pessoa, PB. Editora Grafset, 2006.

FERRETTI, Mundicarmo Maria Rocha. **De segunda a domingo, etnografia de um mercado coberto. Mina, uma religião de origem africana. São Luís, SIOGE, 1985.**

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração.** Dissertação de mestrado Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Universidade Nova de Lisboa. Março de 2016

FRÓES, Antônio Torres. **Histórias que a História não conta** / Antônio Torres Fróes. - São Luís: Ponto a Ponto Gráfica Digital, 2017.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU, Mauricio da Silva. **A culinária como patrimônio cultural imaterial.** Cadernos do CEOM – Ano 23, n. 31 – Espaço de memória: abordagens e práticas.

GRINOVER, Lucio. **A hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade.** Revista Hospitalidade, São Paulo, ano III, n. 2, p. 29-50, 2. sem. 2006.

IBGE. **Amazônia Legal. Art. 2o da Lei Complementar n. 124, de 03.01.2007.** Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/mapas-regionais/15819-amazonia-legal.html?=&t=o-que-e>> . Acesso em: 20.08.21

IMIRANTE. **Mercado das Tulhas está reformado e é entregue a comunidade.** Disponível em: <<https://imirante.com/oestadoma/noticias/2020/10/19/mercado-das-tulhas-esta-reformado-e-e-entregue-a-comunidade/>>. Acesso em: 20.08.21

IMIRANTE. **São Luís 409 anos: monumentos e esculturas ajudam a contar a história da cidade.** Disponível em: <<https://imirante.com/namira/sao-luis/noticias/2021/09/08/sao-luis-409-anos-monumentos-e-esculturas-ajudam-a-contar-a-historia-da-cidade.shtml>>. Acesso em: 20.08.21

IPATRIMÔNIO. **São Luís – Igreja do Desterro.** <<http://www.ipatrimonio.org/sao-luis-igreja-do-desterro#!/map=38329&loc=-2.53545500000013,-44.30429000000001,17>>. Acesso em: 20.08.21

JMTV. **Estado de abandono do Mercado Central em São Luís é motivo de reclamação.** JMTV 2º edição. Disponível em: <<https://globoplay.globo.com/v/7608815/>>. Acesso em 20.08.21

Portal G1. **Guarás se alimentam de caranguejos que dão cor vermelha às penas.** Disponível em: <<http://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/terra-da-gente/especiais/noticia/2016/03/guaras-se-alimentam-de-caranguejos-que-dao-cor-vermelha-penas.html#:~:text=A%20ave%20que%20%C3%A9%20conhecida,abund%C3%A2ncia%20na%20casca%20do%20caranguejo>> Acesso em: 28.03.21.

Portal G1. **Castelo Dovera: obra com características medievais que simboliza uma história de amor incomum entre um italiano e uma maranhense.** Disponível em:

<<https://g1.globo.com/ma/maranhao/vem-ver-pequeno/noticia/2021/11/02/castelo-do-vera-obra-com-caracteristicas-medievais-que-simboliza-uma-historia-de-amor-incomum-entre-um-italiano-e-uma-maranhense.ghtml>> Acesso em: 20.08.21

LACROIX, Maria de Lourdes Lauande. **A criação de um mito.** Outros Tempos, ISSN 1808-8031, volume 02, p.54-80. Disponível em: <www.outrostempos.uema.br>. Acesso em: 15.02.21.

LIMA, Carlos de. **A Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara (Maranhão).** 2.^a ed. Brasília: Fundação Nacional Pró-Memória / Grupo de Trabalho de Alcântara, 1988.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Pesca no Brasil.** 2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/aquicultura-e-pesca/pesca/pesca-no-brasil>>. Acesso em: 20.08.21

MARQUES, César Augusto. **Dicionário histórico-geográfico da província do Maranhão.** / César Augusto Marques; notas e apuração textual de Jomar Moraes. 3.^o. ed. - São Luís: Edições AML, 2008.

MARQUES, Dalcilene Ramos. **A cultura maranhense e sua culinária típica.** / Dalcilene Ramos Marques, Márcia Verônica Santos Padilha. - São Luís: Eduema, 2012.

MARTINS, Ananias Alves. **São Luís: fundamentos históricos do patrimônio cultural - séc. XVII, XVIII e XIX** / Ananias Alves Martins. - São Luís: 2012.

MERCADO MODELO DE SALVADOR. Disponível em: <<https://www.mercadomodelosalvador.com/>>. Acesso em: 05.01.22

MERCADO PÚBLICO DE FLORIANÓPOLIS. Disponível em: <<https://mercadopublicofloripa.com.br/historia/>>.

BLOG DO MERCADO DO PEIXE. **Mercado do Peixe.** Disponível em: <<http://mercadodopeixesaoluis.blogspot.com/>>. Acesso em: 20.08.21

MEIRELES, Mário M. **João de Barros, primeiro donatário do Maranhão** / Mário M. Meireles. - São Luís: ALUMAR, 1996.

NASCIMENTO, Maria Nadir. **Terra das palmeiras: geografia e história do Maranhão** / Maria Nadir Nascimento, Deuris de Deus Moreno Dias Carneiro. - São Paulo: FTD, 1996.

O ESTADO. **São Luís 400 anos.** O Estado do Maranhão. Edição Especial. São Luís, 8 de setembro de 2012.

O IMPARCIAL. **Monumento à Batalha de Guaxenduba. Obra de Luigi Dovera.**

Disponível em:
<<https://oimparcial.com.br/noticias/cidades/2015/11/conheca-curiosidades-sobre-alguns-dos-monumentos-de-sao-luis/>>. Acesso em: 15.02.21

O IMPARCIAL. **Os dois principais rios de São Luís sofrem com poluição.** Disponível em:
<<https://oimparcial.com.br/noticias/2017/10/os-dois-principais-rios-de-sao-luis-sofrem-com-poluicao/>>. Acesso em: 15.02.21

OLIVEIRA, Antonio Guimarães de. **São Luís: Memória & Tempo. São Luís nos cartões postais e álbuns de lembranças.** Primeiro volume. Nova Graf. 2010.

PEIXEBR. Lançamento Anuário PeixeBR de Piscicultura 2020. Acesso: 28.01.22

Disponível em:
<<https://www.peixebr.com.br/lancamento-anuario-peixe-br-de-piscicultura-piscicultura-2020/>>. Acesso em: 27.01.22

Pereira et al., **Comercialização de Pescado no Portinho em São Luís, Estado do Maranhão, Brasil: Uma Abordagem Socioeconômica dos Trabalhadores.** Rev. Bras. Eng. Pesca 5(3): I-VIII, 2010

PINTO, Tales dos Santos. **Insurreição Pernambucana (1645-1654).** Brasil Escola. Disponível em:
<<https://brasilescola.uol.com.br/historiab/insurreicao-pernambucana-1645-1654.htm>>
. Acesso em : 28.09.21

Projeto Baías do Brasil. **Baía de São Marcos - MA.** Relatório Descritivo. Programa COPPE. Engenharia oceânica. Área de engenharia costeira e oceanográfica. Rio de Janeiro, 17 de Setembro de 2018. Disponível em:
<http://www.baiasdobrasil.coppe.ufrj.br/assets/relatorios/rel_baia_saomarcos.html#3>
> Acesso em: 02.07.21

QUADROS, Alexandre Henrique de. **A hospitalidade e o diferencial competitivo das empresas prestadoras de serviço.** Revista Hospitalidade. São Paulo, v. VIII, n. 1, p. 43-57, jan.-jun. 2011, e-ISSN 2179-9164.

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

SEMAPA (Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Abastecimento). **Superintendência de Produção Agropecuária e Pesca.** <<https://saoluis.ma.gov.br/semapa/conteudo/138>>. Acesso em: 14.09.21

SEVERINI, Valéria Ferraz. **Hospitalidade urbana: ampliando o conceito.** Revista Ibero-americana de Turismo – RITUR, Penedo, v.3, n.2, p.84-99, 2013).

SILVA, Leonardo Aureliano, OLIVEIRA, Paulo Sérgio Gonçalves de & ALVES, Carlos Alberto. **A relação entre a felicidade e o desejo por hospitalidade mediada pela autoimagem do turista e a imagem do seu destino.** Revista brasileira de pesquisa em turismo - RBTUR. São Paulo, 11(3), pp. 436-453, set/dez.2017 e-ISSN 1982-6125.

APÊNDICE A – Questionário de pesquisa aos consumidores do Mercado do Peixe

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO – UFMA

FÁBRICA SANTA AMÉLIA - CURSO DE HOTELARIA

Prezado(a) Senhor(a), este questionário está sendo aplicado pela graduanda do curso de Hotelaria da UFMA, Daniely dos Santos da Silva, referente a monografia "**O MERCADO DO PEIXE DE SÃO LUÍS NO CONTEXTO DA HOSPITALIDADE**". O objetivo deste trabalho visa analisar a influência da hospitalidade no Mercado do Peixe de São Luís.

QUESTIONÁRIO DE PESQUISA AOS CONSUMIDORES

PERFIL DOS RESIDENTES

1) Gênero:

- () Feminino
- () Masculino
- () Outro
- () Prefiro não responder

2) Naturalidade:

- () Maranhão, Município: _____
- () Outro Estado: _____
- () Outro País: _____
- () Prefiro não dizer

3) Faixa Etária:

- () 18 a 30 anos
- () 31 a 40 anos
- () 41 a 50 anos
- () Acima de 50 anos

4) Escolaridade:

- Ensino Fundamental
- Ensino Médio
- Ensino Superior
- Pós-Graduação

QUESTÕES SOBRE O CONSUMO DE PESCADO

- 5) Você consome pescado (peixes, crustáceos e moluscos) com regularidade?
- Sim Não
- 6) Qual tipo de pescado você consome?
- Peixe
- Crustáceo (lagosta, lagostim, camarão, caranguejo e siri)
- Molusco (mexilhão, ostra, lula, polvo, vieira, sururu e sarnambi)
- Não se aplica
- 7) Você frequenta o Mercado do Peixe?
- Sim Não
- 8) Se sim, com qual frequência você vai ao Mercado do Peixe?
- Todos os dias
- Uma vez por semana
- Uma vez por mês
- Não se aplica
- 9) Se não, por que você não frequenta o Mercado do Peixe?
- É muito longe de casa.
- Os preços dos pescados são muito caros.
- Não tenho informações sobre o Mercado do Peixe.
- Não se aplica.
- 10) Quais pescados você compra no Mercado do Peixe?
- Peixes
- Crustáceos
- Moluscos
- Não se aplica

QUESTÕES SOBRE A HOSPITALIDADE NO MERCADO DO PEIXE

11) A Hospitalidade é muito importante. Pois proporciona bem-estar e conforto à pessoa. Assim, como você avalia a hospitalidade no Mercado do Peixe?

- Péssima
- Ruim
- Boa
- Excelente
- Não se aplica

12) Quanto à estrutura, como você avalia o Mercado do Peixe?

- Péssima
- Ruim
- Boa
- Excelente
- Não se aplica

13) Quanto ao ambiente, como você avalia o Mercado do Peixe?

- Péssimo
- Ruim
- Bom
- Excelente
- Não se aplica

14) Quanto ao preço dos produtos, como você avalia o Mercado do Peixe?

- Péssimo
- Ruim
- Bom
- Excelente
- Não se aplica

15) Quanto à higiene, como você avalia o Mercado do Peixe?

- Péssima
- Ruim

- Boa
 - Excelente
 - Não se aplica
- 16) Quanto à segurança, como você avalia o Mercado do Peixe?
- Péssima
 - Ruim
 - Boa
 - Excelente
 - Não se aplica
- 17) Em relação ao atendimento dos vendedores, o que você achou?
- Péssimo
 - Ruim
 - Bom
 - Excelente
 - Não se aplica
- 18) Você acha que o Mercado do Peixe poderia se tornar um atrativo turístico?
- Sim
 - Não
 - Talvez
- 19) Você indicaria o Mercado do Peixe para um amigo ou familiar?
- Sim
 - Não
 - Talvez
- 20) Você retornaria ao Mercado do Peixe?
- Sim
 - Não
 - Talvez

APÊNDICE B – Entrevista ao responsável da Feira do Portinho
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO – UFMA
FÁBRICA SANTA AMÉLIA - CURSO DE HOTELARIA

ROTEIRO DE ENTREVISTA

- 1) Há quanto tempo existe a Feira do Portinho?
- 2) Quais pescados são vendidos?
- 3) Os pescados vem da onde? Todos são espécies maranhenses?
- 4) Quantas pessoas trabalham na Feira?
- 5) Qual o horário de funcionamento?
- 6) A Feira do Portinho funciona todos os dias?
- 7) A Feira do Portinho já passou por alguma reforma?

APÊNDICE C - Entrevista ao responsável do Mercado do Peixe**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO – UFMA****FÁBRICA SANTA AMÉLIA - CURSO DE HOTELARIA****ROTEIRO DE ENTREVISTA**

- 1) Quando foi fundado o Mercado do Peixe?
- 2) Quantas pessoas trabalham no Mercado do Peixe?
- 3) O senhor trabalha no Mercado do Peixe há quanto tempo?
- 4) Quantos boxes existem no Mercado do Peixe?
- 5) Qual o funcionamento do Mercado do Peixe?
- 6) Quais pescados e mariscos são vendidos no Mercado do Peixe?
- 7) Qual a origem destes produtos?
- 8) Quem são os consumidores?

APÊNDICE E - Pescados e Mariscos

Tubi - Feira do Portinho



Fonte: Arquivo Pessoal (2021).

Cartaz para uso de máscara no Mercado do Peixe



Fonte: Arquivo Pessoal (2021).

Camarões - Mercado do Peixe



Fonte: Arquivo Pessoal (2021)

Pescada Amarela - Mercado do Peixe



Fonte: Arquivo Pessoal (2021).

Restaurantes - Mercado do Peixe



Fonte: Arquivo Pessoal.

Placa de inauguração - Mercado do Peixe



Fonte: Arquivo Pessoal (2021)

Área externa - Mercado do Peixe



Fonte: Arquivo Pessoal (2021).

Área em frente ao Mercado do Peixe



Fonte: Arquivo Pessoal (2021)

Vista do Mercado do Peixe a partir da avenida Vitorino Freire



Fonte: Arquivo Pessoal (2021)

APÊNDICE F - Bairro do Desterro

Beco do Precipício



Fonte: Arquivo Pessoal.

Largo da Igreja de São José do Desterro



Fonte: Arquivo Pessoal.

Largo da Igreja de São José do Desterro



Fonte: Arquivo Pessoal

Rua do Bairro do Desterro



Fonte: Arquivo Pessoal

GRES Flor do Samba, Igreja do Desterro e MAVAM



Fonte: Arquivo Pessoal (2021)

Praça do Pescador do Portinho



Fonte: Arquivo Pessoal

ANEXO A – Bairro do Desterro

O IMPARCIAL
oimparcial.com.br

VIDA

Saulo D'Avall
E-mail: saulodavall@egya.com.br

9

São Luís, segunda-feira, 17 de agosto de 2020

Bairro do Desterro

Tradição do comércio de pescados

DOUGLAS CUNHA
Fotos: Douglas Cunha

O mercado de pescados resistiu à pandemia do Coronavírus, e está reagindo apesar da redução na oferta de produtos, em face ao período da entressafra que se inicia, causado pelos fortes ventos próprios do verão, que dificultam a captura dos pescados.

A reação também se deu na preservação dos empregos tendo os empresários reduzido seus quadros apenas quanto aos prestadores de serviço, mantendo os empregados contratados.

O entreposto do Desterro, bairro famoso por sua forte comercialização de pescado, continua em pleno funcionamento, embora com a sua movimentação reduzida, mas os empresários do setor aceitam no aquecimento do mercado com a reabertura dos bares e restaurantes, determinada pelo Poder Público.

A economia forte no Desterro



O bairro do Desterro é um dos mais antigos de São Luís e tem sua história marcada por uma economia forte, com um comércio pujante impulsionado pelas casas que trabalhavam com artigos manufaturados e exportavam para as cidades do interior, através da via marítima, ao mesmo tempo em que recebiam os produtos do setor primário que vinham nos barcos, lanchas que também rebocavam os barquetes (embarcação geralmente construído somente com o que chamavam de casco e cobertura de palha).

Era uma embarcação bem rudimentar destinada ao transporte somente de cargas. Não tinha motor nem velas e era dotada de apenas um leme que era operacionado por um tripulante. Ali vinham as amêndoas de coco babaçu, panetões de farinha, sacos de arroz com cacau, suínos, caprinos, ovinos e outros animais para o abate, cachaca da terra produzida na Baixada Maranhense, e outros, enquanto as lanchas, propriamente ditas, transportavam passageiros e suas bagagens, e menor quantidade de motoristas.

Tudo isso proporcionava uma grande movimentação, desde as madrugada, na antiga Praia do Desterro, onde existiam casas comerciais fortes como a quitanda de Seu Zé Reis especializada na venda de material pra construção naval, como breu, escopa para calafetagem, tintas, lubrificantes e ferragens. Os comerciantes Camarão e seu sócio Calé, que trabalhavam mais com produtos manufaturados.

Peixe vivo da Baixada

Enquanto que no comércio de Amadeu Pinto, tudo era encontrado, pois ali vendia uma variedade grande de mercadorias, que ia desde as cocadas, bolos e os calções confeccionados por Dona Davina, sua esposa, inclusive perfume no varejo, medido em um pequenino cálice, muito procurado pelos embarcadores que depois de um dia de trabalho pesado, procuravam diversão na zona do baixo meretrício, notadamente nos lupanares conhecidos como Espoca e Mata Homem, localizados na Rua Afonso Pena.

Amadeu Pinto trabalhava também com abate de suínos, fabricação de banha de porco que vendia para os hotéis e restaurantes e era o único a vender peixe da água doce vivo. Ele recebia da Baixada Maranhense, barcas cheias d'água com jêju e traíra vivos e os vendia em dúzias para os amantes destes pescados sempre muitos presentes na mesa dos "baixadeiros".

Tradição com os pescados

Desde aquele tempo, o Desterro é o principal entreposto de pescados da capital. As embarcações de porte médio, que mesmo sendo a vela, desenvolviam alta velocidade, era chamadas de "geleiras", visto serem utilizadas para o transporte de pescados vindos dos municípios do Itororó, como Guimarães, Castel, Cururupe, Bacurituba, Porto Rico e outros muitos rios, até hoje, em peixes de água salgada, usando o gelo em barra para a

conservação dos produtos.

As geleiras tinham como ponto de desembarque de pescados e embarque de barras de gelo que utilizavam para a conservação do pescado trazidos para a capital, a área denominada Portinho, que tinha um igarapé que possibilitava a entrada de embarcações até bem próximo do Mercado. A Praia do Desterro e o igarapé do Portinho foram soterrados com o advento do aterro do Bacanga. Ali, na área que era conhecida como Dique, havia uma colônia de pescadores que descarregavam os pescados capturados nas lanchas da capital, e se alojavam em uma cabana apenas coberta de palha, onde se dedicavam ao conserto dos seus apetrechos de pesca e descarregavam até chegar a hora de voltar para o mar.

Um bairro industrial

O Desterro dos anos 50 e parte dos anos 60 era também industrial, com suas fábricas de pilar arroz, da empresa Chames & Aboud; de extração de óleo de coco babaçu, do empresário Lázaro Ducangos; Serraria dos Irmãos Lobato, que beneficiava madeiras; Fábrica de sabão da Oleônia, na Rua da Estrela; fábrica do Guarani São Jorge, da empresa M. Feres & Companhia, capitaneada pelo empresário Jorge Feres, na Rua Afonso Pena, esquina da Rua Jacinto Maia, que depois virou uma torrefação de café.

Havia também na Rua Afonso Pena, as metalúrgicas que fabricavam peças de serralheria e ferragens para embarcações, e tornearia mecânica que fabricava peças de reposição para veículos e motores marítimos, destacando-se a oficina de seu Manoel Carvalho, que residia numa casa morada inteira conhecida como Solar dos Carvalhos, em frente ao Mata Homem, na Rua Afonso Pena.

Geleira desapareceram

As embarcações geleiras hoje tem sua função reduzida. Apenas transportam os pescados capturados em alto-mar ou na região das praias, para as cidades. Dali os produtos são trazidos para São Luís ou levados para outros centros, em caminhões frigoríficos, conforme informou o empresário Jesiel Quadros, que a décadas se dedica ao comércio de pescados.

Ele disse que a logística do transporte de pescados teve que mudar, visto que por ser um produto altamente perecível, tinha que chegar logo ao destino, ou seja, ao entreposto e dali para o consumidor. Jesiel, no entanto, reclama das condições oferecidas aos veículos que transportam pescados para a capital e denuncia que os caminhões ficam muitas horas esperando para serem aceitos nos ferry-boats, que com as viagens reduzidas por determinação do poder público, teve sua demanda aumentada. Ele defende que as cargas de produtos perecíveis deveriam ter prioridade.

O empresário Jesiel também manifestou sua insatisfação com a situação precária do entreposto de pescados do Desterro, situado atrás do Mercado do Peixe, tomado pela lama e com péssimas condições de higiene e alto índice de insalubridade, esquecido pesar da sua importância para a vida da cidade, sendo feita muita da economia, fazendo circular riquezas e oferecendo centenas de empregos diretos e indiretos, quando se vê obras sendo desenvolvidas no entorno e que não irão gerar renda para o Município ou Estado. "Se aqui fosse realizada uma obra que desse melhores condições e dignidade, com certeza, todos que aqui trabalham com venda de pescados, se tornariam permissivos e pagariam taxas para a Administração Pública, apesar de já contribuir com o erário, pagando os impostos."

Mercado em ascensão



A movimentação das vendas de pescados no Desterro, sofreu com a pandemia, uma redução em média de 50%, conforme avalia a empresária Maria José Lima, dona de peixaria. Ela disse que na fase mais aguda da pandemia, o mercado sofreu grande retração com suas vendas em queda, obrigando também a redução do traba-

lho de modo geral, visto que a procura sofreu grande queda com o fechamento de restaurantes e das agências em feiras e mercados, já que grande número de revendedores, temendo a contaminação pelo Coronavírus, suspenderam suas atividades.



O empresário Eralton Ferreira, avalia que o mercado de pescados está enfrentando sérios problemas neste momento, visto que, quando se registra uma redução na incidência da Covid-19, entre o período da entressafra dos pescados, em virtude dos fortes ventos próprios do verão, que prejudicam a captura dos peixes.

Além disso, há concorrência desleal por parte dos supermercados que chegam a vender o pescado sem margem de lucro, visto acreditarem que sua comercialização impulsionam as vendas de outros produtos, oferecendo outros ganhos, já que oferecem facilidades de pagamento pelos cartões de crédito. "Esta conduta prejudica o pequeno revendedor das feiras e mercados, que deixam de vender seus peixes", avalia Eralton. Ele disse que, apesar dos problemas causados pela pandemia do Coronavírus, não dispôs seus funcionários contratados.

Wilson Silva Cutrim, atacadista do comércio de pescados, também avaliou que a pandemia causou sérios danos no mercado, com grande reflexo nas vendas, mas observa que o mercado está reagindo, graças ao trabalho contínuo de enfrentamento dos problemas por todos os segmentos.

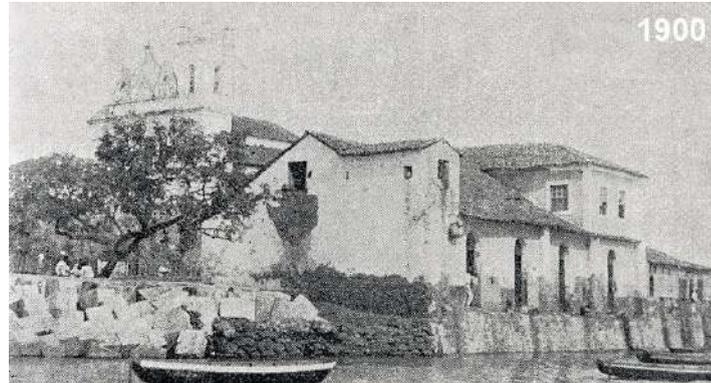


Com 55 anos de atividades na Rua Afonso Pena, o empresário Moisés Bernardo dos Santos se viu obrigado a parar por algum tempo, mas manteve os seus empregados. Explicou o gerente Jackson Virgins Coutinho, que a empresa enfrentou sérios problemas com a paralisação temporária de suas atividades, mas honrou seus compromissos com os empregados, mantendo-os no emprego e pagando parte dos seus salários, conforme preceitos emanados do Governo Federal. "Infelizmente tivemos que dispensar os prestadores de serviços, visto que sua manutenção iria onerar muito a nossa folha e não tínhamos como suportar", disse.

Infelizmente tivemos que dispensar os prestadores de serviços, visto que sua manutenção iria onerar muito a nossa folha e não tínhamos como suportar

Ele também se manifestou otimista com o anúncio da reabertura dos restaurantes e bares, apesar de alguns terem aberto falência, mas que o mercado está reagindo e que acredita que em breve, tudo irá voltando ao normal, mesmo que paulatinamente.

Prédio da Antiga Companhia de Navegação Jaracati (Atual MAVAM)



Fonte: (FUNDAÇÃO NAGIB HAICKE)

Monumento ao Pescador (30/07/1983) - Praça do pescador - obra de Luigi Dovera



Fonte: (IMIRANTE, 2021)