

A INFLUÊNCIA DA CULINÁRIA PERUANA NOS RESTAURANTES DA CIDADE DE BENJAMIN CONSTANT- AM

Francisclene Morais Rios¹

Alyne Luiza da Costa Jumbato²

Herman Garcia Chunha³

Bruna Lima Salvador⁴

1 INTRODUÇÃO

Benjamin Constant é um município brasileiro localizado no interior do Estado do Amazonas, Região Norte do país, localiza-se na microrregião do Alto Solimões. Sua população é de 40.417 habitantes segundo os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2016.

A região destaca-se por sua diversidade cultural, já que a cidade se encontra próximo a tríplice fronteira entre Brasil, Colômbia e Perú, dando ênfase a sua variação cultural, social e econômica. Assim, este trabalho tem como objetivo verificar a influência da culinária peruana nos restaurantes e no comportamento do consumidor brasileiro na cidade de Benjamin Constant, tal como identificar de que forma esta cultura vem fazendo parte da realidade das famílias locais.

Desta forma, o município é caracterizado pela influência econômica por parte do poder público, comercial e agrícola. Sendo que, na sua grande maioria, os empreendedores que investem nestas atividades econômicas são também consumidores potenciais dos restaurantes disponíveis na cidade de Benjamin Constant, o que indica que os restaurantes atendem diversos grupos de clientes, sejam eles de diferentes classes sociais, cidades, países e gênero.

Há vários fatores que influenciam os consumidores no ato da compra de determinado bem ou serviço, tal como o fator cultural, que atua de forma direta na construção dos gostos e preferências do consumidor. Para Kotler e Armstrong (2007), A cultura é o principal determinante dos desejos e do comportamento de uma pessoa. O comportamento humano é em grande parte adquirido.

¹ Graduanda em Administração pelo Instituto de Natureza e Cultura – INC/UFAM, klenny_luiza@hotmail.com

² Graduanda em Administração pelo Instituto de Natureza e Cultura - INC/UFAM, alyneluiza45@gmail.com

³ Graduando em Administração pelo Instituto de Natureza e Cultura - INC/UFAM, hermanngarcia7@gmail.com

⁴ Graduanda em Administração pelo Instituto de Natureza e Cultura - INC/UFAM, brunalg67@gmail.com

A cidade, por sua vez, torna-se um lugar estratégico para os empreendedores de outros países, já que a abundância de restaurantes estrangeiros vem crescendo nos últimos anos e a influência da culinária peruana vem se destacando no dia a dia do cidadão benjaminense.

Percebe-se que desde a colonização, o Brasil vem sendo influenciado por várias culturas, tornando-o um país miscigenado, contendo características de vários povos, com costumes e comportamentos diversos. Essa influência cultural continua acontecendo nos dias atuais, principalmente nas áreas de fronteira. Segundo Kotler e Armstrong (2007), O ambiente cultural é composto de instituições e outras forças que afetam os valores, as percepções, as preferências e os comportamentos básicos da sociedade.

Várias famílias benjaminense, não apenas frequentam restaurantes peruanos, mas também adquiriram o hábito de preparar suas receitas em casa, principalmente pelo convívio com os peruanos que se tornaram moradores da cidade de Benjamin, e essa convivência gerou uma forte aculturação na culinária.

2 METODOLOGIA

A importância do método utilizado na pesquisa é fundamental para a validação e entendimento das informações apresentadas na divulgação de seus resultados. A opção por determinados métodos em detrimento de outros está diretamente relacionada aos objetivos da pesquisa e ao tipo de fenômeno a ser estudado.

Para Santos (2001), a pesquisa pode ser dividida, em relação a seus objetivos, em exploratórias, descritivas e explicativas. Dessa forma, esta pesquisa pode ser classificada apenas em descritiva, onde se realizou uma pesquisa de campo, por conseguinte participaram 20 consumidores de uma entrevista estruturada em diversos restaurantes peruanos localizados no centro da cidade, sendo que os dados receberam tratamentos qualitativos, a partir de uma observação indireta de encontros entre familiares, amigos e casais.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A entrada de emigrantes peruanos no comércio da cidade de Benjamin Constant - AM se deu a partir da década de 90 trazendo consigo novos empreendimentos tais como: comércio varejista e gastronômico de acordo com as entrevistas estruturadas. Segundo dados coletados por meio da pesquisa de campo em 5 restaurantes de comida Peruana, na cidade de Benjamin Constant, a faixa etária dos consumidores da culinária peruana está entre 15 à 50 anos, sendo que 44% consomem mensalmente, enquanto os outros 38% consomem semanalmente, e 11% consomem diariamente e apenas 7% consomem em datas especiais ou comemorativas.

Quanto ao gênero, a maioria dos entrevistados é do sexo feminino e frequentam restaurantes com seus familiares e filhos, o que indica a forte influência da família na construção da personalidade dos adolescentes. É importante ressaltar que em sua maior parte, os que consomem comida peruana são de nacionalidade brasileira, onde a procura por degustar esta gastronomia mundialmente reconhecida se dá principalmente pelas variedades e sabor diferenciado, foi possível verificar as preferências destes consumidores, sendo o Chicharón, Cebiche e Lombo Saltado.

Devido à cidade se localizar em região de fronteira com o Peru, por meio a observação não participativa foi possível analisar que as influências culturais são nitidamente reconhecidas tanto na culinária, que é o foco desta pesquisa, quanto nos costumes. Os mesmos frequentam estes estabelecimentos diariamente, semanalmente e mensalmente, pois desde quando tiveram contato pela primeira vez sentiram-se agraciados com o sabor. No entanto percebemos que vários dos entrevistados sabem fazer alguns destes pratos. Pode-se perceber que muitos já adquiriram essa cultura culinária para dentro das suas residências, tornando esta culinária parte das suas refeições diárias, sendo que podemos ver nos eventos realizados na cidade.

Diante a análise qualitativa é perceptível que o aumento destes estabelecimentos vem aumentando nos dias atuais, e se tornando fortes concorrentes aos restaurantes brasileiros, que por sua vez os mesmos oferecem pratos peruanos em seu cardápio, se destacando o *cebiche*, *lomo saltado*, *chicharón*, *arroz chaufa*, entre outros. Todavia a influência desta cultura vem fazendo parte do cotidiano das pessoas não apenas na fronteira, sendo que os

outros municípios do alto Solimões vêm sendo influenciados, havendo uma grande expansão até a capital Manaus.

Assim os resultados foram totalmente contundentes a respeito da grande influência desta cultura nos moradores do município, sabemos que o *tacache* (banana amaçada) é tão conhecido como a tapioca e o tucupi, assim como o *lomo saltado* que é bem conhecido como o assado de panela, além do *cebiche* que é mais consumido que a própria feijoada, sendo que este último citado é um dos pratos bandeira do Brasil.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que a facilidade de estabelecer moradia no Brasil, torna a cidade de Benjamin Constant propícia para a imigração de pessoas dos países vizinhos, proporcionando oportunidades para abertura de comércio, restaurantes e outros, influenciando na cultura e na economia local.

Pode-se perceber que a culinária peruana tem grande influência nos cidadãos benjaminense, suposto que a cidade abriga pessoas de outros países como Colômbia, Peru e outros, fazendo assim com que a cultura local seja diversificada, principalmente a gastronomia, os moradores da mesma aderiram aos gostos culinários dos países vizinhos, aumentando o cardápio dos munícipes.

Contudo o crescimento da influência da culinária peruana nas raízes brasileiras vem crescendo drasticamente e percebe-se que esta cultura foi introduzida a muito tempo na localidade, e que vários moradores conhecem e sabem o preparo destas refeições e conseqüentemente isto vem se passando de pais para filhos e assim por diante, todavia considerando que o aumento dos estabelecimentos que proporcionam estas refeições não são apenas peruanos e também restaurantes brasileiros e que a procura vem crescendo rapidamente por parte dos consumidores locais e turistas.

Atualmente no município temos vários restaurantes brasileiros e um número significativo de restaurantes peruanos, que oferecem estas refeições e por sua vez as mesmas fazem parte dos cardápios ofertados aos clientes, tornando-se algo indispensável para estes estabelecimentos, já que a população e visitantes exigem estas refeições pelo seu sabor diferenciado, fazendo já parte da cultura local do município e dos moradores.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Deus, por nos conceder saúde e conhecimento, aos nossos pais e amigos pelo respeito e apoio mútuo e aos moradores locais que possibilitaram a realização desta pesquisa.

REFERÊNCIAS

COOPER, D. R; SCHINDLER, P. S. **Business Research Methods**. McGraw-Hill Irwin, 2000.

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de Marketing**. 12. Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

MALHOTRA, N. K. Pesquisa de Marketing: **Uma orientação aplicada**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SANTOS. Antônio Raimundo dos. Metodologia Científica: **A construção do conhecimento**. 4. ed. Rio de Janeiro: DP&A editora, 2001.