

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
COMPLEXO FÁBRICA SANTA AMÉLIA
CURSO DE HOTELARIA

PATRICIA KELLY SANTOS DA SILVA

**HOSPITALIDADE E A REPRESENTAÇÃO DA GASTRONOMIA AFRO-
BRASILEIRA EM RESTAURANTES DE SÃO LUÍS-MA**

São Luís
2021

PATRICIA KELLY SANTOS DA SILVA

**HOSPITALIDADE E A REPRESENTAÇÃO DA GASTRONOMIA AFRO-
BRASILEIRA EM RESTAURANTES DE SÃO LUÍS-MA**

Monografia apresentada ao Curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão, para a obtenção do título de bacharel em Hotelaria.

Orientador: Prof. Dr. Jonilson Costa Correia

São Luís

2021

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

da Silva, Patrícia Kelly Santos.

Hospitalidade e a representação da gastronomia afro-brasileira em restaurantes de São Luís-MA / Patrícia Kelly Santos da Silva. - 2021.

57 p.

Orientador(a): Jonilson Costa Correia.

Monografia (Graduação) - Curso de Hotelaria,
Universidade Federal do Maranhão, São Luís_MA, 2021.

1. Gastronomia. 2. Hospitalidade. 3. Identidade Cultural. 4. Valorização. I. Correia, Jonilson Costa. II. Título.

PATRICIA KELLY SANTOS DA SILVA

**HOSPITALIDADE E A REPRESENTAÇÃO DA GASTRONOMIA AFRO-
BRASILEIRA EM RESTAURANTES DE SÃO LUÍS-MA**

Monografia apresentada ao Curso de
Hotelaria da Universidade Federal do
Maranhão, para a obtenção do título de
bacharel em Hotelaria.

Orientador: Prof. Dr. Jonilson Costa Correia

Aprovada em: / /

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Jonilson Costa Correia (Orientador)

Doutor em Educação

Universidade Federal do Maranhão

Prof. (1° Avaliador)

Prof. (2° Avaliador)

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, pois um lema que sempre acreditei em minha vida é que nunca foi sorte, sempre foi Deus, pois não foi fácil todo o processo de desenvolvimento deste trabalho. Por diversas vezes, pensei em desistir. Mas, em todos os momentos a minha fé, a minha dedicação, esforço não deixou que isso acontecesse.

Aos meus pais Terezinha de Jesus e Mário Leal, Mário Leal por todo apoio e incentivo e por sempre acreditarem no meu potencial e se preocuparem com o meu futuro.

Aos meus amigos que o Curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão me deu em especial: Celiane Rabelo, que muito me ajudou no momento que me sentir perdida sem orientador e durante o desenvolvimento do trabalho, pois a ajuda foi recíproca.

Ao meu orientador Professor Jonilson Costa Correia, pelo interesse em me orientar, pela ajuda durante toda essa jornada com dicas e contribuições, além da paciência e preocupação comigo e com o trabalho.

As gestoras dos restaurantes, por terem disponibilizado tempo e o espaço, contribuindo para a realização das entrevistas.

Dedico este trabalho á minha irmã Kelly Thamyres (In memorian), com muita saudade e triste por não vê-la chegar a essa etapa de conclusão.

Os animais se alimentam; o homem come; Só o homem de espírito sabe comer.

Brillat-Savarin

RESUMO

A preservação da memória, através da identidade, da hospitalidade e da representação é importante na valorização de indivíduo ou grupos, reforçando assim sua cultura. Portanto, esse trabalho visa compreender o acolhimento e a representação da gastronomia afro-religiosa e sua valorização enquanto patrimônio, abordando a questão da cultura, identificando uma relação de diálogo entre a alimentação, religião e negritude enquanto afirmação identitária. Trata-se metodologicamente, de uma investigação qualitativa que serve como modelo teórico para outros trabalhos acadêmicos que tratem do assunto, contribuindo para esclarecer os conceitos como a gastronomia de origem africana. Concluiu-se que o trabalho foi significativo, aprofundando os vínculos entre gastronomia afro-religiosa e identidade cultural, identificando quais os pratos podem ser considerados como bens culturais afros, visando reconhecer e explorar referência de memória gastronômica afro maranhense.

Palavras-Chave: Hospitalidade, Gastronomia, Valorização, Identidade Cultural

ABSTRACT

The preservation of memory, through identity, hospitality and representation is important in valuing individuals or groups, thus reinforcing their culture. Therefore, this work aims to understand the reception and representation of Afro-religious gastronomy and its valuation as a heritage, addressing the issue of culture, identifying a relationship of dialogue between food, religion and blackness as an identity statement. Methodologically, this is a qualitative investigation that serves as a theoretical model for other academic works dealing with the subject, contributing to clarify concepts such as gastronomy of African origin, religious and cultural identity, identifying which dishes can be considered as Afro cultural goods, aiming to recognize and explore a reference of Afro-Maranhense gastronomic memory

KeyWords: Hospitality, Gastronomy, Appreciation, Cultural Identity

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 -	O pensamento de Lévi- Strauss baseado em três conceitos fundamentais: Cru, cozido e prútrido.....	16
Quadro 2 -	Dupla interpretação do conceito de identidade.....	17
Quadro 3 -	Motivos que levam as pessoas a irem ao restaurante.....	27
Quadro 4 -	Tipologias de Restaurantes.....	31
Quadro 5 -	Restaurantes de Especialidades.....	32
Quadro 6 -	Estabelecimentos Noturnos.	33
Quadro 7 -	Alimentação Rápida.....	33
Quadro 8 -	Restaurante Tradicional.....	34
Quadro 9 -	Restaurante de Coletividade.....	34

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Pirâmide de Maslow. Adaptada.....	21
Figura 2	Arroz de cuxá, escabeche e vatapá de peixe seco.....	40
Figura 3	Feijoada...	40
Figura 4	Camaroada com ovos e batatas, arroz branco, salada verde e farofa.....	41
Figura 5	Mocotó.	41
Figura 6	Camarão frito ao alho e azeite, arroz com toucinho, vinagrete e banana-da-terra.....	42
Figura 7	Praia Bella-Hotel.	43
Figura 8	Restaurante Belle Plage.....	43

LISTA DE SIGLAS

ABRASEL -Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

UNESCO- Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL	14
2.1 CONSIDERAÇÕES SOBRE GASTRONOMIA.....	17
2.2 CARACTERIZAÇÃO DA GASTRONOMIA AFRO BRASILEIRA.....	22
3 RESTAURANTE: breve histórico e caracterização	25
3.1 OS RESTAURANTES EM SÃO LUÍS-MA.....	34
4.1 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTUDO	39
4.1.1 Restaurante Dedo de Moça.....	39
4.1.2 Restaurante Belle Plage_ PraiaBellla Hotel	42
4.2 O QUE DIZEM OS SUJEITOS DA PESQUISA.....	43
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	49
REFERÊNCIAS	52
APÊNDICE A- Roteiro de entrevista	56

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia afro-brasileira revela sua importância por ser carregada de ritos, mensagem e por reproduzir inconscientemente traços de valores étnicos e religiosos e por exercer papel de grande relevância na cultura alimentar brasileira desconstruindo a mistificação e preconceitos existentes.

Daí a importância de entender que as cozinhas locais, regionais, nacionais e até mesmo internacionais são produtos de miscigenação cultural e étnica e fazem com que a culinária revele vestígios dessas trocas culturais.

O desenvolvimento de um trabalho que enfoca na influência desse tipo de gastronomia no Brasil, é de suma importância uma vez que:

O Brasil abriga a segunda maior população negra fora do continente africano. Nenhum país não-africano concentra em seu território a quantidade de negros e negras que o Brasil, em sua diversidade étnica, tem o privilégio de abrigar. Levando em consideração de países africanos, só a Nigéria supera o Brasil. (MORAES et al, 2015).

Comer bem é um atrativo bem antigo para o homem, desde o nascimento das primeiras civilizações e com o tempo tornou-se um componente importante para a cultura dos povos antigos, como os egípcios, gregos e romanos dentre outros.

Com relação à afirmação acima, pode-se compreender a alimentação como um conceito cultural, da mesma forma que se compreende que a língua, o costume e as festas são tradições culturais de uma determinada sociedade, ressaltando a construção de uma expressão de uma identidade cultural de determinada região. Portanto, é importante compreender o alimento como conceito de socialização cultural, por ser carregado da memória de uma determinada cultura.

Nesse sentido a busca de raízes culturais através do prazer gastronômico é uma das motivações que levam ao deslocamento para determinadas regiões, a gastronomia ajuda a resgatar antigas tradições que estão desaparecendo devido o aceleração do processo de globalização, que afeta muitas vezes a cozinha tradicional de certa comunidade. Para que isso não se perca, a preservação da memória, através da identidade, é importante na valorização de indivíduo ou grupos, reforçando assim sua cultura.

O processo de influência africana na dieta do brasileiro destaca-se por dois aspectos. O primeiro diz respeito ao modo de preparar e temperar os alimentos. O segundo, à introdução de ingredientes de origem africana na culinária brasileira, a exemplo do azeite de dendê dentre outros. Neste aspecto, os hábitos alimentares

se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que muitas vezes constituem a imagem da sociedade, tendo como conseqüência uma íntima relação entre a alimentação e a cultura de uma sociedade.

Desta maneira, a cozinha afro é bem marcante e ideológica dentro de um sistema religioso, onde ajuda a criar e preservar a gastronomia afro que hoje se encontra atualmente espalhada em todo país, independente da condição étnica, porém sem o reconhecimento.

Portanto este trabalho visa compreender de que forma a gastronomia afro-brasileira está sendo representada e valorizada, abordando os aspectos religiosos, cultural e identitário dentro dos restaurantes contemporâneos ludovicenses, através dos pratos servidos como patrimônio cultural, bem como descrever a importância do fator humano na prática da hospitalidade e o respeito à diversidade.

Mediante ao que foi exposto desenvolveu-se como metodologia deste trabalho, a pesquisa bibliográfica e a pesquisa de campo, primeiro a pesquisa bibliográfica que norteia todo o trabalho, em seguida a pesquisa de campo em dois restaurantes, Dedo de Moça e Belle Plage-PraiaBella Hotel onde foi feita entrevista com perguntas qualitativas. Vale ressaltar, que tal metodologia foi importante para nortear e contribuir na resolução dos objetivos deste trabalho.

Dessa forma, para melhor elucidação do trabalho, divide-se o mesmo em cinco seções, sendo a primeira a introdução, onde se expõe os objetivos e alguns pontos da metodologia a fim de facilitar o tema a ser discutido.

Na segunda seção, relata-se sobre gastronomia e identidade cultural, para um melhor entendimento sobre a gastronomia como um elemento cultural, que vai além do simples ato de se alimentar, bem como dos conceitos sobre o que é gastronomia e a caracterização da gastronomia afro-brasileira.

Na terceira seção, discorre-se sobre os restaurantes, histórico e caracterização, onde se relata sobre o conceito e tipologias de restaurantes e sobre os restaurantes em São Luís-MA.

Na quarta seção, expõe a metodologia e as principais características da pesquisa de campo realizada. Por fim, apresenta-se a conclusão que faz uma avaliação dos resultados obtidos na pesquisa de campo.

Além disso, ressalta-se que este trabalho serve como modelo teórico para outros trabalhos acadêmicos que tratem do assunto contribuindo para esclarecer os conceitos e compreensão da valorização afro na gastronomia local.

2 GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL

A gastronomia pode ser considerada um elemento cultural. Cada cultura tem um código de hábitos alimentares diferentes, que privilegia alguns alimentos estimulando a sua utilização e, em alguns casos, os proíbe. A subjetividade própria dos alimentos e das práticas alimentares contribui para uma diferenciação social. Esta diferenciação deriva de vários fatores, provenientes de razões de caráter geográfico, ambiental, econômico e histórico, que caracterizam cada cultura. Através da alimentação cada grupo social distingue-se dos demais, reconhece-se e por isso é reconhecido, a partir de cada especificidade, tanto em relação ao uso de ingredientes específicos quanto aos hábitos alimentares.

Neste contexto a alimentação é considerada como uma prática que vai além do simples ato de se alimentar, e de construção de uma identidade específica, própria de cada grupo social. A este respeito Maciel (2005), segundo Da Matta define que:

A comida não simplesmente como uma substância alimentar, mas como um estilo de comer. A forma de comer define não só o que é ingerido, mas também quem ingere. O indivíduo, de fato, por meio das repetições diárias, às quais está ligado desde o nascimento, afirma a sua identidade e pertence a um contexto social e cultural.

Baseado na afirmação acima conclui-se que a comida não é definida simplesmente pelo ato de comer em si, pois define não somente o que se é ingerido, mas também leva em consideração aspectos sócios - culturais, tradições, antepassados, gerações de quem ingere e representam o homem dentro da sociedade, pois o alimento sempre foi uma necessidade básica do ser humano. O homem precisa dele para sobreviver, mas mostra também, através de sua alimentação, muito dos seus costumes e da sua cultura

Os hábitos alimentares de cada indivíduo são aprendidos muito cedo, geralmente através dos adultos pertencentes ao mesmo contexto familiar e social. O que se aprende em relação aos alimentos não é senão o resultado de traços culturais que são estruturados ao longo do tempo e da história. Por este motivo a gastronomia está diretamente ligada à cultura de um povo, pois quando fala-se em saborear um prato, leva-se muito além que simplesmente saciar a fome, e a imersão na cultura alimentar de determinado local muitas vezes leva as pessoas a viajarem sem mesmo terem saído do seu país.

De acordo com o livro *Gastronomia no Brasil e no Mundo*, a autora Dolores Freixa afirma que a Gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos. (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 19). Ela possibilita a integração e principalmente a identidade entre os povos. Segundo o livro, fala-se realmente de gastronomia quando a análise da alimentação é feita a partir de tradições sociais, religiosas e econômicas.

A identidade de um povo se dá, principalmente, por sua língua e por sua cultura alimentar. Um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade passa a identificá-la e muitas vezes, quando enraíza, se torna patrimônio cultural. O ato da alimentação, mais do que biológico, envolve as formas e tecnologias de cultivo, manejo e a coleta do alimento, a escolha, seu armazenamento e formas de preparo e de apresentação, constituindo um processo social e cultural.

Ao se falar em gastronomia afro-brasileira remete-se ao aspecto cultural, enquanto valorização identitária e a comida típica de uma região representam uma tradição que não necessariamente faz parte do cotidiano do povo, o importante é que ela desperta um sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista a “roupagem” de seu país de origem. (REINHARDT, 2007).

A antropologia, como disciplina voltada para o estudo do homem e de seus hábitos, tem mostrado grande interesse na análise da alimentação e da comida dentro da sociedade, bem como nos significados associados a elas. De fato, é verdade, que o conjunto de todas as práticas relacionadas com a alimentação está profundamente ligado à identidade de cada pessoa.

O trabalho da antropóloga Richards mencionado por Amon e Maldavsky, (2007) que aborda a temática da alimentação, começa a ter certa importância no estudo do homem e, por outro lado, que os estudos alimentares começam a levar em conta os aspectos sociais da comida. De acordo com sua teoria, tanto a comida em si, bem como o próprio ato de comer, é delineados como a fonte, a estrutura e a organização das relações sociais.

Outra importante contribuição vem dos estudos de Lévi-Strauss apontado por Meglio, (2012) que, ao analisar e comparar os hábitos alimentares da cultura ocidental com os de outras culturas distantes, vai em busca dum ponto comum entre

eles, com base na convicção de que, através da cozinha, é possível entender os elementos constitutivos duma cultura.

Os mecanismos relacionados com a alimentação, tais como o modo de compartilhar a refeição e a metodologia utilizada na preparação da comida, são, de fato, aspectos relevantes uma vez que, por meio destes, é possível entender as estruturas mentais típicas duma sociedade com base no pensamento de Lévi-Strauss (1908-2009) da seguinte maneira:

Quadro 1- O pensamento de Lévi-Strauss baseado em três conceitos fundamentais: Cru, cozido e pútrido.

Cru	Representa a dimensão natural, a condição inicial do alimento;
Cozido	É a transformação cultural da mesma;
Prútrido	Consiste na transformação sem a intervenção humana.

Fonte: Meglio, 2012.

A partir desta perspectiva, como afirma Lévi-Strauss, “[...] o eixo que une o cru e cozido é característica da cultura.” (Meglio, 2012, p. 23). A teoria do antropólogo francês é, sem dúvida, um trabalho precioso para os estudos sobre alimentação. De fato, aponta que cozinhar é uma forma universal de atividade humana, assim como a linguagem (AMON; MALDAVSKY, 2007)

Comida, gastronomia e alimentação são símbolos de identidade cultural e meios de comunicação. Antes de delinear qualquer análise específica sobre o valor identitário inerente a gastronomia, considera-se necessário, fazer uma breve introdução sobre o significado de identidade, a fim de tornar mais compreensíveis as questões abordadas a seguir.

Lucio Meglio, em seu livro *Sociologia da comida e da alimentação* (MEGLIO, 2012), refere uma dupla interpretação do conceito de identidade. De acordo com estudos sociológicos, bem como para as ciências sociais em geral, a identidade é delineada como:

Quadro 2 – Dupla interpretação do conceito de identidade

Individual	Aquele que se refere ao modo pelo qual cada indivíduo constrói e representa a si mesmo, como parte de determinados grupos sociais, como profissão, classe social, etnia, nação;
Social	Aquele que vem do modo como as normas de cada um desses grupos permitem ao indivíduo se mover, atuar, pensar, colocar-se e relacionar-se com o grupo em si e, junto com isso, também em relação aos grupos externos, que são concebidos como "diferentes".

Fonte: Meglio, 2012

É bom destacar, no entanto, que a identidade não é imune do contexto. É, pelo contrário, condicionada por si mesmo, bem como por outros fatores, como, por exemplo, o papel que o indivíduo adquire, ou gostaria de adquirir, dentro da sociedade à qual pertence.

Se a identidade social decorre de valores e normas compartilhadas por mais indivíduos pertencentes à mesma sociedade, a alimentação pode, certamente, ser interpretada como um importantíssimo símbolo de identidade. É inegável, de fato, que a alimentação é um ato próprio de todas as pessoas, compartilhado por todas as culturas, e parte fundamental da vida de cada indivíduo. A gastronomia pode ser vista como veículo de significados e promotora de identidade, e o comer podem ser entendido como um ato indispensável de que o homem faz uso, não apenas para uma necessidade inata de se alimentar, mas também para afirmar o seu pertencimento a um contexto social e cultural.

2.1 Considerações sobre Gastronomia

“Não há amor mais sincero do que amor à comida “ já dizia o dramaturgo Irlandês Bernard Shaw (1856-1950). No entanto entre o italiano *mangia que te fa bene* e o francês “ só o homem de espírito sabe comer “, existem séculos de filosofia e estudo, invenções e descobertas, trabalho pesado no campo, na pesca e no pastoreio para culminar na cozinha e se ver coroado na mesa. Poderíamos chamar a isso tudo de gastronomia? E o que de fato é gastronomia?

Gastronomia origina-se do Grego “gastros”, que significa estômago e “nomia”, que quer dizer conhecimento. (VENTURI, 2010). Sendo assim é o conhecimento dos alimentos para o preparo de uma refeição.

Além do que simplesmente “só cozinhar” a gastronomia também exerce um papel de base cultural e de representação da identidade de um local ou região, ou até mesmo nacionalidade.

Gastronomia segundo Brillat-Savarin (1987) é o estilo de vida, o resumo do mundo. É a diferença entre o prazer de comer e o prazer a mesa. O prazer de comer é a sensação atual e direta de uma necessidade que encontra satisfação. O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das várias circunstâncias, dos atos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição.

Entretanto a gastronomia, como as moedas, apresenta dupla face e seu valor depende diretamente do quanto vale cada um dos lados que a compõem.

Nas artes plásticas, na literatura ou na música, o artista executa seu trabalho e, se lhe falta público no momento em que a finaliza, nem por isso a sua se deteriora, porém na cozinha no ateliê do chef “o tempo é tudo”, proclamava Carême (1783-1833). A obra culinária é efêmera: um cozido elaborado com todo cuidado, mas degustado fora da temperatura ideal, perde em sabor, uma qualidade gastronômica intrínseca. Do mesmo modo, apequena-se um prato composto de ingredientes cujas texturas e cores são mais do que simples moldura: com o tempo, seus ingredientes perdem o frescor, aroma, sabor e arte do seu chef, seu encanto. “A este respeito Câmara Cascudo (2004) diz que as obras-primas culinárias” mais efêmeras que as rosas, nem o espaço de uma manhã resistem”.

Neste contexto a alimentação é considerada como uma prática que vai além do simples ato de se alimentar, é como a construção de uma identidade específica, própria de cada grupo social. A este respeito, Da Matta (*apud* Maciel, 2005) define a comida não simplesmente como uma substância alimentar, mas como um estilo de comer. A forma de comer define não só o que é ingerido, mas também quem ingere. O indivíduo, de fato, por meio das repetições diárias, às quais está ligado desde o nascimento, afirma a sua identidade e pertença a um contexto social e cultural.

Outro autor que escreve sobre a alimentação e faz distinção da comida e do alimento é Roberto Da Matta (1987), o mesmo diz que nem todo alimento, considerado aquilo que pode nos fornecer nutrientes, pode se transformar em comida por fazer parte dos nossos hábitos.

Segundo o autor Da Matta, (1987, p. 22):

A comida é o alimento que vai ser ingerido. Só é comida aquilo que vai ser aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com

quem, dependem de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes etc.

Portanto, os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que muitas vezes constituem a imagem da sociedade, tendo como consequência uma íntima relação entre a alimentação e a cultura de uma sociedade.

Como destacam os estudiosos a gastronomia está assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo local. As motivações principais encontram-se na busca pelo prazer através da alimentação e da viagem, mas deixando de lado o *standard*¹ parecer genuíno.

A busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. A cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem aspectos que não se vêem, mas que lhe dão caráter diferenciado.

Esse interesse do turismo pela gastronomia pode ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer. Tais tradições vêm também em forma de comida, considerando que comer e se alimentar não são o mesmo. De acordo com Da Matta (1987) nem tudo o que é alimento é comida. O alimento é para se manter vivo, suprir necessidades fisiológicas básicas.

A comida é “o que se come com prazer [...] alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade” (DA MATTA, 1987), conforme seu conceito de comida:

A comida é além de alimento um modo de vida e também o jeito de se alimentar. “E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”, ou seja, é um modo de definição também de características de um povo, já que a comida só vira comida quando preparada do modo cultural que existe em cada povo.

As pessoas ao consumirem comida esperam que ocorra uma satisfação maior que puramente satisfazer sua fome, que seja algo a mais, que tenham prazer e se sintam bem ao comer, buscando ali a sua “auto-realização”. Por ser um fato importante para a sociedade Da Matta (1987) salienta que há também uma caracterização das pessoas pelo jeito que se alimentam:

¹ Termo inglês que significa padrão, tipo, modelo ou norma.

A 'comida' é o alimento que vai ser ingerido. Só é 'comida' aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes, etc.

Este “modo de se alimentar” é caracterizado também pelo modo de preparo dos alimentos sendo documentados em receitas culinárias, que pela UNESCO foram declaradas bens culturais, vistas como tradições, para valorização do patrimônio gastronômico regional de cada região e povos.

De acordo com Schlüter (2003), a gastronomia típica de um local pode ser entendida como um elemento muito importante para a identidade de uma sociedade, já que a comida e o seu preparo têm a essência de onde foi preparada. A gastronomia se faz a partir da conexão entre o saber dos alimentos e das técnicas para extrair os sabores dos ingredientes, ela pode então ser também considerada uma herança cultural, pois:

Ela atua como um fator de diferenciação cultural, pois, ao comer, incorporam-se não apenas as características físicas dos alimentos, mas também seus valores simbólicos e imaginários, que, à semelhança das qualidades nutritivas, passam a fazer parte do próprio ser (SCHLÜTER, 2003, p. 31).

Como já apontado por Da Matta (1987), o alimento, ou comida, propriamente dita não é somente algo para saciar os desejos fisiológicos das pessoas, pode ajudar a saciar também os desejos simbólicos, consumindo cultura. Como também aponta Schlüter (2003, p. 35):

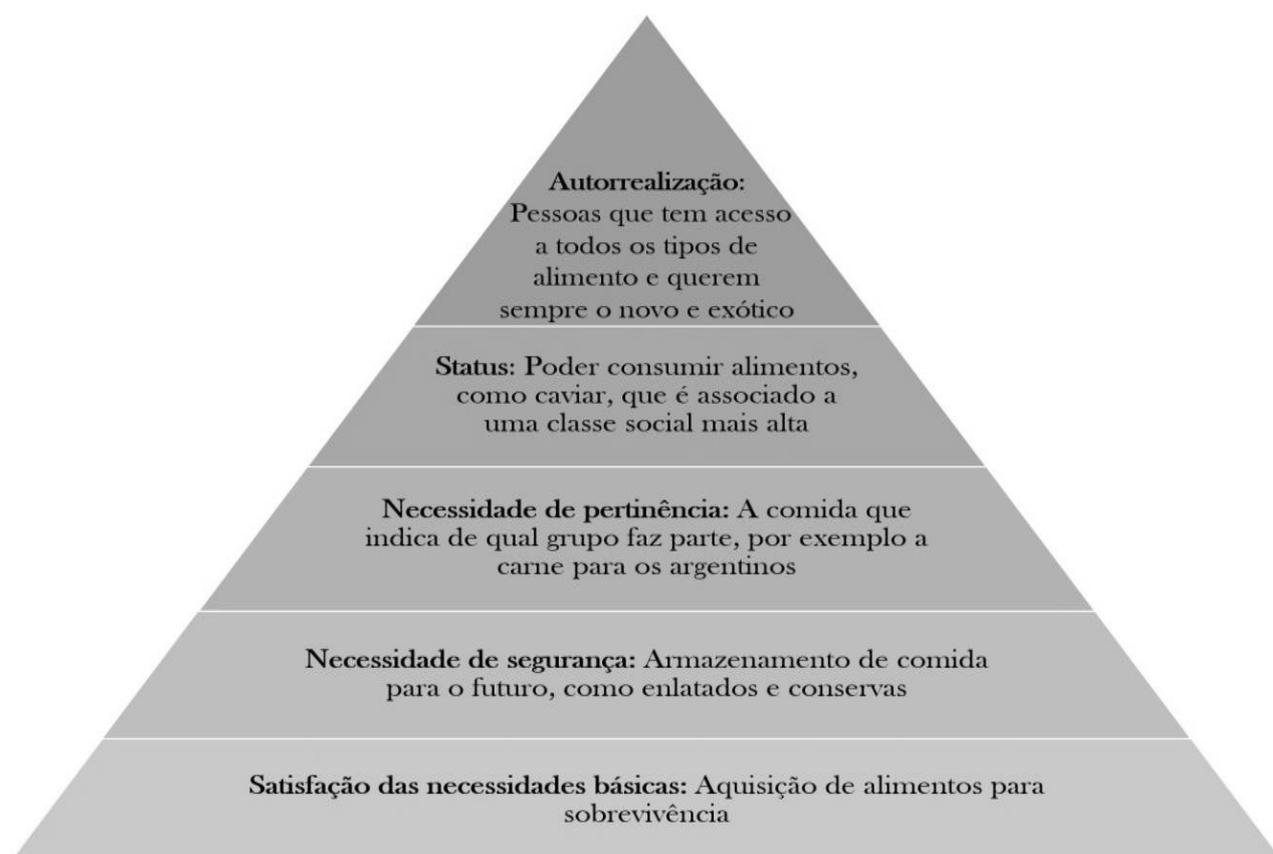
[...] o alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar fome, mas algo que também tem significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, distintas culturas preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade na preparação dos pratos está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem.

Dispondo do modelo da pirâmide de Maslow e de acordo com Schlüter (2003), pode-se analisar os hábitos alimentares, bem como as suas motivações, mediante a Teoria de Maslow (1954), onde a alimentação na base, consta apenas como necessidade fisiológica, mas na “releitura” feita na imagem a seguir, que é a pirâmide alimentar sugerida pela Schlüter a comida é mostrada com o significado que teria para várias pessoas diferentes. Por exemplo, no topo ele apresenta a “auto-realização” vista no turismo gastronômico, utilizando a comida em todos os níveis da hierarquia de necessidades, pois, para ele, a comida é um modo de vida.

Há uma complexidade em toda a experiência gastronômica, então com tantas características e atrativos a comida pode ser considerada por alguns como essencial para a vida e para o sucesso de uma viagem, ajuda também a nutrir o turismo gastronômico, pela curiosidade em experimentar novidades e coisas diferentes da sua rotina e dos alimentos que estes têm acesso sempre.

Portanto a comida tem um papel importante, pois além da fuga do cotidiano em uma viagem as pessoas dizem que querem “comer bem” e alcançar a “autorrealização” por meio da alimentação. Este comer bem muitas vezes já está condicionado à comida típica, que é um atrativo também para os turistas.

Figura 1 - Pirâmide de Maslow adaptada



Fonte: Elaboração da autora 2021, baseada na pirâmide de maslow de e em SCHLÜTER, 2003

A gastronomia é um elemento de grande relevância e que deve ser levado em consideração para a consecução dessa “autorrealização” alimentar. Diante do exposto o capítulo a seguir vem retratar sobre a caracterização e a importância da representação da gastronomia afro-brasileira.

2.2 Caracterização da Gastronomia Afro brasileira

As relações estreitas da comida com o sentimento de identidade pessoal têm sido expressas ao longo dos anos. Algumas afirmações corroboram esta ideia: “Somos o que comemos”, LÉVI-STRAUS, (1908-2009); “Todo homem é o que come” BRECHT, (1898-1956); “Diga-me o que comes e eu te direi quem és” BRILLAT-SAVARIN (1755-1826); “O homem é o que ele come” FEUERBACH (1804-1872).

O filósofo Francês Michel Onfray (1997), declarou ao jornal O Globo que se os homens são aquilo que comem cada país também pode ser compreendido através da sua comida. (NASCIMENTO, 2021).

Em História da Alimentação (2004), Cascudo (1898-1986) abordou as influências indígena, negra e portuguesa na cultura alimentar do brasileiro, além de apresentar hábitos, credences, superstições e fabricação de objetos para o preparo de alimentos, sobre o que se come e se bebeu no Brasil sobre a influência de várias etnias, fazendo comparação de antigos costumes universais aos brasileiros, dando informações sobre objetos utilizados no preparo da alimentação e narrando curiosidades históricas.

A alimentação brasileira tem uma riqueza incrível. A culinária afro-brasileira é adaptação de pratos de origem africana aos alimentos cultivados no Brasil e tem sua origem com a chegada dos africanos escravizados à colônia. Os africanos escravizados tiveram que recriar seus quitutes com os ingredientes locais.

Com relação á afirmação acima compreende-se que no lugar do inhame, usaram a mandioca, e para substituir o sorgo, utilizaram o milho. Para compensar a falta de pimentas específicas, recorreram aos condimentos locais e, mais tarde, ao azeite de dendê.

Observa-se também que os pratos preparados pelos indígenas como o pirão, a moqueca e o bobó, foram enriquecidos com produtos africanos como o leite de coco e que o contato com os animais criados pelos portugueses como as galinhas, contribuíram para o surgimento de receitas como o vatapá, o sarapatel nordestino e o xinxim.

Portanto é importante compreender que a partir do momento que o tráfico de africanos escravizados crescia, sementes e mudas de plantas africanas foram

trazidas pelo português como o coco, o dendezeiro, o inhame e etc. Assim, os puderam ser introduzidas aos quitutes locais.

É importante ressaltar que além da necessidade diária, a cozinha africana está ligada à religião, pois os orixás comem o mesmo que os seres humanos. Nas casas (ou terreiros) de candomblé são preparados, todos os dias, comidas para serem ofertadas aos santos nos rituais.

Desta forma, os africanos reproduziram as receitas das comidas que ofereciam aos seus orixás na casa-grande e depois, usaram como forma de se sustentar economicamente. Sendo o modo de preparo para os orixás diferente daquele que é servido para as pessoas. Foi assim que o acarajé, por exemplo, saiu dos terreiros e foi para as ruas de Salvador. Atualmente, o quitute é uma das identidades culinárias da Bahia e do Brasil.

Acarajé, angu, vatapá, caruru, mugunzá, abará, acaçá, ado, aluá, quibebe, e a feijoada são alguns pratos de origem africana e tem uma relevante contribuição na culinária brasileira.

A comida está presente em cerimônias religiosas, em que o comportamento de comer propicia uma sintonia com o ser divino.

Para o sociólogo inglês Toynbee (*apud* NASCIMENTO, 2007)

[...] a religião é um dos sustentáculos de determinada cultura. Desde seus primórdios, as manifestações religiosas demonstravam a necessidade do homem em se comunicar com uma entidade ou ser superior, a fim de implorar auxílio, esclarecer dúvidas, ou diminuir o temor da morte e das incertezas sobre a vida além túmulo. Não é de estranhar, portanto, que fatores religiosos tenham influído profundamente em certos hábitos alimentares, transcendendo a qualquer explicação lógica dentro do raciocínio humano.

Comer além da boca é uma ampliação sobre o conceito de comer nas religiões afro-brasileiras. Come o chão, come o ixé, come a cumeeira, come a porta, come o portão, comem os assentamentos, árvores comem. Enfim, comer é contatar e estabelecer vínculos fundamentais com a existência da vida, do axé, dos ancestrais e dos princípios ancestrais e religiosos do terreiro, é preciso alimentar a natureza, os deuses, os antepassados que representam.

O antropólogo Raul Lody (1998), pesquisou durante cinco anos, os rituais gastronômicos africanos. Pesquisa que deu origem ao livro Santo também come, em suas observações revelou que , assim como os católicos acendem velas em louvor aos seus santos , os africanos lhe oferecem alimentos.

Em várias religiões, alguns alimentos possuem caráter sagrado. É o caso do acarajé. As baianas vendedoras de bolinhos são, ou foram “filhas” de Iansã, a deusa do vento, esposa de Xangô, dono do fogo e do trovão.

Inseparáveis da religiosidade foram mediadoras e elo entre os escravos, índios e os colonizadores. Contribuíram, assim, para transmitir não só a música e a dança, os rituais religiosos dos seus locais de origem, mas a culinária.

Dessa forma, na busca de sua identidade o homem recorre, inicialmente ao patrimônio imaterial no qual se inserem os bens edificados e os objetos que tiveram significado na formação da nossa identidade cultural. Em um segundo momento, busca-se o resgate do intangível, o patrimônio imaterial no qual se inserem as festas, as celebrações, os lugares e os saberes que fazem parte da nossa formação cultural e que, de alguma forma, encontram-se latentes no inconsciente coletivo, por isso o resgate desta história é fundamental, não só sob o aspecto cultural como por sua função social.

Diante do exposto a preservação da memória, da tradição, a valorização de indivíduos ou grupos, e respeito à diversidade, reforçam a cultura. Sendo os restaurantes parte de um setor da hotelaria (Alimentos & Bebidas) que lida com clientela diversificada, deve saber acolher de maneira adequada os clientes que recebem, deixando de lado qualquer tipo de preconceito e discriminação, e isto inclui oferecer em seus serviços produtos diversificados.

Portanto a gastronomia afro-brasileira deve ser representada e valorizada dentro dos restaurantes, abordando as questões religiosas e estabelecendo uma relação com a cultura e a negritude enquanto afirmação identitária, bem como descrever a importância do fator humano na prática da hospitalidade e o respeito à diversidade, aprofundando a conexão entre gastronomia e os pratos servidos em restaurantes de São Luís, visto que a gastronomia ludovicense é baseada em uma ampla variedade de frutos do mar, sendo uma mistura das culinárias portuguesa, africana e indígena que gerou pratos exóticos como o arroz de cuxá que é feito com uma erva própria da região, a vinagreira, herança direta dos africanos, visando dar visibilidade e referência de memória gastronômica afro-brasileira.

Diante disso, a importância de analisar como as comidas de origem afro-brasileira estão sendo servidas nos restaurantes contemporâneos, como patrimônio cultural.

3 RESTAURANTE: BREVE HISTÓRICO E CARACTERIZAÇÃO

O termo restaurante vem do francês *restaurant* que significa restaurador. No século XVI, na alimentação, uma sopa era servida a pessoas doentes como uma maneira de restaurar sua saúde em pousadas ou a pessoas que paravam nas tabernas para repor as energias gastas durante as suas viagens, daí o nome de "comida restauradora". Essa prática foi legalizada em 1786 para que os donos das pousadas e tabernas pudessem vender suas receitas de sopas (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

O primeiro restaurante foi inaugurado em 1582, em Paris, em função da existência de uma correspondente taverna no "Quai de laTournelle", que teria sido frequentada pelo rei Henrique IV de França, o qual aí tomou conhecimento do uso do garfo. Atualmente ele se chama La Tour D'Argent.

O "Grande Taverne de Londres", fundado em 1782 por Antoine Beauvilliers, na Rua de Richelieu, em Paris, que permaneceu 20 anos sem concorrente, foi o primeiro restaurante como é realmente conhecido atualmente (com clientes escolhendo porções individuais em um cardápio, aguardando em suas mesas, com horários fixos ou não).

Segundo o dicionário Aurélio (2010), a definição para restaurante é simples: "Estabelecimento comercial onde se preparam e servem refeições", ou ainda "lugar onde se servem refeições avulsas a certos números de pessoas". Assim sendo, o objetivo do restaurante é claro: preparar e servir alimentos e bebidas, dentro do que se propõe a ser executar.

De acordo com o Michaelis, Moderno Dicionário da Língua Portuguesa, (2000) pode-se definir restaurante como sendo uma "casa onde se servem refeições ao público, mediante pagamento". A partir dessa definição moderna, os restaurantes são quase tão antigos como a própria civilização humana. As ruínas de Pompéia, na Roma antiga, contêm vestígios de uma taverna que fornecia comida e vinho aos viajantes.

Sendo o restaurante uma organização que comercializa refeições. Geralmente, composto em uma estrutura física com mesas e cadeiras para acomodar os clientes, um balcão, uma cozinha, podendo ter outras áreas de serviço. Essa definição refere-se à ideia de um restaurante clássico ou tradicional, após a valorização desse tipo de serviço no século XX como um espaço gastronômico, integrando cozinha, salão e o chefe de cozinha em suas especialidades culinárias

típicas de cada país. A cozinha a partir do serviço de restaurantes é vista também como "escola"; formando a primeira geração da nouvelle cuisine, momento em que a comida é servida "empratada", o que possibilitou ainda a criação de arranjos estéticos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998; CASTELLI, 2001; LOPES, 2007; ATALA; DÓRIA, 2008).

Todo restaurante tem um conceito; do mais simples ao mais sofisticado, pressupõem-se um público-alvo, um ambiente, um tipo de comida, um tipo de serviço, diversos aspectos, enfim, que compõem esse produto restaurante.

Um restaurante que se propõe atingir determinado público-alvo deve criar produtos que venha a suprir os anseios de determinado grupo.

Esses anseios podem gerar uma demanda espontânea, ou seja, aquela que existe pela própria situação em que se encontra o público, criada muitas vezes por circunstâncias adversas. O público-alvo de um restaurante, por peso é o público que trabalha na região e necessita de uma alimentação de preço acessível, rápida, variada e perto do seu local de trabalho. Assim, a sua necessidade se dá pela circunstância de seu trabalho.

Existe também a demanda criada, aquela em que se cria a necessidade do público pelo seu produto. Um restaurante gastronômico com um grande chef ou uma comida típica executada de maneira tradicional são exemplos de produtos que as pessoas buscam não por uma circunstância exata, mas para agregar outros elementos à sua alimentação.

São infindáveis os motivos que levam as pessoas aos restaurantes e engana-se quem acha que é só pela alimentação ou pelo serviço.

Há expectativas dos clientes em relação a um bom atendimento, eles tendem a não voltar a um restaurante se não houver a satisfação de suas necessidades e desejos, sendo fiéis quando e enquanto confiam no serviço. De acordo com Kotler (1998), a satisfação pode ser percebida por meio da relação entre o que o cliente recebeu ou percebeu e o que esperava ter ou ver. Se a percepção é maior do que a expectativa, o cliente fica muito mais satisfeito do que esperava. Mas se for menor, frustra-se e não registra positivamente a experiências.

As pessoas podem buscar um restaurante pelos seguintes motivos:

Quadro 3 – Motivos que levam as pessoas a irem ao restaurante

Status	Ver e ser visto; um restaurante que pessoas importantes, famosas ou públicas costumam freqüentar.
Ambiente	Apresenta alguma peculiaridade, um estilo de decoração, uma obra interessante, um estilo inovador, entre outros elementos.
Clima	Pode ser dada por diversos aspectos, como estilo dos funcionários, a composição entre ambiente e música, os freqüentadores.
Cardápio	Apresenta preparações interessantes, tradicionais de uma cultura, é inovador em algum aspecto, ou até mesmo em um cardápio clássico.
Curiosidade	Despertada por meio de alguma inovação, por matérias em jornais, revistas, ou pela opinião de amigos, parentes ou conhecidos.
Preço	A relação preço versus qualidade do restaurante; ou dentro de sua proposta, ou em comparação a outros concorrentes, o restaurante apresenta uma vantagem competitiva, oferecendo um melhor produto e/ou serviço.
Chef de Cozinha	Um nome famoso ou um chef que esteja apresentando um bom trabalho.
Estilo de Serviço	Alguns restaurantes se destacam pelo serviço diferenciado, com jovens atendendo de maneira inusitada ou <i>barman</i> ² executando <i>flair</i> (malabarismos com garrafas).

Fonte: FONSECA, 2018.

Entre outros, esses aspectos são expectativas que o cliente tende a suprir; alguns podem ser sugeridos pela equipe do restaurante, outros fogem da possibilidade de gerência e são aspectos sobre os quais não se tem controle.

Dessa forma, deve-se trabalhar no sentido de identificar essas motivações e, em um conjunto, aquelas que sejam passíveis de gerenciamento. Por serem uma

² Termo inglês que significa aquele que prepara e serve bebidas em um bar.

combinação de variáveis muito diversas e extremamente subjetivas, não fáceis de gerenciar.

Cabral (2009) também entende que quando um cliente procura uma refeição, o estabelecimento já deve estar preparado para servi-lo. Isso inclui um bom planejamento das rotinas de trabalho, que compreende desde a elaboração de cardápios, coordenação e treinamento de funcionários, acompanhamento dos custos e recebimento, acondicionamento e armazenamento dos insumos e um serviço harmonizado com o ambiente. Se essas rotinas de trabalho não estão previamente determinadas para atingir os objetivos do estabelecimento, a qualidade do serviço pode ser comprometida e, conseqüentemente, gerar insatisfação e pressão no trabalho.

A função inicial destes estabelecimentos de alimentação era a de oferecer comida àqueles que estavam longe de suas casas e que não tinham condições de preparar suas próprias refeições. Durante séculos a alimentação fora da própria residência era comum apenas entre os viajantes e, dessa forma, as estalagens foram os primeiros estabelecimentos de alimentos e bebidas a existir de forma regular e sistemática em toda a Europa.

Não existiam pratos refinados ou muitas escolhas nos cardápios e geralmente havia apenas o prato do dia, servido em um horário determinado e a um preço fixo. Paralelamente aos meios de hospedagem, outro tipo de estabelecimento que floresceu durante a Idade Média foram as tavernas que, apesar de ter como principal atividade a venda de bebidas alcoólicas (vinho, cerveja e aguardentes) também serviam algum tipo de alimento como acompanhamento.

Segundo Lopes (2007), o restaurante mais antigo do mundo é o Sobrino de Botín na cidade de Madrid, que funcionava desde 1725 como uma estalagem que recebia viajantes, mercadores e tropeiros.

O restaurante moderno tem sua origem na França com o chef Marie-Antoine Carême visto como o fundador da moderna culinária francesa por ter prosperado e se tornado conhecido como “o rei dos cozinheiros” após a Revolução Francesa, momento histórico que teve como conseqüência o aumento de aristocratas e famílias burguesas que contratavam os provincianos que chegavam à cidade para trabalharem em suas casas.

Em 1794, o primeiro restaurante dos Estados Unidos, o Jullien's Restaurator foi inaugurado na cidade de Boston e essa ideia de negócios se proliferou

rapidamente em outras cidades. No entanto, a maneira de servir o alimento “à francesa” (também denominado diplomata) foi modificada para o “Buffet americano” em que as próprias pessoas se servem a partir de uma mesa central onde são colocados os pratos, talheres, guardanapos e as travessas com as iguarias.

No Brasil, os restaurantes surgiram depois de 1900. Mas com a chegada da família real em 1808 muitos ingredientes de Portugal e de outros locais, além de chefes de cozinha e novos hábitos foram incorporados a cultura brasileira. As cidades que abrigaram os primeiros restaurantes foram Rio de Janeiro e São Paulo.

Posteriormente, cada novo empreendimento foi adquirindo outros modos de servir em outros países.

Atualmente, existem vários tipos de restaurantes na atualidade por causa do aumento acelerado do setor de turismo, hotelaria e lazer, Como exemplos: Churrascarias, Buffets, Lancherias, Sorveteria, Pubs, Casa de Sucos e Vitaminas, Restaurantes empresariais, etc. (CASTELLI, 2001).

Nos dias atuais os restaurantes fazem parte da estrutura de qualquer economia ou localidade. Seja por necessidade ou prazer, o ato de se realizar refeições fora de casa é hoje mundialmente praticado e cabe aos restaurantes satisfazer aos mais variados tipos de demandas que surgem no mercado atual. As exigências, expectativas e perfil dos clientes dos restaurantes são extremamente diferenciados e por isso existe hoje a oferta de restaurantes para todos os gostos e bolsos.

Se desde o início da civilização os restaurantes fazem parte da sociedade humana, hoje em dia eles representam um elemento fundamental desta sociedade, participando do dia a dia de bilhões de pessoas. Mais do que simplesmente alimentá-las, a gastronomia faz parte da história e da cultura de cada região e cabe a todos aqueles que trabalham no setor de alimentos e bebidas fazer com que as tradições gastronômicas permaneçam e sejam cada vez mais um fator de qualidade para os restaurantes.

Há uma grande variedade de tipos de restaurantes o que torna difícil determinar uma tipologia exata para todos os tipos de negócios que se enquadram dentro da denominação “restaurante”, já que novos tipos de negócios surgem todos os dias.

Desde a 1ª edição em 1999, com as discussões e conceituações inicialmente propostas, houve uma mudança nos cenários gastronômicos e mundial e brasileiro.

Diante do exposto segundo o autor Traldi Fonseca (2018, não paginado):

No Brasil houve um amadurecimento do mercado gastronômico com o aumento de intercâmbio entre profissionais, do número de cursos, publicações e espaços nas mais diferentes mídias que abordam a gastronomia (até com canais mais especializados ou que dedicam grande de sua grade para programas ligados à gastronomia).

Somam-se a esses fatores as mudanças econômicas e sociais que o país tem vivenciado como o aumento do poder aquisitivo da população, a mudança do comportamento alimentar das famílias, dedicando cada vez mais recursos para a compra de alimentos fora do lar, entre outros.

A combinação desses eventos fez com que um grande número de novos negócios surgisse e, conseqüentemente, novos conceitos foram criados ou adaptados para atender à demanda neste novo cenário.

As primeiras classificações e conceituações propostas anteriormente não sofreram mudanças, pois, mesmo com a mudança dos cenários, continuam a existir e permanecem com as mesmas características, porém com algumas variações e novos conceitos que serão citados neste capítulo de acordo com as suas características e classificações.

Dentre os diversos produtos desenvolvidos para restaurantes, para que possam ser supridas as necessidades dos diversos tipos de clientes e dentro dos diferentes tipos de contextos que existem, identificam-se os seguintes tipos de estabelecimentos que se destinam à produção e venda de alimentos.

Igualmente como todos os setores da economia, a área de restauração sofreu grandes alterações através dos tempos, principalmente após o surgimento do turismo nos moldes que conhecemos atualmente.

Com o objetivo de atender as necessidades dos diversos tipos de clientes, segundo os vários produtos desenvolvidos para restaurantes e similares, bem como dentro dos diferentes contextos que existem de opções de atendimento, ao preço do produto, à qualidade das instalações e ao tipo de serviço, identificam-se vários tipos de estabelecimentos que se destinam à produção e venda de alimentos, porém muito semelhantes em relação aos processos de compra, armazenamento, produção, gestão, distribuição e venda. Por esse motivo surgiram vários tipos de locais para agradar os mais diferentes gostos.

Desta forma podem ser agrupados em dois grupos distintos, levando-se em consideração o serviço ofertado: o método à la carte e o método de auto-serviço , como apresenta o quadro 4 .

Quadro 4 – Tipologias de Restaurantes

Grupos	
Á la carte	Auto-Serviço
Restaurantes de Especialidades: Internacional Gastronômico Típicos: País Região Gênero Fusion Food Casual Dinning Temakerias	Restaurante Tradicional: Grill Self Service
Estabelecimentos Noturnos: Brasseries Choperias Casas Noturnas	Restaurante de Coletividade Buffet Casas de Chá
Alimentação rápida Lanchonete Catering Rotisseries Doçarias	

Fonte: FONSECA, 2018.

Grupo 1 – A lá carte

Neste grupo encontram-se todos os restaurantes e casas de alimentação que se utilizam do método à la carte para servir seus clientes. A característica marcante deste método é o cardápio sempre igual, pré-definido e oferecido diariamente, onde o cliente faz sua escolha em relação ao “*menu*”. Os restaurantes que oferecem este tipo de serviço trabalham com garçons ou atendentes de balcão para anotar os pedidos dos clientes, levá-los à preparação, atendendo o mesmo até o momento do fechamento da conta.

Podem ser clássicos, requintados ou muito simples. Variando as refeições servidas, sendo estas: pratos típicos, regionais, de massa, lanches, petiscos diversos, pizzas. Apresentam o mesmo processo produtivo, diferenciando-se em

relação à matéria-prima utilizada, aos cardápios oferecidos e, por consequência, alguns diferentes equipamentos de cocção.

São vários os tipos de estabelecimentos que se destinam a este conceito de gestão e atendimento. Podendo ser divididos em subgrupos conforme as características de cardápio, horários e estilos de atendimento, bem como pela própria clientela, tendo-se:

Quadro 5- Restaurantes de Especialidades

Restaurantes de Especialidades	Pode-se apresentar de diversas formas, sendo estabelecimentos que se especializam em determinado produto, preparação, método de cocção, país, região ou outro fator.
Internacional	Em sua maioria localizada em hotéis ou em locais de hospedagem e que possuem cardápios com preparações conhecidas e consagradas internacionalmente desde as mais simples até as mais sofisticadas.
Gastronômico	Caracteriza pela associação de um chef de renome e pelo cardápio com grande inventividade. Apresenta ambientes decorados de maneira muito elegante e com uma brigada de cozinha muito bem treinada.
Típicos	Pode apresentar as seguintes variações: país, região e gênero.
Fusion Food	Culinária de fusão mescla elementos de várias culturas.
Casual Dinning	É um estilo que ainda está se difundindo, mescla coffee shop com fusion e grill.
Temakerias	Surge com a especialização em temaki, que é um cone de alga (nori) recheado com arroz (shari) e peixes crus ou legumes e molho tare.

Fonte: Elaboração da autora 2021, baseado em FONSECA, 2018.

Quadro 6- Estabelecimentos Noturnos

Estabelecimentos Noturnos	Caracterizam-se pelo horário noturno de atendimento, sendo raras as exceções em relação a esta característica principal.
Brasseries	Restaurante e casa de bebida ao mesmo tempo.
Choperias	Adaptações das brasseries européias em vez de produtos típicos oferecem batatas-fritas, cerveja, chop e entre outros petiscos.
Casas Noturnas	Aparecem constantemente nos grandes centros urbanos e turísticos, sendo lugares de distração, onde se encontra todo tipo de atrações.

Fonte: Elaboração da autora 2021, baseado em FONSECA, 2018.

Quadro 7 - Alimentação Rápida

Alimentação Rápida	Caracteriza-se pelos cardápios prontos ou de fácil preparação para atender rapidamente as necessidades de seus clientes.
Lanchonete	Possui uma ambientação mais simples que os coffee shop e não são encontradas em hotéis, cardápio com ênfase em sanduíches e petiscos e serviço mais informal.
Catering	Empresa especializada em preparação de alimentos em meios de transporte, com exceção de navios.

Fonte: Elaboração da autora 2021, baseado em FONSECA, 2018.

Grupo 2 – Autoserviço

Os estabelecimentos que se utilizam do método de auto-serviço procuram oferecer um atendimento rápido, com baixo custo, pois os próprios clientes escolhem e servem-se, por esta razão estão ganhando uma parcela cada vez maior de mercado em todo o país. Evoluem em termos de oferta e atendimento, em função da necessidade e conveniência também crescente da população, a qual atualmente trabalha de forma exaustiva, dependente de horários e que não mais tem tempo para ir até em casa almoçar, jantar, lanchar e até mesmo tomar café pela manhã, devido também às distâncias e congestionamentos nas grandes cidades principalmente.

Assim, estes estabelecimentos surgiram para atender as necessidades cotidianas dos consumidores, variando em suas apresentações para atender diferentes parcelas do mercado. Apresentam também o mesmo processo produtivo, variam somente em relação à elaboração de cardápios, ao preço ofertado, bem como na diversificação e quantidade de pratos quentes e frios. Dentro deste parâmetro destacam-se os seguintes tipos de estabelecimento:

Quadro 8- Restaurante Tradicional

Restaurante Tradicional	Apresenta como principal característica cardápio extenso, com preparações tradicionais e de aceitação em geral com decoração simples.
Grill	Casas especializadas em grelhados
Self Service	Surgiu para atender a necessidade de uma alimentação mais rápida e variada.

Fonte: Elaboração da autora 2021, baseado em FONSECA, 2018

Quadro 9 - Restaurante de Coletividade

Restaurante de Coletividade	Situados em prédios comerciais e industriais, com o intuito de oferecer alimentação para os empregados das empresas.
Buffet	Especializado em serviços de alimentação a domicílio ou em lugar definido pelo cliente ou em evento específico.
Casas de Chá	Serviço vai do mais simples ao mais requintado, com alguns tipos de chás e bolachas, ambientação colonial e clientela diversificada.

Fonte: Elaboração da autora 2021, baseado em FONSECA, 2018

Evidentemente que existem vários tipos de clientela a serem atendidas, desde as mais simples, as que precisam de uma refeição rápida (*fast food*), e ainda existem aquelas pessoas que tendo tempo disponível, procuram um restaurante com a intenção de apreciar o sabor da comida, mas não dispõem o ritual do serviço em uma refeição.

Dessa forma, dentre os variados tipos de estabelecimentos o tipo de atendimento varia de acordo com a tipologia e o cliente-alvo, sendo a agilidade e funcionalidade no atendimento um item imprescindível para o público atual.

3.1 Os restaurantes em São Luís-MA

Nesta parte da pesquisa foi feito um levantamento a partir de jornais de maior circulação na cidade de São Luís entre os anos de 1960 e 1980 que traziam uma coluna sobre bares, restaurantes e boates mais frequentados na época.

A Comercialização de alimentos e bebidas em São Luís se iniciou com poucos estabelecimentos de restauração.

Os restaurantes que mais se destacaram foram os que surgiram com os meios de hospedagem na década de 40, com o Hotel Central e o Maranhão Hotel.

No final da década de 60 surgiu o Restaurante do Olho d' Água Palace Hotel. Segundo o jornal "O Estado do Maranhão" (Junho/1973), os estabelecimentos de restauração se expandiram a partir da década de 70 com os seguintes restaurantes:

- a) Restaurante do BEM (BANCO DO ESTADO DO MARANHÃO): localizado na Rua do Egito, nº 8 ° andar da sede do BEM. No cardápio, os pratos mais sofisticados eram o pescado ao leite de coco e o camarão;
- b) Restaurante do Benzinho: uma espécie do anexo do Restaurante do BEM, situado no mesmo endereço;
- c) Restaurante e Bar Duas Nações: inaugurado em maio de 1973, localizado no Canto da Viração, sendo galeto assado a especialidade;
- d) Restaurante Palheta: localizado no Aeroporto Cunha Machado, no Tirirical. A composição do cardápio era baseada em pratos nacionais e internacionais, sendo a lagosta grelhada um dos mais solicitados;
- e) Restaurante Luzitana: localizado na Rua Joaquim Távora, 284, Praça Benedito Leite, a especialidade da casa era o galeto;
- f) Restaurante Lusitano: situado na Rua Oswaldo Cruz, sua especialidade era o filé a moda da casa;
- g) Restaurante Castelinho: situado na Avenida Castelo Branco, 781 no São Francisco e a especialidade da casa era o sarrabulho;
- h) Restaurante São Cristovão: situado no bairro do Tirirical, o churrasco á moda gaúcha era a principal oferta da casa;
- i) "Restaurante" Estômago de aço ": localizado na Travessa do Comércio, 53. O mocotó a maranhense era a especialidade.

Os principais hotéis e clubes da cidade também ofereciam serviço de alimentação diariamente, sendo os principais: Hotel Central, Olho d'água Palace Hotel, San Francisco Hotel (Restaurante São Francisco), Selton Hotel (Vila Rica-Restaurante dos Arcos), Quatro Rodas (Restaurante Victor), São Luís Palace Hotel, Clube Jaguarema e Casino Maranhense.

Além dos serviços de alimentação, nos clubes também era realizados festas e jantares dançantes. Alguns bares também ofereciam alimentação comercial, sendo os bares praianos os mais frequentados nos fins de semana na década de 70, os

principais foram: Bar e Restaurante Ricardão na Praia do Araçagi e Bar Restaurante Peixoto na praia do Olho d'Água.

Devido às diversas reclamações dos turistas pela falta de restaurantes que ofertavam comidas típicas (arroz de cuxá, caruru, camarão ensopado e etc.) em seus cardápios, os estabelecimentos começaram a incluir as comidas típicas do Maranhão e nesse período surgiram os restaurantes especializados, sendo os principais: O marisqueiro Lusitano e a Base do Germano, ambos especialistas em frutos do mar.(JORNAL O ESTADO DO MARANHÃO, 1973).

Na década de 80, os estabelecimentos que comercializavam alimentos e bebidas se concentravam nos clubes e hotéis:

- a) Restaurante Clube Jaguarema;
- b) Restaurante do Casino Maranhense;
- c) Restaurante San Francisco :Hotel San Francisco ;
- d) Restaurante Victor: Hotel Quatro Rodas;
- e) Restaurante Arcos: Hotel Vila Rica ;
- f) Restaurante Maritimus: Praia Mar Hotel; e
- g) Restaurante Tharoas: Hotel Ponta d' Areia.

Além dos restaurantes de clubes e hotéis surgiram na década de 80, os Restaurantes Tia Maria (Ponta d'Areia), Restaurante Xique-xique (São Francisco), Restaurante das Ostras e Restaurante Quintas do Calhau (ambos no Calhau).

Segundo consta no jornal O Estado do Maranhão (janeiro /1990), o Restaurante *La Boheme* ganhou o prêmio de melhor restaurante típico da década de 90, nessa mesma década surgiram o Restaurante Cheiro Verde no Olho d' Água; o Chico's Restaurante inaugurado em 1193, o Cabana do Sol em 1994; o Restaurante Terraço da Fábrica, localizado no CEPRAMA (Centro de Comercialização de Produtos Artesanais do Maranhão); Pavan Churrascaria na Avenida dos Holandeses; Churrascaria Passo Fundo no Turu. O Restaurante *Petit Jardim* se consolidou no mercado como um dos melhores restaurantes da ilha, localizado na cobertura do Hotel *La Ravardiere* no início da década de 1990.

Em meados da década de 90 foi inaugurado o Restaurante SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) na Rua de Nazaré, com o cardápio composto por comidas nacionais e internacionais. Também nesse mesmo período foi inaugurada a Pousada do Francês, no Centro da cidade, com um restaurante de

cardápio variado, sendo oferecido *Buffet*³ executivo, com comida italiana as terças-feiras, comida árabe as quartas e na sexta o tradicional bacalhau, sendo que o cliente ainda ganhava uma taça de vinho por conta da casa. (JORNAL O ESTADO DO MARANHÃO, 1993).

Ao final da década de 90 e início da década de 2000, houve a expansão das empresas hoteleiras e o surgimento de vários hotéis, juntamente com diversos restaurantes, dentre os quais estão Petiscaldos situado na Ponta d'Areia; O Don Irdara Restaurantes inaugurado em 1998; o Restaurante Panela de Minas, inaugurado em 1998, localizado no Turu; o Por Acaso Bar e Restaurante, inaugurado em 2002 na Laguna da Jansen.

Em 2004, na Rua do Giz, foi inaugurado o Crioula's Restaurante, e no ano seguinte foram inaugurados o Restaurante Picuí Tábua de Carne, o Restaurante Espaço *Gourmet*⁴ e no dia 15 de dezembro do mesmo ano o Restaurante Casa do Arroz, situado na estrada de Ribamar.

Em março de 2006, a ABRASEL iniciou suas atividades no Maranhão tendo vários associados, nesse mesmo teve a inauguração do Restaurante Maracangalha, do renomado chefe Dantas. Em 2007, na Avenida dos Holandeses foi inaugurado o Restaurante Feijão de Corda. No ano de 2009, no bairro do Calhau inaugurou-se o Empório Paulista, com serviços sofisticados de bar e restaurante inspirado no Mercado Municipal de São Paulo, com música ao vivo as quintas-feiras e as sextas-feiras e aos sábados; almoço executivo de segunda a sexta-feira e feijoada e quitutes variados aos sábados.

No mesmo ano, na Lagoa da Jansen inaugurou-se o Restaurante *La Trattoria*, com um cardápio que mistura o sabor da culinária italiana com os temperos da cozinha maranhense. O Empório Paulista após ser fechado, foi reinaugurado no dia 07 de abril de 2011, na Vila *Premier*, no bairro da Ponta d'Areia.

Os estabelecimentos destinados à comercialização de alimentos e bebidas em São Luís se expandiram com o passar do tempo, investindo mais em serviços com qualidade e diferenciados com o intuito de vencer a concorrência cada vez mais acirrada entre os serviços de restauração oferecidos na capital maranhense.

³ Termo em inglês dado a refeição em que os convidados se servem dos vários pratos frios expostos numa mesa

⁴ Termo francês dado a pessoa que aprecia o refinamento em matéria de comida e bebida.

4 METODOLOGIA

A metodologia é um fator importante na construção do estudo, mas não se deve entendê-la apenas como o conjunto de procedimentos técnicos na realização da pesquisa; a sistematização dos dados e a forma de análise dos resultados, como diz Morin (2010), ajudam a questionar e a criticar, e só então submeter à análise dos dados.

Morin vê a metodologia como indicação rígida de procedimentos ou como a presença de uma programação a ser cumprida supondo-se que a realidade caminha linearmente sem acasos e desvios. Para isso propõe que as pessoas na busca do conhecimento seguro ou mais seguro, disponham de estratégias e não de programas. Em o método 2: a vida da vida (MORIN, 2002) indica seu entendimento de programa e estratégia.

O programa ('aquilo que está inscrito previamente') é um conjunto de instruções codificadas que, quando aparecem as condições específicas da sua execução, permitem o desencadeamento, o controle, o comando por um aparelho de seqüência de operações definidas e coordenadas para alcançar certos resultados. (MORIN, 2002, p.250).

Segundo o dicionário Houaiss (2001), metodologia é uma ciência que estuda os métodos aos quais ela mesma recorre, estabelece métodos específicos de investigação, pesquisa e estudo. Portanto pode ser definida como uma sistematização para alcançar resultados.

Esta pesquisa foi de natureza qualitativa, para tanto se considerou a singularidade das pessoas, porque sua subjetividade é uma manifestação da plenitude de sua vida. A experiência e a vivência ocorrem no terreno da coletividade e se contextualizam pela cultura do grupo social em que ela se insere. (MINAYO, 2012; 2014).

O foco da pesquisa qualitativa demanda compreender e aprofundar o conhecimento sobre os fenômenos desde a percepção dos participantes ante um complexo natural e relacional da realidade que os rodeia, com base em suas experiências, opiniões e significados, de modo a exprimir suas subjetividades (SAMPIERI; COLLADO; LÚCIO, 2013; MINAYO, 2014).

Este trabalho, metodologicamente, está compreendido em duas etapas, na primeira etapa foi feito o levantamento teórico-bibliográfico sobre a temática, da qual delineou-se o objeto a ser analisado. A pesquisa bibliográfica foi realizada através de consultas de artigos científicos, tcc, websites, livros, revistas, materiais

digitalizados e no google books, em outros termos uma técnica de documentação indireta que abrange materiais existentes já publicados que aborda sobre o assunto .

A pesquisa bibliográfica é importante desde o início de uma pesquisa científica, pois é através dela que começamos a agir para conhecer o assunto a ser explorado, ou seja, desde o início, deve buscar obras já publicadas sobre o assunto, investigando as conclusões e se ainda é interessante desenvolver a análise sobre o determinado assunto. Esta, de acordo com Bocato (2006, p.266), “busca o levantamento e análise crítica dos documentos publicados sobre o tema a ser pesquisado com o intuito de atualizar, desenvolver o conhecimento e contribuir com a realização da pesquisa”.

A segunda fase compreendeu a pesquisa empírica e foi dividida em duas etapas: na primeira com a coleta de dados quando se aplicou a entrevista, técnica esta apropriada, pois foi possível extrair das respostas dos participantes sentimentos, opiniões e informações e reações referente à temática.

Para a inclusão de evidências empíricas, a segunda etapa, teve-se como campo de pesquisa os Restaurantes Dedo de Moça e Belle Plage - PraiaBella Hotel

4.1 Descrição do local de estudo

As principais características, dados e informações dos restaurantes abaixo relacionados foram obtidas através de realização de visitas *in loco* e informações contidas nos *websites* dos mesmos e disponibilizadas pelos gestores.

4.1.1 Restaurante Dedo de Moça

Localizado na Rua Primeiro de Maio, nº 26, no Bairro Vila Isabel Cafeteira, São Luís, Maranhão. O referido restaurante foi fundado em 2021, oferecendo serviço de *delivery* e retirada, com quatro preparações sendo duas fixas de semana. Funciona aos sábados, domingos e feriados, sendo uma equipe familiar formada por três irmãs, pai, mãe e cônjuges.

A ideia da abertura do restaurante surgiu assim que uma das irmãs desistiu de fazer o curso de direito, para cursar gastronomia, o nome veio de um pé de pimenta dedo de moça que é cultivado pela família na varanda de casa.

Tendo como base das respostas o relato da proprietária do restaurante, quando se pergunta sobre a elaboração do cardápio quais pratos da culinária regional maranhense são incluídos, respondeu que faz parte do *menu* os seguintes

pratos: o arroz de cuxá, torta de camarão e a pescada maranhense e tendo como preparações fixas o mocotó e a feijoada, além de outros que não foram citados na pesquisa, mas que fazem parte do cardápio e representam a gastronomia afro-brasileira e maranhense ,seguem as figuras abaixo :

Figura 2: Arroz de cuxá, escabeche e vatapá de peixe seco



Fonte: Arquivo pessoal da proprietária do restaurante Dedo de Moça

Figura 3: Feijoada



Fonte: Arquivo pessoal da proprietária do restaurante Dedo de Moça

Figura 4: Camaroadas com ovos e batatas, arroz branco, salada verde e farofa



Fonte: Arquivo pessoal da proprietária do restaurante Dedo de Moça

Figura 5: Mocotó



Fonte: Arquivo pessoal da proprietária do Restaurante Dedo de Moça

Figura 6: Camarão frito ao alho e azeite, arroz com toucinho, vinagrete e banana-da-terra



Fonte: <https://www.instagram.com/restaurantededodemoca.slz/>

4.1.2 Restaurante Belle Plage_ PraiaBellla Hotel

Situado na Avenida Litorânea, um dos principais pontos turísticos da cidade, possui acesso fácil para bares, restaurantes e lanchonetes, locais perfeitos para também desfrutar da gastronomia maranhense e de frutos do mar.

O hotel possui um restaurante que oferece café da manhã e permanece aberto para almoço, jantar e *room service*, servindo pratos da culinária regional, além disso, bebidas e lanches estão disponíveis no bar.

Figura 7: PraiaBella Hotel



Fonte: <http://praiabellahotel.com/>

Figura 8: Restaurante Belle Plage



Fonte: Arquivo pessoal da gerente do restaurante Belle Plage

4.2 O que dizem os sujeitos da pesquisa

Foi feita uma entrevista a princípio com a sócio-proprietária do Restaurante Dedo de Moça, Laura, gastróloga e pós-graduanda em docência superior em gastronomia, no dia 10/09/21, com questionário respondido de maneira virtual com 8 perguntas abertas.

Na primeira pergunta buscou-se saber quais os pratos típicos maranhenses constam no cardápio do estabelecimento, a qual se obteve a seguinte resposta:

As preparações fixas são mocotó e feijoada, todo final de semana nós colocamos no cardápio duas preparações diferentes. Buscando a valorização da culinária regional com seus produtos locais (Laura)

Dessa forma pode-se perceber uma valorização dos sabores pertencente aos elementos nativos da região, produzidos pelo pequeno produtor com peculiaridades geoclimáticas, em conformidade com padrões artesanais, pois as práticas de valorização da Gastronomia Típica propõem a utilização de pratos e produtos que retratam as diferenças alimentares de cada lugar. Por isso Fagliari (2005, p.54) aponta que pratos e produtos típicos são elementos que podem ser facilmente trabalhados de forma a se tornarem atrativos turísticos. A utilização destes elementos vem ao encontro daquilo que é almejado também pelo Turismo Cultural que demonstra interesse em corroborar a “experiência local” vivida pelos turistas, através das peculiaridades territoriais.

Na segunda pergunta ao se indagar sobre quem elabora o cardápio do restaurante Dedo de Moça, a mesma assinalou que esta elaboração é feita pela chef de cozinha que no caso é ela mesma.

O Chef é o principal executivo da cozinha, é o mais alto cargo da hierarquia. É o responsável pela elaboração dos pratos e organização da cozinha, além de ser o responsável por tudo o que acontece nela. É de sua inteira responsabilidade o planejamento do cardápio, a supervisão do pré-preparo, do preparo e da finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

Para ser considerado um bom chef alguns requisitos básicos devem ser respeitados assim como uma busca constante de um nível de excelência e profissionalismo individual e coletivo.

Diante do exposto as funções do chef como definidos por Escofier continuam sendo até hoje: Definir compras; montar cardápio; distribuir o trabalho para a equipe; supervisionar montagem dos pratos; interagir com o salão. (FREIXAS; CHAVES, 2009, p.131)

Questionou-se ainda sobre a inclusão de pratos da culinária regional maranhense e ela respondeu assim:

Geralmente incluímos o arroz de cuxá que é muito consumido por nós maranhenses, a torta de camarão e o cuxá que estão presentes nas festividades do São João e a peixada maranhense que tem como característica um caldo mais fino (Laura)

Sobre qual a importância da inclusão de pratos étnicos para a gastronomia local obteve-se a seguinte resposta:

A alimentação passa a ser cada vez mais uma experiência cultural, as sociedades manifestam traços de seus costumes através da gastronomia, por isso que são importantes a culinária étnica e regional, elas dão a chance de descobrir novos pratos. (Laura)

A cultura está fortemente relacionada aos hábitos alimentares, por consequência de fatores geográficos e sociais. Cada país e região têm sua culinária própria, fruto dos costumes, ingredientes disponíveis e hábitos locais. Pela globalização, as práticas, técnicas e tradições culinárias acabaram por ficar conhecidas em todos os continentes.

A troca entre pessoas e a hibridização cultural entre nações fez com que condimentos, receitas, ritos alimentares e utensílios usados na cozinha transitassem pelo mundo. Diferentes lugares podem ser caracterizados por seus cheiros e sabores, estabelecendo a culinária um importante papel de identificação e manutenção de identidade.

Por este motivo Baptista (2014, p.6) afirma que:

A culinária é cultura quando preparada e transformada pelo homem, pois este se utiliza de técnicas e práticas culturais desenvolvidas para este fim, seguindo critérios relacionados às esferas históricas, sociais e simbólicas. Desse modo, ela envolve um complexo sistema representativo de regras, significados, símbolos e valores culturais, estabelecendo uma linguagem decodificada por aqueles que partilham dos mesmos hábitos e tradições.

Com relação sobre a percepção de que os pratos revelam uma identidade cultural maranhense respondeu *“que sim, justificando que é através dos produtos locais e artesanais que utilizamos.”*

Ao ser indagada sobre que modificações estes pratos vêm sofrendo ao longo do tempo afirmou:

A culinária maranhense ela não sofre muitas modificações, pois os pratos são ligados à nossa cultura. São patrimônios, os cozinheiros e chefs não costumam sair dessa cultura. Alguns até arriscam fazer novas preparações com produtos locais, mas a presença do cuxá, da torta, do arroz de cuxá, da peixada são muito forte. (Laura)

Os relatos sobre o preparo, a origem, a reconstituição da memória, da tradição em tornos desses pratos que buscam a identidade de um povo, também são ressaltados por Lody (2008, p. 407) os movimentos de patrimonialização da comida buscam matrizes e modelos de sociedades tradicionais. Buscam também a nação, o povo, o segmento étnico, o típico, o que é regional, o que é do lugar, da assinatura de quem cozinha, onde se come, como se come.

Em relação ao número de pratos típicos oferecidos no cardápio do restaurante serem adequados ao desenvolvimento do patrimônio gastronômico, respondeu que *“ainda não”* e em relação aos turistas que frequentam o restaurante revelarem o interesse pela gastronomia típica da região ,pontuou que : *“meu restaurante por enquanto não funciona de forma presencial.”*

A segunda entrevista foi feita dia 13/09/21, in loco no Restaurante Belle Plage - PraiaBella Hotel,sendo agendada com antecedência com a gerente do restaurante Olívia, graduada em Hotelaria e Bacharel em Turismo , na oportunidade foram feitas 8 perguntas abertas e acesso ao cardápio ,porém não se observou o preparo dos pratos.

Sobre quais os pratos típicos do cardápio do estabelecimento, disse:

Peixe frito, camaroadá a moda maranhense, arroz de cuxá, pescada, camarão, frutos do mar. Servimos mais mariscos . Feijoada não faz parte do cardápio fixo, só para eventos e a pedido dos clientes, não servimos nada

com azeite de dendê. Também servimos baião de dois, porém não sei se é considerado prato típico maranhense (Olívia)

A culinária de uma região é interessante por si só. Através dos ingredientes, do modo de preparo da comida e dos pratos típicos é possível conhecer os costumes e hábitos de um povo. Alimentos, utensílios e técnicas utilizados revelam hábitos e gostos, espelhando importantes aspectos como a religião e a política, comunicando por meio da comida as aversões, discriminações, identificações e preferências de uma região e seus habitantes.

A partir dessa visão baseia-se no conceito desenvolvido por Stuart Hall (2006), que aponta a culinária como um importante fator de criação e manutenção da identidade, discorrendo sobre os conceitos de identidade e patrimônio cultural, cultura e hábitos alimentares e culinários típicos e suas raízes.

A elaboração do cardápio é feita pela nutricionista, pela gerente e pelo proprietário para avaliar custos e a nutricionista dar o aval final.

Em relação ao se pensar na elaboração do cardápio, os pratos maranhenses a serem inclusos são os mesmos citados anteriormente.

Quanto à importância da inclusão de pratos étnicos para a gastronomia local afirmou:

De grande relevância, tinha que focar mais nos pratos típicos maranhenses, porque quem vem de fora, quer provar o que é da terra. Cada local tem uma culinária diferente. Eu por exemplo sou piauiense me surpreendi muito com a dobradinha (Olívia)

O ato de cozinhar alimentos vai muito além da necessidade de alimentar: os ingredientes e a forma de preparo da comida demonstram características, hábitos e o modo de vida de um povo. Assim sendo, representa um significado simbólico em cada cultura, refletindo a alimentação nativa tradicional.

Os pratos típicos são considerados patrimônios culturais imateriais, pois segundo Leonardo (2009, p.2) comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas naquele ato. A cultura alimentar está diretamente ligada com a manifestação desta pessoa na sociedade.

Ao se questionar sobre perceber que os pratos revelam uma identidade cultural maranhense disse que *“não, pois são pratos mais refinados e que não caracterizam essa identidade cultural.”*

A identidade cultural evidencia aspectos relacionados ao ponto de vista étnico, lingüístico, racial, religioso, regional ou nacional em um âmbito social. Por ela podem ser percebidos os sentimentos de pertencimento referentes aos seus bens culturais. É dessa forma que um indivíduo passa a se reconhecer em uma concepção individual e coletiva dentro dos costumes, hábitos e padrões de conduta de sua nação.

Para Stuart Hall (2006):

A identidade, nessa concepção sociológica, preenche o espaço entre o “interior” e o “exterior” – entre o mundo pessoal e o mundo público. O fato de que projetamos a “nós próprios” nessas identidades culturais, ao mesmo tempo internalizamos seus significados e valores, tornando-os “parte de nós”, contribui para alinhar nossos sentimentos subjetivos com os lugares objetivos que ocupamos no mundo social e cultural. A identidade, então costura [...] o sujeito à estrutura. Estabilizamos tanto os sujeitos quanto os mundos culturais em que eles habitam, tornando ambos mais reciprocamente mais unificados e predizíveis. (HALL, 2006, p.11-12).

Outro fator abordado com a gerente foi que modificações estes pratos vêm sofrendo ao longo do tempo, afirmou que *“há modificações sim nos pratos, adequando ao gosto e ao paladar do cliente, as guarnições mudam de um local para outro. Citou peixe com salada.”*

Dessa maneira, com o conhecimento do passado, o sentimento de identificação faz com que um determinado grupo se diferencie dos demais, cultivando um conjunto de práticas, símbolos e hábitos que têm o objetivo de recomendar regras e valores por repetição e continuidade através da tradição.

Hall (2006) coloca a identidade em xeque frente à pós-modernidade, revelando que atualmente o mundo vive uma crise de identidade decorrente do amplo processo de mudanças ocorridas nas sociedades modernas. Conforme o autor, “as transformações associadas à modernidade libertam o indivíduo de seus apoios estáveis nas tradições e nas estruturas” (HALL, 2006, p. 25). Com isso, segundo ele, a modernidade propicia a fragmentação da identidade.

Assim, as identidades seriam construídas por meio da diferença e não fora dela. Hall explica que isso ocorre no aspecto relacional, ou seja, por meio da relação com o outro, com aquilo que a pessoa não é. Portanto, toda identidade teria necessidade daquilo que lhe “falta”.

Para Tomaz Tadeu Silva (2011), a identidade e a diferença são criações sociais e culturais. A identidade depende da diferença e a diferença depende da identidade; são inseparáveis, uma vez que a diferença é um produto derivado da

identidade. “Nesta perspectiva, a identidade é a referência, é o ponto original relativamente ao qual se define a diferença. Isto reflete a tendência a tomar aquilo que somos como sendo a norma pela qual descrevemos ou avaliamos aquilo que não somos” (SILVA, 2011, p.1).

Desse modo, com a globalização, com o contato entre culturas e com a fragmentação e unificação cultural, estão perdendo os valores iniciais, mesclados com novos hábitos. Esses valores, de certa forma, podem ser resgatados por intermédio da prática e do consumo da culinária típica, pois a relação entre a comida e o povo implica em um reconhecimento coletivo, ligado à identidade cultural e tradição.

Considera que número de pratos típicos oferecidos no cardápio ainda não são adequados ao desenvolvimento do patrimônio gastronômico.

Por fim de acordo com a entrevistada os turistas que frequentam o restaurante revelam interesse pela gastronomia típica da região, “*pois gostam dos sucos regionais e os pratos típicos chamam a atenção e despertam interesse.*”

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Comida é cultura, ela não serve apenas para identificar um povo, pois ao mesmo tempo em que estabelece uma fronteira entre os hábitos de uma região, serve como elo fraterno para o intercâmbio de saberes e sabores. Essa cultura híbrida tem como principal fator de formação os habitantes-nativos ou não-, que através do tempo cultivaram hábitos e organizaram sua cultura através da história.

Ao se falar em culinária lembra-se muito da identidade da população, seus hábitos, seus modos de vida, processos históricos culturais, transformações do tempo e interferência de outras culturas. Com isso ficam evidentes os resultados dessa mistura, que ressalta a identidade cultural.

A gastronomia tem papel de diferenciação cultural, que trazem seus valores simbólicos e imaginários, tendo como principal contribuição a preservação da cultura e como foco a potencialização, mas não de modo “turistificar” a cultura, e sim atrair visitantes para a participação na realidade cultural do destino, por meio da cozinha produtos locais e serviços relacionados.

A peculiaridade gastronômica pela presente pesquisa é de grande relevância para o setor hoteleiro e turístico de São Luís, pois a cozinha local é marcada por ingredientes de origem negra, trazidos pelos africanos e que por vezes refletem na cozinha ludovicense.

Estamos na segunda maior nação do mundo por isso buscou-se encontrar resultados que dê sentido cultural, antropológico e dê referências para entendermos o contexto de formação, ao longo da história e das relações sociais, da extensa lista de comidas que têm influência africana e que estão no cardápio dos brasileiros, da origem e força africana, desprezada pelas atitudes racistas e discriminatórias cada vez mais crescentes, recuperando-a no sabor do leite de coco, do inhame, do dendê e de tantos alimentos deliciosos, que acrescentam africanidade ao nosso cardápio.

Portanto, a comida para a cultura afro alimenta o corpo e o espírito. Quer-se nessa pesquisa, resgatar seu imenso valor cultural, para além de mistificações e preconceitos, na busca de uma gastronomia brasileira de raiz, reconhecida e valorizada no mundo, e principalmente, por todos os que fazem parte da sociedade brasileira. Espera-se contribuir para a valorização do cardápio com forte influência negra, demonstrando, por sua vez, que além de elemento cultural, os alimentos adquirem simbologia e significados diversos.

Diante dos resultados obtidos, sob a luz das relações de hospitalidade e representação estabelecida com a gastronomia afro-brasileira, pôde-se comprovar o reconhecimento da importância da mesma por parte dos gestores de restaurantes, além de apresentar um estudo ampliado e profundo de o que se come, a maneira como se prepara determinado alimento, são formas explicativas da sociedade.

Pretendia-se, com a pesquisa, compreender de que forma as relações de hospitalidade e representação da gastronomia afro-brasileira, no âmbito da gestão de restaurantes, podem influenciar na prestação de serviços. A partir dos resultados, foi possível observar que o resgate da memória de um povo, a sua construção de identidade através do alimento ofertado, leva a rememoração das raízes, de origem de sua história tendo um caráter importantíssimo para a elevação de uma determinada nação de um grupo étnico.

Neste sentido, tal relevância da gastronomia afro religiosa para o turismo na cidade pode ser evidenciada no fluxo turístico, utilizada para agregar valor e atratividade ao produto, onde foi observado, com a aplicação de questionário com duas gestoras de restaurantes distintos da cidade, onde relataram a importância da valorização do prato de culinária negra como comida típica de São Luís e citaram pratos como arroz de cuxá, feijoada, e que apesar de ainda não considerarem a quantidade pratos típicos oferecidos no cardápio dos restaurantes suficientes, são conscientes da importância da gastronomia afro-brasileira e de que certa forma a representa e a acolhe nos cardápios.

Nesse contexto, a importância da vivência autêntica ao contato com o modo de vida e a identidade de um determinado povo, confere um atrativo a mais para o turismo local, uma vez que mostra aos visitantes aspectos culturais distintos do seu cotidiano, possibilitando uma experiência única e diferenciada com a cultura dos outros povos.

Desta maneira, a utilização de um recurso cultural como atrativo pode contribuir, através da implantação de políticas públicas, para a valorização do patrimônio, seja ela material ou imaterial proporcionando o revigoramento da tradição, reforçando e reconfigurando a memória africanizada. Portanto, a ação de patrimonializar a comida típica local de origem negra tem o objetivo de inserir a comunidade no caminho do desenvolvimento social e econômico. Pois, a partir do momento que se agrega valor, tanto econômico quanto simbólico, a um determinado

bem cultural, este produz o reconhecimento de identificação da população local com sua história e seus aspectos culturais.

Dessa forma, pode-se concluir também que este trabalho pode servir para auxiliar gestores da área, consultores, estudantes e outros profissionais que desejam ter um conhecimento mais específico sobre o assunto e principalmente despertar na sociedade a importância de determinadas comidas típicas de São Luís a fim de valorizá-las como patrimônio cultural da localidade.

REFERÊNCIAS

- AMON, D.; MALDAVSKY, David. **Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social**: estados da arte. Petrópolis: Vozes, 2007.
- ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes e cuca**: prática culinária. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.
- BAPTISTA, Michele Marques. Relações entre identidade, linguagem e cultura: o léxico da culinária em a casa das sete mulheres. **Linha D'Água** (Online), São Paulo, v. 27, n. 2, p. 67-81, dez. 2014. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/linhadagua/article/view/83633/91671>. Acesso em: 15 set. 2021.
- BOCCATO, V. R. C. Metodologia da pesquisa bibliográfica na área odontológica e o artigo científico como forma de comunicação. **Rev. Odontol. Univ.**, São Paulo, v. 18, n. 3, p. 265-274, 2006. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rdbci/article/view/1896>. Acesso em: 08 de set. 2021.
- BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995
- CABRAL, L.C. et al. The production planning and control process: case study at mini kalzone. **Revista de Negócios**, v. 14, n. 4, p. 55-66, 2009.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 8.ed. Caxias do Sul: Educs, 2001
- DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da UNESCO**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.
- FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação**: Análises introdutórias. São Paulo: Ed. Roca, 2005.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário da língua portuguesa**. 5. ed. Curitiba: Positivo, 2010. 2222 p.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo, SP: Estação da Liberdade, 1998
- FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurante**. 7. ed. rev. atual. São Paulo: Editora SENAC, 2018. Disponível em: https://www.google.com.br/books/edition/Tecnologias_gerenciais_de_restaurantes/u95VDwAAQBAJ?hl=pt-BR&gbpv=1&dq=Tecnologias+gerenciais+de+restaurante&printsec=frontcover. Acesso em: 26 jul. 2021.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

HALL, Stuart. **A identidade cultural da pós-modernidade**. São Paulo: DP&A, 2006

KOTLER, Philip. **Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. Tradução Ailton Bonfim Bradão. 5. d. São Paulo: Atlas, 1999.

LEONARDO, Maria. Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**, v. 3, ano 2, dez. 2009. Disponível em: <http://revista.antropos.com.br/downloads/dez2009/Artigo%201%20-%20Antropologia%20da%20Alimenta%E7%E3o%20-%20Maria%20Leonardo.pdf>. Acesso em: 15 set. 2021.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca**. Temas da antropologia da alimentação. Editora Senac: São Paulo, 2008. 424p.

LODY, R. **O rei come quiabo e a rainha come fogo**. *In*: Leopardo dos olhos de fogo. São Paulo: Ateliê Editorial, 1998

LOPES, Simone S. Gastronomia aquece o país. **Correio do Povo**, Porto Alegre, 10 jun. 2012. Disponível em: <http://www.correiodopovo.com.br/blogs/planodecarreira/?p=313>. Acesso em: 27 jul. 2021

MACIEL, M. E. **Olhares antropológicos sobre a alimentação. Identidade cultural e alimentação**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

MEGLIO, L. **Sociologia del cibo e dell'alimentazione**: Un'introduzione. Milano: Franco Angelini, 2002.

MICHAELIS. **Moderno dicionário da língua portuguesa**. São Paulo: Melhoramentos, 2000. 2259 p.

MINAYO, M.C.S. **O desafio do conhecimento**: pesquisas qualitativas em saúde. São Paulo (SP): Hucitec, 2014. 393p.

_____. **Pesquisa Social**: teoria, método e criatividade. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

MORAES, Leandro; POMAR, Valter; BUENO, Adriano. **África e Brasil**: história, cultura e educação. São Paulo: FTD Editora, 2016

NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares. **Comida**: prazeres, gozos e transgressões. 2. ed. rev. e ampla. Salvador: EDUFBA, 2007. Disponível em: https://www.google.com.br/books/edition/Comida_prazeres_gozos_e_transgress%C3%B5es/qUWqCgAAQBAJ?hl=ptBR&gbpv=1&dq=COMIDA,+PRAZERES+,+GOSTO S+E+TRANSGRESSOES+2007&printsec=fr. Acesso em: 12 jul. 2021.

PRAIA BELLA HOTEL. Disponível em: <http://praiabellahotel.com/>. Acesso em: 14 set. 2021.

REINHARDT, J.C. **Dize-me o que comes e te direi quem és**: alemães, comida e identidade. 2007. 204f. Dissertação (Doutorado em História) – Faculdade de

Ciências, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. Disponível em: <http://dspace.c3sl.ufpr.br:8080/dspace/handle/1884/15966>. 15 set. 2021

RESTAURANTE DEDO DE MOÇA. Disponível em:

<https://www.instagram.com/restaurantededodemoca.slz/>. Acesso em: 14 set. 2021.

SAMPIERI, R. H.; COLLADO, C. F.; LUCIO, M. P. B. **Metodologia de Pesquisa**. 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2013. 624p.

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

SILVA, Tomaz Tadeu da. **A produção social da identidade e da diferença**.

Disponível em:

<http://www.diversidadeducainfantil.org.br/PDF/A%20produ%C3%A7%C3%A3o%20social%20da%20identidade%20e%20da%20diferen%C3%A7a%20-%20Tomaz%20Tadeu%20da%20Silva.pdf>. Acesso em: 27 ago. 2021.

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Porto Alegre: Bookman, 2010

APÊNDICE

APÊNDICE A- ROTEIRO DE ENTREVISTA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
COMPLEXO FÁBRICA SANTA AMÉLIA
CURSO DE HOTELARIA

ROTEIRO DE ENTREVISTA

TÍTULO DA ENTREVISTA: HOSPITALIDADE E A REPRESENTAÇÃO DA GASTRONOMIA AFRO- BRASILEIRA EM RESTAURANTES DE SÃO LUÍS-MA

Objetivo: Visa identificar a representação e a valorização da gastronomia afro-brasileira em restaurantes de São Luís.

Participantes: Gestores dos Restaurantes de São Luís - MA

- 1) Quais os pratos típicos do cardápio do seu estabelecimento ?
- 2) Por quem é feita a elaboração do cardápio ?
 Nutricionista
 Chef de Cozinha
 Gestor
 Outros
- 3) Quando se pensa na elaboração do cardápio quais pratos da culinária regional maranhense são inclusos ?
- 4) Qual a importância da inclusão de pratos étnicos para a gastronomia local ?
- 5) Você percebe que os pratos revelam uma identidade cultural maranhense ? Justifique
- 6) Que modificações estes pratos vem sofrendo ao longo do tempo ?
- 7) Você considera que o número de pratos típicos oferecidos no cardápio do seu restaurante são adequados ao desenvolvimento do patrimônio gastronômico?
- 8) Os turistas que freqüentam o seu restaurante revelam o interesse pela gastronomia típica da região ? Justifique