

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE

UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE

CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

VANESSA NOGUEIRA BEZERRA

**AO VENTO OU AO SERENO: aspectos culturais e históricos da
carne de sol do município de Picuí/PB**

CUITÉ/PB

2015

VANESSA NOGUEIRA BEZERRA

AO VENTO OU AO SERENO: aspectos culturais e históricos da carne de sol do município de Picuí/PB.

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado à Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título Bacharel em Nutrição, com linha específica em Alimentação, cultura e sociabilidades na sociedade atual.

Orientadora: Profª. Dra. Michelle Cristine Medeiros da Silva.

CUITÉ/PB
2015

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA NA FONTE
Responsabilidade Msc. Jesiel Ferreira Gomes – CRB 15 – 256

B574v Bezerra, Vanessa Nogueira.

Ao vento ou ao sereno: aspectos culturais e históricos da carne de sol do município de Picuí - PB. / Vanessa Nogueira Bezerra. – Cuité: CES, 2015.

91 fl.

Monografia (Curso de Graduação em Nutrição) – Centro de Educação e Saúde / UFCG, 2015.

Orientadora: Dr^a. Michelle Cristine Medeiros da Silva.

1. Carne de sol. 2. Carne de sol - cultura. 3. Carne de sol - património. I. Título.

Biblioteca do CES - UFCG

CDU 612.3

VANESSA NOGUEIRA BEZERRA

AO VENTO OU AO SERENO: aspectos culturais e históricos da carne de sol do município de Picuí- PB.

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado à Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título Bacharel em Nutrição, com linha específica em Alimentação, cultura e sociabilidades na sociedade atual.

Orientadora: Prof^ª. Dra. Michelle Cristine Medeiros da Silva

Aprovada em ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª Dra. Michelle Cristine Medeiros da Silva– UFCG
Orientadora

Prof^ª Ms Poliana Palmeira – UFCG
Examinadora

Prof^ª Dra. Vera Lucia Xavier Pinto– UFRN
Examinadora

CUITÉ/ PB
2015

Dedico este trabalho à minha mãe, Maria Domarice Nogueira Bezerra, responsável direta pela concretização desse sonho. Àquela que nunca mediu esforços para educar cada um dos seus filhos com a certeza de que este seria o legado mais importante deixado por ela em suas vidas. Assim como, à minha filha- Lara Luiza Nogueira Fernandes- a princesinha iluminada, que nasceu no início da graduação e me acompanhou ao longo de todo o percurso, enchendo-me de razões, força, luz, amor e motivação para continuar e concluir mais uma etapa do caminho. Amo vocês!

AGRADECIMENTOS

Meu Trabalho de Conclusão de Curso, em especial, representa a conquista de um sonho, sonhado e vivido não só por mim, mas por muitos dos familiares e amigos que sempre me cercaram de amor e cuidado. Dessa forma, agradeço a todos que de alguma maneira, direta ou indiretamente, contribuíram para que este momento acontecesse.

Agradeço Àquele que me deu o dom da vida e que esteve comigo, nos momentos de serenidade e aflição, durante toda caminhada. Ao Rei dos Reis dou graça por mais uma etapa vencida.

À minha orientadora Michelle Medeiros, por toda paciência, carinho e responsabilidade que abraçou esse projeto, desde a ideia inicial à sua culminância. Pela liberdade e confiança oferecida para o seu desenvolvimento, assim como pela sua prontidão e sutileza frente às minhas inconstâncias e imprevisibilidades. Sem ela, nada disso seria possível. “Obrigada, Michelle, por entender minhas limitações e por me acrescentar uma simplicidade no olhar da Nutrição, por me fazer escrever com a alma e por ajudar na construção de um projeto tão bonito.”

À minha família, por todo incentivo e aposta, mas em especial à minha filha, LARA LUIZA NOGUEIRA FERNANDES, à minha mãe, Maria Domarice - alicerce dos meus dias- aos meus irmãos, Valeska Nogueira e Júnior Bezerra, e ao meu pai, Francisco de Assis. Com muita alegria, agradeço ainda à minha “vó” postiça Alzirinha Fernandes e a “tia goieba” tia Bel, respectivamente, bisavó e tiavó de Lara, que me abraçaram em suas casas e cuidaram da minha pequena com muito afeto e benevolência por dias, noites e madrugadas, para que eu pudesse estudar e desenvolver este projeto.

Ao pai da Lara, hoje meu amigo, Vinicius dos Santos Fernandes, por ter sido antes de qualquer coisa, meu companheiro. E ao longo de toda graduação ter compreendido acima de tudo a correria de uma universidade e ter me ajudado, dentro de suas possibilidades, a romper os obstáculos e vencer.

Aos meus colegas de trabalho pela compreensão das minhas súbitas ausências, ora aula extra, ora estágios, outrora orientações (risos).

Às amigas feitas neste período e que levarei com muita satisfação para vida... Resaltando o “meu copo de leite desnatado”, Ana Beatriz Venâncio dos Santos, as minhas negas - Silvana Ribeiro e Rayane Albuquerque- e o meu querido Mário Márcio por todo carinho, autenticidade, amizade, histórias, risadas, companherismo, sinceridade e respeito dividido. Com vocês, sem sombra de dúvida, ficou tudo mais fácil, posso assegurar. Em

especial agradeço a “Bia” por ter estado comigo em todos os momentos cruciais desse curso, momentos de alegria x tristeza, amor x desamor, momentos decisivos. Pela prontidão em dar suporte e receber suporte- nos problemas, nas ideias loucas, nas peripécias- enfim na vida. Uma irmã que me foi permitida escolher... Vou sentir sua falta, Maga! Estendo os agradecimentos a toda sua família que me “adotou” em Cuité e sempre respondeu com muito carinho à minha presença em sua casa: Tia Lena e seu Bamba, muito Obrigada por tudo.

À parceira de estágio, Talyta Fernandes, pelas madrugadas divididas na elaboração das atividades finais e pelas partilhas da sofrida escrita desse trabalho, assim como por toda sua disponibilidade em resolver minhas questões pessoais referentes à nossa festa de formatura.

A todos os professores, que de alguma maneira repassaram seus conhecimentos, contribuindo para minha formação atual. Mas em especial a Vanille Valério e a Poliana Palmeira pela oportunidade de participar de um projeto de extensão que foi decisivo nas minhas escolhas futuras e por terem, sobretudo, me feito enxergar a importância do limite e do respeito para com o outro e para comigo; a professora Elieidy, pelo seu cuidado, serenidade e olhar resolutivo diante de cada obstáculo enfrentado, por suas palavras ternas nos momentos de angústia e a paz sempre transmitida após cada conversa. Reforço ainda essa gratidão a “minha Vanille”, educadora, amiga e parceira que mostrou na prática outras possibilidades de se fazer Nutrição, que sempre acreditou no meu potencial e me ensinou a enxergar o outro como gente; que em um momento de um íntimo desencontro ascendeu dentro do meu coração um amor adormecido pelo curso, reinventando-me enquanto profissional. Eternamente grata!

Não poderia deixar de agradecer também a minha formação de base, o Instituto Divino Espírito Santo, IDES/CCDES, que sob a direção da querida Maria Inês Dantas, foi minha segunda casa por 12 anos, me oferecendo bagagem e suporte para passar em 3 vestibulares e concluir o curso com que me identifiquei verdadeiramente.

Aos meus professores do ensino fundamental e médio “Tia Madalena, Tia Alessandra, Tia Vitória, Tia Guia”, Amarides Dias, Alveriano Dias, Robson Rubenilson, Gerlando, José Carlos, Jeanne Medeiros, Jailson Lucena, Selma Ferreira. Meu muito obrigada! Agradeço pelos ensinamentos, lições de vida e o saber repassado. Grande parte do que eu sei hoje e muito do que reproduzi na universidade, aprendi com vocês.

Ao meu amigo Silvestre Cantalice, que conheci no curso de Letras, pela prontidão e amizade devotados, que mesmo na ausência nunca me faltou e que nesse momento, apesar de distante, se fez presente, me ajudando na construção do *abstract*.

Ao professor e amigo do ensino médio, Jailson Lucena, pela disposição em auxiliar nas correções ortográficas.

Às minhas “irmãs de coração” Helissa e Monique, por toda torcida, apoio e suporte ao longo desses e vinte e cinco anos de amizade.

E por fim, aos meus entrevistados, que abriram as portas de suas casas e estabelecimentos comerciais para disponibilizar o material responsável pela culminância dessa pesquisa. Meu muito obrigada!

RESUMO

O processo de patrimonialização de saberes e práticas culinárias, atualmente, ganha relevo como forma de promover um bem cultural associado ao pertencimento de certos povos. A cidade de Picuí- Paraíba (PB) é reconhecida em âmbito nacional pelo fabrico de carne de sol. Nessa perspectiva, este trabalho busca nas memórias e narrativas, identificar os aspectos históricos e culturais que levaram Picuí a ser reconhecida por esse produto. Para tanto, buscou-se abordar por meio de entrevistas narrativas, com atores diretamente envolvidos com a carne de sol, as transformações ocorridas na cidade, desde o princípio histórico do seu fabrico até os dias atuais, com a criação de um festival que tradicionalizou essa cultura e a reinventou, dentro de um contexto - reconhecido por Hobsbawn- como Invenção das tradições. A pesquisa contou com a colaboração de seis entrevistados. A análise foi feita pelo método de Schütze (1977; 1983) que visa a reconstrução dos eventos e dos processos biográficos do narrador. Diante disso, os resultados encontrados apontaram para três categorias que tentam dialogar sobre os aspectos que construíram essa relação de pertencimento. A primeira (1) denota que o princípio histórico da carne de sol em Picuí é atribuído às questões materiais. A segunda associa (2) a qualidade da carne de sol tanto a um domínio de um saber fazer como às questões culturais-simbólicas. Por fim, dentre os fatores que a tornaram referência no âmbito nacional, têm-se as (3) questões de divulgação. Mediante a ligação do patrimônio imaterial com o desenvolvimento social, espera-se que os dados encontrados colaborem para o processo de patrimonialização, visando o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional com soberania em Picuí-PB.

Palavras - Chave: Carne de sol. Cultura. Patrimônio

ABSTRACT

The patrimonialization process of knowledge and culinary practices currently becomes important in order to promote cultural property associated with belonging to certain people. The city of Picuí- Paraíba (PB) - is recognized nationwide by the sun meat manufacturing. From this perspective, this work search in the memories and narratives, identify the historical and cultural aspects that led Picuí to be recognized for this product. Therefore, we sought to address through narrative interviews with actors directly involved with the dried meat, the changes occurring in the city, from the historical principle of manufacture to the present day, with the creation of a festival that this tradicionalizou culture and reinvented, within a context as recognized by Hobsbawn- Invention of traditions. The research was assisted six respondents. The analysis was made by Schütze method (1977; 1983) aimed at the reconstruction of events and biographical processes of the narrator. Therefore, The results pointed to three categories trying to talk about the aspects that informed this belonging relationship. The first, (1) denotes that the historical principle of corned beef in Picuí is attributed to material issues. The second associates (2) the quality of corned beef both a domain of knowledge as to the cultural-symbolic issues and finally, among the factors that made reference at the national level, we have the (3) issues disclosure. By connecting intangible heritage with social development, it is expected that the data found collaborate for the heritage process, aimed at strengthening food and nutrition security with sovereignty in Picuí-PB.

Keywords: sun meat. culture. heritage

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 OBJETIVOS	12
2.1 OBJETIVO GERAL.....	12
2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO.....	12
3 REFERENCIAL TEÓRICO	13
3.1. ALIMENTAÇÃO: ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS.....	13
3.2. A CARNE DE SOL: SUA HISTÓRIA, SUA CULTURA.....	16
3.3. PICUÍ: GÊNESE E CULINÁRIA LOCAL	19
4 METODOLOGIA	22
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	25
5.1 A HISTÓRIA DA CARNE DE SOL EM PICUÍ.....	25
5.2 HISTÓRIA E MEMÓRIA: FATORES QUE TRANSFORMARAM A CARNE DE SOL DE PICUÍ EM REFEREÊNCIA NO ÂMBITO NACIONAL. TRADIÇÃO, INVENÇÃO OU MARKETING DE LUGAR?.....	31
5.3 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM SOBERANIA: RELEVÂNCIA LOCAL DA CARNE DE SOL ENQUANTO PATRIMÔNIO IMATERIAL	40
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	45
7 REFERÊNCIAS	47
8 APÊNDICES	52
9 ANEXOS	91

1. INTRODUÇÃO

O processo de patrimonialização de saberes e práticas culinárias, em diversos lugares, destaca-se pela existência de alguns tipos de produção que associam diretamente o seu pertencimento a determinados produtos. A cidade de Picuí/PB, por exemplo, tem o seu nome diretamente ligado à carne de sol. Localizada no interior da Paraíba, a 246 km da capital João Pessoa, é um município de pequeno porte, que se destacou nacionalmente como a “terra da carne de sol”.

A carne de sol é um produto habitual e de largo consumo nas Regiões Norte e Nordeste do país, sendo considerado um alimento com alto teor calórico, proteico e de grande aceitação pela maioria dos consumidores em virtude de suas características sensoriais peculiares (NÓBREGA; SCHNEIDER, 1983). Surgiu como uma alternativa para preservar o excedente de produção da carne bovina, face às dificuldades encontradas para a sua conservação, uma vez que as condições climáticas e a disponibilidade de sal marinho no Nordeste brasileiro são bastante favoráveis a essa prática (AZEVEDO; MORAIS, 2005).

A utilização desta técnica acabou popularizando a carne de sol que continua em muitos casos, sendo produzida em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias (LIRA; SHIMOLOMAKI, 1998). Por tratar-se de um produto sem registro no Ministério da Agricultura, mantém-se desprovido de uma regulamentação técnica que lhe confira definições de critérios e padrões físico-químicos ou microbiológicos ou que lhe atribua um memorial descritivo para a sua elaboração. A sua confecção, portanto, pauta-se, sobretudo em conceitos ou normas típicas regionais (BRASIL, 1997).

A cidade de Picuí/PB conta anualmente com um festival da carne de sol que ressalta essa vocação regional, valorizando - sobretudo- o seu “patrimônio alimentar”. Apresenta diversos restaurantes espalhados pelo Brasil, especialmente na região Nordeste, que carregam consigo o seu nome e que empregam funcionários oriundos da cidade, tornando-se, portanto, um componente importante para o fortalecimento da economia local. Percebe-se então, que o conhecimento da cultura nativa reforça a valorização, bem como o incentivo ao desenvolvimento regional (LOSSIO, 2007).

Dessa forma, essa pesquisa surgiu a partir de uma questão que aparece neste contexto: quais aspectos podem ser considerados como importantes para compreender o porquê de, no decorrer da história, Picuí ter se tornado a cidade conhecida por essa particularidade alimentar? Segundo Resende (2013), a comida mostra-se como parte essencial de um processo de valorização dos patrimônios alimentares locais, pois por fazer parte de um patrimônio histórico de um povo, contribui para que as memórias alimentares e, conseqüentemente, a busca pela soberania alimentar, torne-se uma meta possível. Assegurar o direito humano à alimentação também implica em garantir o direito ao gosto e, sobretudo, a uma alimentação adequada culturalmente.

Por fim, devido à escassez de estudos que abordem tais questões, ressalta-se a importância da realização desta pesquisa, visto que a relação da dimensão cultural com a segurança alimentar e nutricional é um tema que pode ser estruturante, ao passo que ajuda no fomento da discussão do processo valorativo dos patrimônios alimentares locais. Quando se fala desses alimentos tradicionais, fala-se de um modo de saber fazer que é único, que se passa de geração em geração, e que se relaciona diretamente com a cultura e com o território de um povo (CANESQUI; GARCIA, 2005).

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Conhecer os aspectos responsáveis pela construção da associação cultural entre o produto carne de sol e a cidade de Picuí-PB.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICO:

- Historiar o processamento da carne de sol em Picuí;
- Conhecer os fatores que fizeram da cidade uma referência nacional em relação à carne de sol;
- Compreender a relevância do produto enquanto patrimônio alimentar local.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 ALIMENTAÇÃO: ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS

Alimentar-se é uma atividade essencial à biologia humana, além de um exercício da cultura. Por isso podemos dizer que é inerente a cada civilização ter suas preferências e hábitos alimentares. A cultura de um povo influencia diretamente na escolha dos seus alimentos diários. Desse modo, a alimentação humana parece estar muito mais vinculada a fatores subjetivos e exigências da tradição do que às próprias necessidades fisiológicas (CANESQUI; GARCIA, 2005).

A cultura comporta tanto a tradição como a inovação. A existência da tradição é constituída pelos saberes, técnicas e valores perpassados. A inovação, pela modificação desses aspectos de acordo com a posição do homem no seu contexto ambiental. Dessa forma, as práticas alimentares humanas ao longo da história não são estáticas, mas mudam de acordo com o sentido da cultura (MONTANARI, 2008).

Para exemplificar esta afirmação, é importante ressaltar que os costumes alimentares não são simples hábitos individuais. Existem, antes, sistemas culturais alimentares que os envolvem: estruturas culturais do gosto, interiorizadas pelo indivíduo ao longo de sua vida (FISCHLER, 1995). A educação alimentar e nutricional, além de respeitar tais condicionantes alimentares, também procura dialogar com alguns deles (BOOG, 2013), partindo do pressuposto de que a alimentação de cada ser humano não pode ser descolada da sociedade e da cultura que a determina, mas sim percebida no âmbito da ecologia e da cultura, não sendo identificada, portanto, apenas do ponto de vista biológico. Logo, querer modificar a alimentação de um povo, implica transformar um cenário no qual estão inscritos seus gostos, seus valores, sua política, suas crenças, sua culinária (FISCHLER, 1995).

Conforme nos sugere Montanari (2008, p.15), “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza”. Podemos observar isto fazendo um percurso pela História da alimentação.

Na Pré-História, por exemplo, a alimentação era questão de sobrevivência. Nossos ancestrais alimentavam-se basicamente de frutos e raízes, observando o comportamento de outros animais e seguindo seus instintos. Posteriormente, iniciou-se a prática da caça, que foi refinando-se ao longo do tempo, e a carne começou a fazer parte desta dieta com frequência. Com essa vontade de descobrir novos alimentos, a interação entre os homens começou a

surgir e com ela vieram as mudanças, intimamente, ligadas à evolução humana (PERLES, 1996).

Na história evolutiva do homem, a qualidade da dieta com a inclusão de alimentos mais energéticos e proteicos em suas refeições- principalmente os de origem animal, como ovos, leite e carne- funcionou como propulsora do crescimento do cérebro, além de alterações no padrão dentário. Com a domesticação do fogo, a comida torna-se mais segura, cria sabores suculentos e reduz a deterioração, assim como possibilita o aumento da quantidade de energia que o corpo humano processa, facilitando o processo digestivo. Com o passar dos séculos, nota-se ainda o aprimoramento das técnicas culinárias, dos utensílios, bem como do preparo e conservação dos alimentos (WRANGHAM, 2010; FERNANDES-HERNESTO, 2009).

Segundo Perlès (1996, p. 41)

A parte do interesse nutricional da cocção dos alimentos, sua importância do plano social foi, sem dúvidas, mais imediatamente perceptível, porque favoreceu a convivência, quer dizer, a comida em comum, introduzindo no seio do grupo uma divisão do trabalho mais perceptível, um ritmo de atividades comum a todos e, no todo, um nível mais complexo de organização do grupo.

A Idade Antiga é tida como a época dos grandes banquetes. A mesa se torna sinônimo de arte, socialização, demonstrações de poder e rituais religiosos. O banquete para os gregos por sua vez, era dividido em duas fases: o *Deipnon*, que acontecia no início da noite e era a principal refeição do dia, feita pelos gregos (ricos) e o *Symposium*, que ocorria após o *deipnon*, que significava beber junto com. “O beber juntos”, todavia não dava ao *Symposium* um caráter orgiástico. O vinho era tido como uma bebida sagrada, bênção dos Deuses, sobretudo de Dioniso, que tinha o magnífico poder de curar tristezas, de induzir o sono e reduzir a toda preocupação (JOANNES, 1996; PINTO, 2000).

Na Idade Média, além das Cruzadas, podemos apontar as invasões bárbaras como eventos que marcaram um período de mil anos de ricas trocas entre os homens. A alimentação neste período julgou um importante papel para o império romano: a partir dos símbolos e liturgias da igreja católica - pão, azeite e vinho - espalhou-se pelo mundo uma ideologia alimentar que unificou um império (MONTANARI, 2003).

Na Idade Moderna, a agricultura que antes era de subsistência, passa a ter fins comerciais e o pão, consumido por todas as classes, na crise dos cereais, teve impacto direto sobre os índices de mortalidade (RECINE; RADAELLI, [entre 1997 e 2010]). O descobrimento do Novo Mundo abriu portas a um intenso intercâmbio de alimentos. Os navegadores do velho mundo trouxeram o trigo, as olivas, o gado e os cítricos, e conosco, do Novo Mundo, conheceram o cacau, o tomate, o milho, o abacaxi, o pimentão, a batata, o peru.

Alimentos que foram incorporados nestas culturas cada um a sua maneira. Já ao final, com a Revolução Francesa, que deu início à Idade contemporânea, nasce a cozinha pública francesa. Apareciam os primeiros restaurantes e a profissão de cozinheiro ganha *status* em dimensões nunca antes vistas (QUEIROZ, 1988; GOMARA, 2008).

Na Idade Contemporânea, por sua vez, a relação do homem com o alimento está diretamente ligada ao excesso de informações produzidas sobre alimentação e a Revolução Industrial. Sobretudo, a Terceira Revolução, marcada pela globalização e pela biotecnologia de alimentos que apresentou ao mundo os Organismos Geneticamente Modificados (OGMs) (FRANCO, 2004).

A Revolução Industrial e sua demanda crescente de tempo instituíram novas formas de comer: com riscos e rapidamente. Nos últimos 40 anos, o consumo de alimentos processados tem aumentado e continua se fazendo mediante parâmetros morais, gastronômicos, econômicos e dietéticos moldados pela nossa sociedade atual, tanto nos países mais industrializados quanto nos do Terceiro Mundo. O consumo desses produtos aumenta em quantidade, em variedade e na porcentagem dos gastos orçamentários domésticos e está longe de ter um ponto final, tendo em vista que a tecnologia alimentar desenha constantemente os novos produtos e as últimas aplicações alimentares da biotecnologia anunciam novidades para o futuro recente, tais como: tomates que não apodrecem, leite de vaca com vacinas incorporadas, berinjelas brancas, arroz colorido e aromatizado; milho com um leve sabor de manteiga, etc (CANESQUI; GARCIA, 2005).

As pessoas mostram atitudes diante da comida que foram aprendidas e reproduzidas dentro de suas redes sociais- família, amigos, cidade local - e tais comportamentos formam a base da cultura alimentar (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Atualmente, refeições rápidas quanto ao preparo e ao consumo, preferencialmente com alimentos consumidos com as mãos, ofereceram espaço para a era dos *fast-foods*, reconhecidos, sobretudo pela tríade: refrigerante, batata frita e sanduíche. Todavia, os tais “alimentos rápidos”, ricos em açúcares e gorduras saturadas, são os principais responsáveis pelos problemas de origem nutricional em todo mundo. Hoje em dia estão intimamente relacionados à gênese de doenças crônicas não transmissíveis (FISCHLER, 1998).

Mediante a isso, pode-se observar que a população na modernidade está frente a um forte paradoxo: “nunca se soube tanto sobre os efeitos da alimentação sobre o corpo, entretanto, nunca se teve tantos problemas de saúde relacionados a ela” (MEDEIROS; GALENO, 2013). Excesso de peso e obesidade tem se tornado pandemias. Nos Estados

Unidos, por exemplo, morrem mais pessoas pelo excesso do que pela falta de comida (LEVI-STRAUSS, 2004).

Dados da Organização Mundial da Saúde mostram que em 2008, 1.5 bilhões de adultos apresentavam sobrepeso. Destes, mais de 200 milhões de homens e quase 300 milhões de mulheres estavam obesos. No Brasil, a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), de 2008 e 2009, mostra que o quadro não é mais a fuga da normalidade: “excesso de peso foi diagnosticado em cerca de metade dos homens e das mulheres (MEDEIROS; GALENO, 2013).

Os dados acima expressam que o excesso de informação não traz consigo consciência, logo, parece não ajudar o indivíduo a comer melhor. O que se percebe, contudo, é que a modernidade criou uma situação em que o campo de decisão alimentar do comensal se apresenta amplo, de modo que ele é detentor do poder de escolha, entretanto não sabe como fazê-la (MEDEIROS; GALENO, 2013).

Neste sentido, uma das ideias que pode auxiliar para a reversão deste quadro, é a luta pela Segurança Alimentar e Nutricional com Soberania, que reposiciona o sujeito em seu território e concede aos povos o direito de definirem suas políticas de produção e consumo de alimentos, valorizando as potencialidades locais ao construir práticas pautadas na justiça econômica e na promoção da saúde (BEZERRA, 2010).

3.2 A CARNE DE SOL: SUA HISTÓRIA, SUA CULTURA

A alimentação sempre esteve e ainda está bastante relacionada à história dos diferentes povos. Assim, para caracterizar e compreender as origens de nossos hábitos alimentares é preciso recordar o passado, os costumes dos primeiros povos que habitaram o território, a colonização, o desbravamento do Brasil interior, os efeitos da escravidão e a evolução da sociedade como um todo, até se chegar ao período atual (RECINE; RADAELLI, [entre 1997 e 2010]).

A cozinha brasileira tem por base a cozinha portuguesa, com outras duas grandes influências: a indígena e a africana (RECINE; RADAELLI, [entre 1997 e 2010]). Todavia, esta afirmação é apenas um ponto de partida e não de chegada, visto que por mais importantes que os diferentes povos tenham sido para formação do que hoje é o Brasil, querer converter a participação desses fundadores e fundantes da nacionalidade em "influências" ou "contribuições", é uma ação redutora que ignora o processo histórico em que se deu essa participação, processo este que envolveu desigualdades, conflitos, discriminações e

hierarquizações. Indígenas, africanos e portugueses não contribuíram em mesma medida e, tampouco, uniformemente para o que se denomina hoje culinária brasileira (MACIEL, 2004). Deve-se considerar que o país possui uma dimensão continental não somente do aspecto geográfico, mas principalmente na sua diversidade cultural implantada pelos imigrantes que aqui se instalaram (italianos, alemães, japoneses, espanhóis, árabes, suíços e outros).

Diante da diversidade brasileira, por sua vez, tratar da culinária nordestino-paraibana em sua “tipicidade” nos direciona a saberes e sabores característicos, que estão há muito tempo inseridos em nossa prática culinária, produzindo assim um efeito de identificação (LEAL, 2006). A variedade de frutas e comidas típicas - carne de sol, buchada de bode, macaxeira - permite que o paraibano possua um diversificado cardápio (FISBERG, 2002), que conforme Leal (2006) dividiu essa oferta regional em dois blocos: “frutos do mar” e “sertão”.

Existem em cada estado particularidades em relação ao preparo, à disponibilidade, ao apelo do consumidor. No entanto, esses produtos não são considerados próprios de cada localidade aleatoriamente, eles remetem a uma memória, através dos interdiscursos, que agregam valores socio-histórico-culturais significativos para suas respectivas regiões. É o caso de Picuí/PB, que com o passar dos anos tornou-se conhecido como “A capital mundial da carne de sol” (GODOI, 2008).

A carne de sol surgiu em 1720, na região compreendida entre o centro norte paraibano e as cidades do Seridó norte-rio-grandense (FISBERG, 2002), como uma alternativa para preservar o excedente de produção da carne bovina, ante as dificuldades encontradas para a sua durabilidade, associadas ao baixo nível econômico da população (AZEVEDO; MORAIS, 2005). Também conhecida como carne-de-sereno ou carne-de-vento, é um alimento com alto teor calórico, proteico e de grande aceitação pela maioria dos consumidores, em virtude de suas características sensoriais peculiares (NÓBREGA; SCHINEIDER, 1983). Os nomes variados do produto decerto provêm das maneiras de se fazer a secagem: ao vento, ao sereno, ao luar do sertão, à sombra em instalações cobertas, ou até mesmo ao sol, quando se deseja um processo mais intenso (FELÍCIO, 2002).

O processo da salga e desidratação, por sua vez, se tornou a opção de conservação desse produto, tendo como resultado final uma carne salgada e seca, uma vez que as condições climáticas, oferecendo sol e vento em abundância, e a disponibilidade de sal marinho, são bastante favoráveis a essa prática (GOLVEIA, 2007). Para Silva (2005), a carne seca foi, também, a alternativa que os pecuaristas encontraram para driblar as dificuldades de fornecer carne para as capitais, pois devido à distância que ficavam suas fazendas do litoral,

quando o animal chegava para o abate estava muito magro, machucado, ficando o criador com ganho reduzido e ofertando um produto de má qualidade. Salgando e secando a carne ele poderia transportá-la com maior tranquilidade e menor custo e fornecer um produto com qualidade superior.

O termo “carne-seca” é aplicado a produtos cárneos com processos de produção claramente definidos, mas que têm em comum a desidratação da carne pela utilização do sal e através da exposição ao sol ou ao vento. Fazem parte desse grupo o charque, o *jerked beef* e a carne de sol (RIGO, 2009). Dentre os produtos cárneos salgados, os dados de literatura referem-se quase sempre ao charque, por isso faz-se necessário manter uma comparação entre este e a carne de sol, pois muitas vezes ambos são considerados um só produto, apesar das diferenças tecnológicas de produção. Diferentemente do charque, que é um produto de salga forte e baixo teor de umidade e que, portanto, tem Atividade de Água (Aa) muito desfavorável ao crescimento bacteriano (Aa=0,76), a carne-de-sol se aproxima mais da carne fresca e pode ser definida como um produto cárneo, levemente salgado - visto possuir cloretos que variam, segundo Silva (1991), entre 2,9% e 11,9%, parcialmente desidratado, com umidade por volta de 65-70% e semi- preservado pela salga, de modo que sua Aa perpassa entre 0,94 e 0,96 (LIRA et al., 1998; FELICIO, 2002).

Dessa forma, percebe-se que muitas vezes a quantidade de sal utilizado na produção da carne-de-sol é insuficiente para reduzir a Aa deste produto e, conseqüentemente, não exerce ação inibidora significativa no desenvolvimento da maioria das toxinas microbianas presentes na carne (COSTA; SILVA, 1999), visto que a maioria dos microrganismos, tanto os patogênicos como os deterioradores, são capazes de se desenvolver em substratos com teores de sal inferiores a 10%, principalmente quando este substrato contém Aa adequada para seu desenvolvimento.

A carne-de-sol apresenta um processo tradicional de fabricação, ainda baseado em técnicas artesanais (LIRA; SHIMOKOMAKI, 1998). A sua produção, por sua vez, não sofre o controle higiênico-sanitário do Serviço de Inspeção Federal, pois em razão do seu curto tempo de vida-de-prateleira, de aproximadamente quatro a cinco dias, maiores deslocamentos tornam-se inviáveis, prejudicando a comercialização entre os Estados (AZEVEDO; MORAIS, 2005).

Sua comercialização e distribuição são realizadas em feiras livres, mercados municipais, frigoríficos, armazéns e supermercados. O produto é pendurado, na maioria das vezes em balcões ou dispostos em bandejas. Nas condições tecnológicas da carne de sol sem

as boas práticas de fabricação, é perceptível que se trata de um produto regional, que não é produzido em escala industrial e que não sofre inspeção veterinária. Dessa forma, observa-se a ausência de condições adequadas no que se refere às condições higiênico-sanitárias (AZEVEDO, 2005).

De maneira geral, os produtores de carne-de-sol, nos diferentes pontos regionais, seguem um mesmo fluxograma de produção, podendo ou não sofrer alterações de acordo com suas respectivas particularidades. Este fluxograma baseia-se em quatro etapas: (1) a obtenção da matéria-prima (peças mais nobres do boi cortadas em mantas); (2) o processo de salga e (3) de secagem (levemente de 8 a 14 horas) e a (4) comercialização do produto final, que deve ocorrer em poucos dias (PARDI et al., 2001; RIGO, 2009).

Com prazo de validade menor que outras carnes secas, cerca de cinco dias, as temperaturas acima de 30°C propiciam alterações enzimáticas responsáveis pelo gosto de carne velha e sabor de gordura rancificada (RIGO, 2009). Para não perder suas propriedades sensoriais a temperatura de conservação, a carne de sol não deve ultrapassar 23°C.

O consumo de carne de sol não desapareceu com a modernidade. Ao contrário, a refrigeração tem sido usada para prolongar sua vida útil. Devido às suas características de preparo rápido, textura macia, gosto e aroma agradáveis, esse prato tipicamente nordestino, é bastante presente nos cardápios dos restaurantes – tradicionais e fast foods- ora é servido assado configurado como um prato principal- acompanhado da macaxeira, manteiga de garrafa e do feijão macassar- ora é ingrediente de preparação, como é o caso do escondidinho (JAPIASSU, 2004 ; SOUZA, 2005). Todavia, a exploração desse mercado e a expansão do consumo da carne de sol nas regiões Sul, Sudeste e Centro Oeste, acabam tornando-se limitadas pela qualidade sanitária e ainda pela curta vida de prateleira do produto tradicional (SOUZA, 2005).

3.3 PICUÍ: GÊNESE E CULINÁRIA LOCAL

Localizada na microregião do Seridó oriental da Paraíba, Picuí, tem o seu princípio atrelado à criação bovina. Dados do IBGE (2013) denotam que desde o século XVIII, a cidade conta com povoamentos e implantações de fazendas de gado.

A história mostra que por volta de 1704 e 1706, quando o Presidente da Província da Paraíba era Fernando Barros Vasconcelos, ocorreram as primeiras incursões para colonização de Picuí. No dia 26 de dezembro de 1704, Dona Isabel da Câmara, Capitão Antônio de

Mendonça Machado, Alferes Pedro de Mendonça Vasconcelos e Antônio Machado, requereram e obtiveram, por sesmaria, três léguas de terra (18 km), no riacho chamado PUCUHY. As penetrações daí decorrentes, ao que parece, tiveram apenas como saldo, a implantação de algumas fazendas de gado. Entre 1750 e 1760, foram registradas novas correntes de povoamento, desta vez, com a aquisição das primeiras propriedades ali instaladas (IBGE, 2013).

No ano de 1856, o Estado da Paraíba foi cenário de um terrível surto epidêmico de cólera-morbo, que matou milhares de pessoas. Dentre essas pessoas, estavam os picuienses que, apavorados com a quantidade de mortes, decidiram, em promessa, sob a liderança do Coronel José Ferreira de Macedo, edificar uma capela em louvor a São Sebastião, na esperança e na fé da intervenção do glorioso Mártir para dizimar aquele mal. Feito isto, segundo os antigos, ninguém mais veio a óbito por cólera-morbo na região e no mesmo ano começaram a construir a capela, hoje elevada a matriz, em homenagem ao então padroeiro da cidade. “Citam-se como pioneiros da fundação do povoado: os senhores Antônio Ferreira de Macedo, José Ferreira de Macedo, Antônio Galdino da Luz, Felipe Neri de Macedo, Manoel Nunes de Macedo, Sebastião José Ferreira e Antônio Garcia do Amaral (IBGE, 2013). No dia 03 de setembro de 1857, o Padre Francisco de Holanda Chacon, de Areia, celebrou a primeira missa e em volta da capela surgiu o povoado de São Sebastião do Triunfo. Segundo relatos, foi o coronel José Ferreira de Macedo quem sugeriu o acréscimo de Triunfo ao nome de São Sebastião, entusiasmado com a vitória do Brasil, na guerra com o Paraguai. Este por sua vez, paralelamente à construção da capela, construiu a primeira casa do povoado, conhecida como "A Venda Grande". Ele ocupou o cargo de fiscal e, com o seu prestígio, conseguiu trazer para a região o primeiro mestre-escola, o primeiro costureiro de roupas masculinas e o primeiro mestre de música. Por tantos feitos, o referido Coronel é considerado, por muitos, como autêntico fundador de Picuí (AGRA, 2010).

A elevação do povoado a distrito ocorreu em 28 de dezembro de 1871, pela lei provincial nº 440, integrante do município de Cuité. Em 1888, a Lei Provincial nº 876, de 27 de novembro, deu-lhe a categoria de vila, agora conhecida como “vila Pucuhy” (IBGE, 2013). O nome advém de uma cacimba - localizada na atual igreja Matriz, na confluência dos rios das Várzeas e do Pedro - que era frequentada por uma pomba que costumava se refrescar naquelas águas, conhecida como Pucuhy (GERMANO 2011).

Dessa forma, em 1902, a Lei nº 323, de 27 de fevereiro, criou o município de Picuí, sendo instalado a 09 de março do mesmo ano. Como seu progresso foi rápido, a Lei Estadual

nº 212 de 29 de outubro de 1904, transferiu a sede de Cuité para Picuí, com instalação oficial em 24 de novembro do mesmo ano (IBGE, 2013).

Segundo dados do IBGE (2013), no dia 18 de março do ano de 1924, Picuí ganhou foros de cidade através da Lei Estadual nº 599 e ao longo do século XX diversos municípios foram se desmembrando dele, a exemplo de Cuité/Barra de Santa Rosa (1936), Nova Floresta (1959), Pedra Lavrada (1959), Cubatí (1959) Frei Martinho (1961) e Baraúna (1994).

Banhado pelos rios Picuí e Várzea, por riachos, lagoas e açudes, o município possui a caatinga como vegetação predominante, destacando-se a jurema, marmeleiro, mandacaru, xiquexique, facheiro, macambira e árvores de pequeno porte como catingueira, umburana, juazeiro, etc. O reino animal é formado por aves de pequeno porte, como a rolinha, arriabaça, asa-branca, sabiá, azulão, concriz, gavião, etc. Há também os animais silvestres, o tatu, gato maracajá, tamanduá, mocó, adaptados às condições desfavoráveis do meio ambiente local. O clima de Picuí é do tipo semiárido, quente e seco, com temperatura média de 26° C, variando entre a mínima de 22°C e máxima de 35° C, com apenas duas estações climáticas bem definidas: o verão e o inverno. A precipitação pluviométrica (chuvas) do município é em média 500 mm por ano, sendo que a maior possibilidade de ocorrência das chuvas é nos meses de janeiro e maio, caracterizada pela escassez e má distribuição, enquanto que os meses mais secos são os de outubro a dezembro (AGRA, 2010; GERMANO, 2009).

Picuí, séculos depois, tem hoje o seu nome associado, não mais a uma pomba de nome indígena, mas a um dos maiores patrimônios da gastronomia nordestina: a Carne de Sol. E foi graças a essa associação que a fama do município - localizado na Microrregião do Seridó Oriental Paraibano, nas encostas do planalto da Borborema, com uma área de 734,1km² de extensão, apresentando um população com aproximadamente 19 mil habitantes (IBGE, 2013), distante 246 quilômetros da Capital João Pessoa - repercutiu muito além do Seridó paraibano e ultrapassou as fronteiras, tornando-se nacionalmente conhecido pela sua culinária (GERMANO,2009).

O grande potencial turístico apresentado não se manifesta somente na culinária, mas também nas belezas naturais e históricas retratadas nos onze sítios arqueológicos. Caracteriza-se por apresentar uma das maiores riquezas minerais do estado, tendo em seu território a cassiterita, a sheelita, tantalita e o berilo; além de gemas como a água marinha, a granada e variações do quartzo e turmalina(GERMANO, 2009). Além disso, está presente nas várias festividades anuais, como a festa de São Sebastião, o São Pedro e o Festival da Carne de Sol,

destaque entre os eventos, com uma programação temática, *shows*, concursos, monumentos à carne-de-sol, exposições, seminários, dentre outras atividades (GERMANO 2011).

Com um elevado potencial turístico, e conhecida nacionalmente como a “terra da carne-de-sol” o município se destaca pelo festival e pela quantidade de restaurantes espalhados pelo país que carregam o seu nome, tornando “Picuí” uma marca relacionada a um padrão de qualidade e refino paladar (GERMANO, 2009). Os restaurantes, por sua vez, têm ainda uma grande importância econômica local, visto que boa parte dos seus funcionários são filhos da terra, o que propicia renda e fortalecimento do comércio. Por fim, observa-se nesse cenário que a carne de sol não vem sozinha, traz consigo a macaxeira, a farofa matuta, o pirão de queijo e o feijão macassar, acompanhamentos que valorizam a agricultura familiar e agregam valor ao produto em foco.

4. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo exploratório, seguindo o procedimento de resgate de narrativas, visto que parte do princípio de que as atuais formas de vida e de agir no meio social, as instituições e os costumes, têm parte de sua origem no passado, ainda que sejam dinâmicas. Por isso, foi de suma importância pesquisar suas raízes para compreender sua natureza e função (CAREGNATO, 2004). A pesquisa foi realizada no período de novembro de 2013 a novembro de 2014, na cidade de Picuí/PB. Os sujeitos - 6 informantes-chaves, do sexo masculino, com idades variadas entre 42 e 90 anos - constituem-se de pessoas da região: marchantes antigos, comerciantes de carne bovina, empresários, donos de restaurantes, que de alguma maneira estão ligados ao comércio e a produção da carne de sol no município. Segundo Suely Ferreira Deslandes

[...] a pesquisa qualitativa não se baseia no critério numérico para garantir a sua representatividade. Uma pergunta importante neste item é “quais indivíduos sociais têm vinculação mais significativa para o problema a ser investigado?”. A amostragem boa é aquela que possibilita abranger a totalidade do problema investigado em suas múltiplas dimensões (DESLANDES, 1998, p.43).

Logo os primeiros entrevistados foram escolhidos de forma não aleatória: após pesquisa inicial de campo foram convidados a participar algumas pessoas antigas do município que, de alguma maneira, ainda hoje mantém ligação ao comércio do produto. Os contatos seguintes foram obtidos através do método *snowball* ou também conhecido como

snowball sampling (bola de neve) (BAUER, 2002; GASKELL, 2002). Essa técnica é uma forma de amostragem não probabilística utilizada em pesquisas sociais onde os participantes iniciais de um estudo indicam novos participantes que por sua vez indicam novos participantes e assim sucessivamente, até que seja alcançado o objetivo proposto. O número de seis entrevistas foi determinado pelo “ponto de saturação” que foi atingido quando os novos entrevistados passaram a repetir os conteúdos já obtidos em entrevistas anteriores, sem acrescentar novas informações relevantes à pesquisa (WORLD HEALTH ASSOCIATION, 1994). É importante destacar que os entrevistados autorizaram o aparecimento de seus nomes reais no presente trabalho.

A metodologia qualitativa preocupa-se com a realidade não quantificada, aprofunda-se no mundo das ações humanas, trabalha com significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes dos atores (PRAÇA; MERIGHI, 2003). Para atingir os objetivos propostos, portanto, foram executadas entrevistas narrativas e para sua análise foi empregada a proposta de Schütze (JOVCHELOVITCH, BAUER, 2002). Esta metodologia foi escolhida a fim de estimular o entrevistado a relatar os acontecimentos mais importantes referentes ao produto dentro da cidade. O entrevistado, ao recontar sua história, se remete com frequência ao presente e permite-se rever o passado, a partir de questões colocadas por ele, numa circularidade que demonstra o caráter transitório da história.

A entrevista narrativa, segundo Bauer e Jovchelovitch (2002, p.98-100) possuem quatro fases principais: a iniciação, a narração central, fase de perguntas e a fala conclusiva. Na iniciação, o narrador deve pedir permissão para gravar a entrevista e apresentar o tópico inicial de seu interesse, que na pesquisa em foco foi o seguinte : “ *Eu gostaria que o senhor me contasse tudo que sabe sobre a carne de sol em relação a cidade de Picuí. Tudo que lembrar, pra mim será importante, não tenha pressa, use o tempo que você precisar.*” Na fase de narração central, o entrevistado começa a narrar e não deve ser interrompido. Caso haja algum questionamento, o entrevistador deve anotar ou gravar mentalmente para perguntar na próxima fase da entrevista. Quando o informante termina de narrar, o entrevistador deve perguntar se há algo mais para falar. Na fase de questionamento, o narrador traduz as questões exmanentes (questões que refletem os interesses do pesquisador) em questões imanentes (temas e relatos de acontecimentos que surgem durante a narração trazidas pelo informante) para completar as lacunas da história. Na fase de fala conclusiva, com o gravador já desligado, o entrevistador pode fazer perguntas do tipo “por que” e avaliar o nível de confiança do entrevistado. É preciso esclarecer que, em alguns casos, principalmente nas

primeiras entrevistas, foi necessário intervir em momentos de fala, até que os entrevistados pudessem compreender que a entrevista era composta de uma narração livre. Alguns insistiam pela intervenção constante do entrevistador com perguntas. Aos poucos, tanto entrevistador, como entrevistados e metodologia, puderam adequar-se entre si.

As entrevistas foram registradas com o auxílio de um gravador de voz digital e em seguida foram transcritas e analisadas. A análise do *corpus* foi realizada pela metodologia de Schütze (1977; 1983), que consiste em um método próprio para entrevistas narrativas, pois visa à reconstrução dos eventos e dos processos biográficos do narrador. Para Schütze, segundo Flick (2004, p. 214), o objetivo não é tanto “reconstruir as interpretações subjetivas que o narrador elabora de sua vida, mas sim, reconstruir ‘a inter-relação de cursos factuais de processos’”. Dessa forma, as informações obtidas durante as entrevistas são apresentadas ao longo dos resultados e discussões como citações literais.

De acordo com Bauer et al (2002) esta metodologia de análise acontece em seis passos. O primeiro trata-se de uma transcrição detalhada de alta qualidade do material verbal. O segundo, de uma divisão do texto em material indexado e não indexado. O terceiro ordena as trajetórias do indivíduo pelos componentes indexados. O quarto analisa as dimensões do não indexado. O quinto compreende o argumento e a comparação entre as trajetórias individuais, o que leva ao último passo, no qual as trajetórias são colocadas dentro do contexto e semelhanças são estabelecidas. As entrevistas foram, portanto, gravadas, transcritas e em seguida analisadas através da metodologia descrita acima. Por último, o material adquirido foi impresso e encadernado, servindo de base para escrita dos resultados e discussões.

Na escrita dos resultados e discussões, por sua vez, as citações diretas dos entrevistados, apresentam-se - em itálico, com fonte 11, recuados a 4 cm da esquerda, espaçamento 1,15 e entre aspas - como o nome do seu respectivo autor entre parenteses, logo abaixo da fala, ou supracitado acima. As demais citações do texto seguem o padrão da Associação Brasileira de Norma Técnicas (ABNT).

Sabendo-se da exigência do Conselho de Saúde, este estudo foi submetido à apreciação e aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa, portando o CAEE de número 38890714.3.0000.5182 tendo em vista a realização de entrevistas com humanos. Salienta-se que este procedimento está baseado na Resolução 466/2012, que aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos e estabelece que toda pesquisa

envolvendo seres humanos deverá ser submetida à apreciação de um Comitê de Ética em Pesquisa.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados obtidos ao longo da pesquisa acerca do conhecimento sobre os aspectos diretamente ligados à história e à cultura da carne de sol em Picuí apontam- de acordo com os relatos fornecidos pelos informantes- para três categorias elucidativas. Em primeiro lugar, (1) o princípio histórico da carne de sol é atribuído, dentre outras, às questões materiais. Em segundo lugar, (2) a qualidade da carne de sol é associada tanto a um domínio de um saber fazer como as questões culturais-simbólicas próprias dos picuienses. E, em último lugar, tem-se que a (3) as questões de divulgação - restaurantes e festival - possibilitaram através da midiaticização o reconhecimento da carne de sol em âmbito nacional. Nesse sentido, conclui-se que o produto, se concebido como patrimônio alimentar local, pode vir a contribuir com aspectos ligados à Segurança Alimentar e Nutricional do município, apresentando protagonismo na dinâmica local.

5.1 A HISTÓRIA DA CARNE DE SOL EM PICUÍ

*Trago, nas mãos, uns fios de água que
apanhei das memórias do rio...
Ponho-me a tecer lembranças...
(OLIVEIRA; BRANDÃO)¹*

Apanhar memórias, tecer lembranças, no que se refere às tradições com suas modificações e permanências, torna-se uma feliz expressão para construir e compreender a relação existente, nesse caso, entre a carne de sol e o município de Picuí.

Antigamente, em Picuí, devido ao número expressivo de gado, existiam muitos marchantes que matavam o boi e produziam a carne para o abastecimento do comércio local, de cidades vizinhas e também para o escambo. Henrique Paulo - filho e neto de marchante - relata que há mais de noventa anos atrás, na região do Brejo, havia uma grande produção de

¹ OLIVEIRA, J. A.; BRANDÃO, C. R. Entre o murmúrio do rio e o despertar das lembranças. In: RAMIRES, J. C. L.; PESSÔA, V. L. S. (Org.). Geografia e pesquisa qualitativa: nas trilhas da investigação. Uberlândia: Assis Editora, 2009. p. 221.

cana de açúcar, enquanto que o Sertão se destacava pela criação bovina. Diante disso, o seu avô, Henrique Sobrinho, que também era mascate, confeccionava a carne de sol e a levava em guarajás de madeira - protegida com farinha, sobre jumentos - para ser vendida e trocada por açúcar no Brejo. Dentre os marchantes mais antigos que fizeram parte do princípio histórico da carne de sol destacam-se - em memória - Antônio Bernadino, Henrique Sobrinho, João Anacleto, Zé Pretinho, Benedito, Pedro Vicente, Ramiro, Lourival, dentre outros não citados nos relatos.

Dessa forma, acredita-se que a história da carne de sol surgiu na cidade, inicialmente, devido às questões materiais: Primeiramente (1) o acesso a uma significativa produção local de carne de gado, possibilitou sua exportação para as capitais vizinhas, a fim de comercializá-la em larga escala. Em sua Narrativa o Sr Vicente Medeiros, 84 anos, marchante aposentado, relata que:

“A carne de sol começou na época que eu comecei a matar gado, num sabe?! Aí veio esse povo que vinha lá de baixo do Recife, desses mundos acolá, comia a carne aqui e a carne de sol de Picuí ganhou o nome de carne de sol... e toda semana a gente matava o gado e a carne ia simhora pra lá”

Tais dados concordam com Nascimento (2012) que aponta a criação de gado como constituinte das bases materiais da tradição culinária ligada à carne de sol. Por conseguinte, (2) relaciona-se a um problema de contingência local: ausência de refrigeração. De acordo com Sr Anacleto, conhecido como Mero, 61 anos, proprietário de um conceituado restaurante em Maceió:

“Eles criaram carne seca e carne de sol, porque na época não existia energia, então não tinha geladeira, não tinha nada e a carne tinha que secar mesmo pra não estragar, então tinha que colocar muito sal... Esse processo de antigamente era muito difícil, não tinha câmara fria e não tinha energia”

Em consonância com Mero, Henrique Paulo, também empresário e dono de restaurante, acrescenta um breve resumo desse processo de conservação:

“[...] papai matava 50 bois em Picuí, sem sequer uma geladeira, sem sequer uma câmara frigorífica. Ali era o verdadeiro mundo da carne de sol. Neste período a carne de sol era feita como foi feita, eu acredito, há centenas de centenas de anos atrás, carne de sol, era feita pra que as pessoas guardassem pendurada num varal, ou numa própria madeira em uma parede pra que ela passasse no mínimo 6 dias esperando o dia da feira pra

comprar mais um pedaço de carne de sol. Aquela carne era superdesidratada e super salgada.”

Conforme Costa e Silva (1999) em tempos remotos, antes da popularização da conservação de alimentos pelo frio, o fabrico da carne de sol se dava de acordo com os relatos supracitados: altas concentrações de sal e secagem ao sol produziam carne salgada e seca, visando, por sua vez prolongar a sua vida-de-prateleira.

Naquela época, o abatedouro local chamava-se Matança e ao referir acerca da confecção da carne de sol no seu princípio, Vicente Medeiros, conhecido como Vicente da Mata, revela que o seu verdadeiro sabor estava associado à maneira primitiva de preparo, “antigamente é que essa carne era boa”, entretanto quando as compara com carnes advindas do sul, ele já demonstra outro posicionamento:

“[...] Aquilo tem boi que já tá morto até há 30 dias, aí quando chega aqui essa carne já vem muito congelada, eles descongela ela, salga a carne gelada e a carne não cria sabor, e a nossa aqui, a gente mata hoje e hoje mesmo salga [...] a gente salga ela hoje e quando é de tarde tira ela do sal, num sabe? Uns lavam ela pra tirar o sal e não ficar muito salgada e outros estendem ela, aí a carne cria esse sabor, agora essa carne lá do sul, que é uma carne congelada num tem sabor não. Se você mandar assar um pedaço de carne daqui e mandar assar outra lá do Sul, repare qual é a saborosa.”

Nenem de Lourival, 42 anos, proprietário de açougue e produtor de Carne no município também acredita que em relação às outras carnes comercializadas, as de Picuí não perderam seu sabor. Refere a tecnologia como um avanço para preservação do produto e, no tocante ao sabor, afirma que “a carne daqui é uma carne que, o boi é quente, abatido, não é uma carne que vem fria, aí tem uma qualidade melhor. Carne mais saborosa, diferente da carne do gelo que vem de fora, a qualidade é melhor”.

Entretanto o fato do boi “ser quente” e a carne fresca consumida, não ser uma carne gelada, não diferencia a cidade de outras que procedem da mesma forma. Visto que na região, muitos outros municípios também produzem sua própria carne de boiadas locais. E é justamente sob esse olhar que o Sr Vicente e boa parte dos demais informantes - que tiveram uma significativa importância para a compreensão dessa história- descrevem como era realizada- a confecção no passado- do que eles consideram “a verdadeira carne de sol”.

O processo ocorria da seguinte maneira: após o boi ser morto, todas as mantas de carne eram abertas e colocadas 50% de sal para cada 1 kg de carne. Posteriormente eram lavadas e estendidas em varais ou pendões nos primeiros raios de sol da manhã, depois de

“secas”, essas carnes eram trazidas para dentro de casa. Retornavam para o sereno no começo da noite, por cerca de três, quatro horas e em seguida eram embaladas em esteiras de carnaúba e levadas à feira para serem comercializadas. Contudo, atualmente, eles relatam que o processamento mudou. Não há mais sol e sereno para as carnes, diminuindo dessa forma o tempo de preparo. Hoje após o boi ser morto, as mantas são abertas e salgadas com uma quantidade menor de sal, cerca de 10% e, em seguida, são colocadas diretamente nas *freezers* ouostas empilhadas - apenas para escorrer “a salmora”- sendo em seguida congeladas. Henrique Paulo atribui essa redução de sal a uma questão de saúde, tendo em vista as doenças crônicas que assolam o mundo atual.

Interpretar os “modos de fazer” e as técnicas para confeccionar um produto artesanal, é acima de tudo enquadrá-lo em uma gama de expressões culturais que referenciam a formação do pertencimento de grupos sociais. É perceber que mesmo marcado por uma reprodução tradicional em processo de mudanças e adaptações encontra-se identificável e interpretável, em um processo de construção cultural (MENEZES 2009).

A história da carne de sol de Picuí, por sua vez, aparece em outros momentos, como tendo o início da atual fase de expansão a partir de Paulo Henriques. Também marchante, Paulo, mudou-se de Picuí para João Pessoa no ano de 1981 com sua esposa, à época, Marilene Henriques e toda a família, com fim de comercializar a carne de sol. O seu filho, Henrique Paulo, lembra que foi devido a uma seca horrível, que seus pais foram “obrigados” a mudar, todavia com muita alegria refere que em 1981, seus pais como bons nordestinos, levaram sua cultura à capital: “*levou pra João Pessoa a CARNE DE SOL*”.

“Nós costumamos, entre família dizer: Deus usou realmente meus pais pra levarem a carne de sol pra capital, porque a capital não tinha preocupação de comprar carne de sol, porque lá havia as facilidades das geladeiras, dos freezers, mas papai levou este sabor, genuinamente nordestino, da nossa cultura.” (Henrique Paulo)

Segundo os relatos de Buba, do próprio Paulo Henriques e de Henrique Paulo, a carne comercializada pelo ‘casal Henriques’ em João Pessoa – inicialmente - era *in natura*, evoluindo, por conseguinte, sua forma de preparo e culminando com a abertura e o sucesso do primeiro restaurante de Carne de sol no Brasil. De acordo com Nora (1993), o dever da memória faz de cada um, historiador de si mesmo. Sendo assim, segue alguns depoimentos que narram o discorrer dessa história do início ao desfecho, cada um a partir de seu papel nesta história, quando em 1981, em João Pessoa, na Beira Rio, surgiu o *Recanto do Picuí*.

“[...] A carne de sol começou comigo, puxando pra João Pessoa e deu o nome a carne de sol... eu sou quem posso falar, porque começou por mim, Paulo Henrique, aí hoje tá famosa a carne de sol... Eu fazia a carne aqui e levava pra consumir lá, é por isso que o povo chama a carne de sol de Picuí.(...)em 81, fui morar em João Pessoa, abri lá um “butecozim”...uma barraquinha com seis banquinha, aí abri uma churrascaria, aí depois abrimos outra, e foi se espalhando na família... terminou uma rede de restaurante com a carne de sol (Paulo Henriques).

“[...] E assim iniciou-se às sexta-feiras, a gente se reunindo na casa de dona Marilene na torre em João Pessoa e o picuiense é muito criativo e alguns deles sugeriram que ao invés da gente ficar esperando que Paulo chegasse de Picuí para que a gente adquirisse o queijo, a manteiga e a carne, ela começasse a assar uma carne na sexta feira para que a gente aguardasse esse produto chegar. A ideia foi aceita e começou nas sextas-feiras reunir os picuienses na torre pra adquirir esses produtos. Ai fez surgir a ideia de que eles pudessem transformar isso já num restaurante ou num bar e o primeiro restaurante da carne de sol ele surgiu na Beira Rio num local onde tinha tamboretas. No fundo de uma casa grande, iniciou-se o barzinho, onde os picuienses se reuniam para aguardar esse produto. E como era a especialidade dele, como marchante, a partir daí veio a ideia do restaurante, do primeiro restaurante(...) enfim, mas especificamente na carne de sol foi essa a história inicial” (Buba Germano).

“[...] E os picuienses (...) levavam suas carnes e naquela época Picuí tinha uma bacia leiteira boa, e os queijos de manteiga. E foi crescendo esse movimento da carne de sol, logo minha mãe percebeu e alguns clientes diziam, ‘Dona Marilene, asse um pedaço de carne enquanto pesa as minhas carnes, um quilo pra minha irmã, dois quilos pra minha mãe, três quilos pra minha residência, mas bote uma cerveja’. Ai papai dizia: ‘Cerveja não. Eu não vim pra João Pessoa abrir bar não’. Ele, sertanejo, e preocupado com a questão da cerveja e mamãe muito comercial, também assim como ele, disse: ‘Não! vamos botar a cerveja’. E ali a cerveja, tinha que ter uma carne assada. Ai Paulo Henriques assava a carne na brasa(...)eles foram os pioneiros, foram felizes e hoje dominamos uma rede de restaurante, toda ligada à carne de sol (...)E a beleza disto tudo... é que o caminhar dos meus pais abriu portas, nesses 34 anos, pra muitas pessoas, né? “(Henrique Paulo).

“[...] as pessoas, que moravam em João Pessoa, filhos de Picuí, se arrecantavam na nossa residência para comprar as carnes, e ali surgiu o Recanto do Picuí porque arrecantava as pessoas“ explicação dada por Henrique Paulo para a nomenclatura do estabelecimento”. De acordo com as narrativas, a criação do primeiro restaurante foi de grande importância para o desenvolvimento da cidade, visto que a ideia foi reproduzida e muitos picuienses abriram “novas casas” em todo Nordeste, gerando emprego e fortalecendo a economia ligada à cidade.

Inicialmente na saga dos restaurantes, essa carne comercializada era toda proveniente do município, porém com o seu crescimento, o aumento da demanda, da população e a escassez de chuvas, isso se tornou inviável. Relembra o entrevistado Mero, ao ser questionado sobre a origem da carne de sol que “*antigamente os bois eram do município, naquele tempo a população era menos né? Chovia, chovia mais; todo mundo criava o seu rebanhosinho.*” Sob a ótica da mesma pergunta Paulo Henriques afirma que: “*A carne de sol pra ser boa tem que ser daqui, preparada na região da gente aqui, carne gelada não presta, carne só presta quente, carne de boi quente... mas agora a carne aqui é pouca, lá consome muita carne.*”

Por conseguinte, diante da ascensão dos restaurantes carregando o nome de Picuí pelo Brasil afora se percebeu a necessidade da criação de um evento que materializasse essa cultura. Logo, no ano de 1996, surgiu o *Festival da Carne de Sol*, por iniciativa de empresários e donos de restaurantes filhos da terra. Cabe ressaltar José Líbio Dantas, *in memoriam*, dono de uma rede de restaurantes em Recife, como o idealista e primeiro organizador do evento, assim como Buba e Rossine, popularmente conhecido como “Toin dos Couros”, como empresários colaboradores e compradores da ideia. Entretanto com o falecimento de José Líbio, no ano de 1999, a festa manteve-se suspensa, retornando apenas no ano de 2005.

Diante dos depoimentos, observa-se que atualmente, cerca de mais de 90% dos restaurantes presentes nas capitais não comercializam mais a carne advinda do gado nativo. Conforme os entrevistados, apenas Carlos Henriques, proprietário de um restaurante de carne de sol na cidade de Campina Grande, ainda adquire esse produto oriundo de Picuí.

“[...] restaurante compra mais carne fria, essa carne de Picuí hoje não sai mais pra fora não. Sai aqui, muito quem leva ainda é Carlos do Recanto do Picuí de Campina Grande, ele compra carne de Picuí, esses outros é mais carne fria, compra fora mesmo, aqui não” (Nenem de Lourival).

“ai foi o tempo que o comércio ficou ruim ai começou vir a carne do sul. Ai deixaram de comprar a daqui e hoje a carne daqui ta boiando, que não tem pra onde ir. Cidade pequena né? [...] porque a crise é grande demais, o povo não tem dinheiro e a carne tá sobrando aí estão comprando tudo lá pra baixo” (Vicente da Mata).

As carnes ofertadas nas mais diversas casas espalhadas pelo Brasil, por sua vez, ou são oriundas de boiadas padronizadas, a exemplo de Henrique Paulo, que apresenta um confinamento de gado no município de Santa Rita ou são provenientes do Sul que, segundo os marchantes e açougueiros, são carnes insípidas, com sal “preso”.

5.2 HISTÓRIA E MEMÓRIA: FATORES QUE TRANSFORMARAM A CARNE DE SOL DE PICUÍ EM REFERÊNCIA NO ÂMBITO NACIONAL. TRADIÇÃO, INVENÇÃO OU *MARKETING* DE LUGAR?

Este tópico busca através das memórias dos sujeitos, descobrir e identificar - em momentos distintos da história - quais fatores permitiram a ligação direta entre a carne de sol e Picuí, de modo que o produto obtivesse uma qualidade diferenciada (ou ideia de qualidade associada) e se tornasse um símbolo de pertencimento à cidade referenciado nacionalmente.

De acordo com Ades (2004) a memória traduzida em palavras, perpassada através de experiências vividas são de grande relevância para tal compreensão: é por meio delas que se pode ter acesso aos momentos de antigamente que ainda hoje permanecem, mesmo que inexista a compreensão desses motivos para o comportamento presente. Conforme afirma Bosi (2003, p. 69): uma história “não é feita para ser arquivada ou guardada numa gaveta como coisa, mas existe para transformar a cidade onde ela floresceu”.

Diante disso, muito embora a realidade da carne de sol comercializada nas capitais, oriunda de um gado nativo, tenha mudado e, praticamente todo esse produto espalhado pelos restaurantes brasileiros não “pertencam” – no sentido de matéria-prima - mais a Picuí, pressupõe-se que a qualidade dessa carne e sua fama mediante ao seu sabor não estejam somente ligados à origem do gado, mas também ao domínio de um saber fazer que no imaginário brasileiro pertence a essa cidade. Buba faz uma relevante colocação nesse sentido ao relatar que “*muita gente pergunta: mas a carne é produzida em Picuí? E eu pergunto: o vinho do porto é todo produzido no Porto? Não, isso se chama regionalização de produto*”. Logo, ele atribui a qualidade da carne, independente da origem do boi, ao saber fazer dos picuienses - preparo específico e corte diferenciado de outros locais - “*O corte padronizado agrega valor a matéria prima*”, afirma.

Sua fala concorda com Albert (2008), que aponta a regionalização dos produtos como portadora de elementos intrínsecos como o saber fazer individual e coletivo, o uso de possíveis práticas agrícolas, além da matéria-prima, considerando todos os elementos diferenciadores essenciais para a certificação de um produto.

Ao materializarem-se no concreto, a memória de diferentes agentes tem e busca correspondentes representativos na cultura material. Ao ultrapassar suas propostas físicas, as memórias abrem espaços à história (SILVA, 2009). Sendo assim, tornar visível a dimensão do

invisível é como nos diz Pomian (1984) à tarefa necessária na transformação de memória em história.

O Sr Vicente afirma que a carne de sol “*ganhou nome, porque era uma carne muito boa, saborosa*” e, em adição, responsabiliza o preparo primitivo (saber fazer) pelas características peculiares que o produto possuía, assim como pela sua valorização.

“O sabor do outro tempo eram muito diferente de agora, porque a carne era feita “dessa maneira”. Carne agora num tem sabor não, antigamente você botava uma carne dessa no fogo pra assar , cheirava demais. Não existe mais esse cheiro em carne assada não, devido ao gelo, que a carne é colocada toda no gelo. Salga a carne, bota no gelo, a carne perde o sabor.”

O ato de resgatar a história de Picuí com pessoas mais antigas que tiveram ou ainda têm alguma relação com a carne de sol consolida-se como um exercício de construção da memória, pois como propõe Bosi(2003) “[...] a memória das pessoas são testemunhos vivos das lembranças do passado [...]pois na maioria das vezes,[...] lembrar não é reviver, mas refazer, reconstruir e repensar com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado”.

Mero, por sua vez, nos traz uma rica narrativa acerca do “saber fazer” a carne de sol nos dias atuais. Segundo ele, a qualidade dessa carne é atribuída às formas de preparo, destacando o “saber assar” como a mais importante de todas. Chega a compará-la inclusive à uma espiga de milho, que se não for assada corretamente queima por fora e permanece crua por dentro. Para tanto ele explica o passo o passo da confecção dessa carne – do preparo à mesa. Segundo o seu relato, a técnica é o que vale para se fazer uma verdadeira carne de sol. Pois é necessário que esta seja preparada em uma sala refrigerada, seguindo o protocolo de limpar, cortar e embalar a vácuo, sendo em seguida levada à câmara fria a fim de deixá-la maturando – carne curtida. Outro segredo está na quantidade de sal, 2h de sal + 2h de descanso, sendo virada duas horas depois e ressaltada nas partes que não houve a pega do sal. Por conseguinte, relata que a carne deve estar aberta e riscada a uma espessura de 5cm, refrigerada a uma temperatura de 18°C. Para retirada do sal, acrescenta que o processo se dá em duas partes: 1º primeira lavada com 30 min de remolho e segunda com mais 30 minutos. Por fim, o principal segredo revelou está na técnica sobre o “saber assar”: fogo médio, 30 cm de altura, sempre virando e assando a carne de dentro para fora, a fim de deixá-la emoliente e saborosa.

Se, por um lado, Mero reveste o saber de um sentido mais técnico, Henrique inicialmente acentua o caráter de segredo e a um certo dom dos picuienses no manejo do

produto. Atribui o “segredo” da carne de sol a: a) qualidade do boi; b) a um ingrediente acrescentado no seu preparo; c) à maneira correta de assá-la a partir desse ingrediente e também d) ao clima da cidade. Em seus relatos, ele explica, respectivamente, o que aprendeu com o seu pai e a importância da relação das questões geográficas com a qualidade dessa carne.

“[...] é o nosso trabalho em cima da carne de sol e vamos buscar e unificar e não deixar sair essa qualidade absoluta de carne daqui. Vem nas feiras, Vanessa, pessoas de João Pessoa comprar a nossa carne aqui e se deparam comigo e dizem: “Henrique, eu encontro sabor”. Olha que coisa linda, ele encontra o sabor. Sabe de quê? Aquele marchante que é preocupado com qualidade, aí compra um boi gordo, quer a melhor carne. Primeiro tem que ter o boi bom, o boi bom, o boi gordinho, porque o boi gordo não é doente. O boi magro é doente, então o marchante que se preza que aqui em nossa terra tem muitos. Ele mata o boi gordo.”

“[...] Não é lei, mas pra vender tem que ser assim, pra ter um bom cliente, nós lavamos no leite. Em pouco grau de leite, não precisa ser elevado, você apenas mistura meio a meio: vai assar 1 kg de carne?! Põe lá 200 ml de leite; lava a carne em 2 águas antes e depois bota no leite- um pouquinho d’água. Deixa lá quasar umas 2 hrs, depois lava em água corrente e põe pra assar. Porque, Vanessa, não pode assar a carne depois do leite não. Se você tirar do leite e assar, o leite está na carne, ele queima, aí fica azedo. Então aquela carne de sol é lavada, retira o leite dela, porque o leite que vai ficar dentro dela, das entranhas dela, sim, esse interessa a gente. Ele dá suculência, fica com porosidade. Agora o de fora, se você tirar do leite e assar, pronto. Desmantelou.”

[...]

“Quando se salga uma carne numa região úmida, elevada, ela queima a parte externa e a interna fica vermelha. Isso aí é uma carne chamada sal preso, certo?! E quando leva pra brasa que quando corta fica vermelha dentro [...] e essa carne foi feita naquela região úmida, jamais será carne de sol.”

Nesse sentido, ele confere a Picuí um lugar de privilégio no espaço geográfico, tendo em vista a altitude e o clima semiárido - quente e seco - ao afirmar que *“[...] Picuí tem o ano todo com umidade relativa do ar todinho adequada pra carne de sol”*.

Assim, os modos de fazer e as técnicas e tecnologias que envolvem o processo produtivo dos alimentos, a partir do mundo natural - da mesma forma - distinguem pertencimentos culturais e formatam patrimônios regionais e grupais. Não dissociar o alimento do homem que o produz, o consome e o transforma é dar significados especiais ao seu fazer (MENEZES, 2009).

Em consonância com o domínio de “um saber fazer”, a qualidade da carne de sol é associada também a questões culturais-simbólicas, sobretudo, afetivas: segundo os relatos, o diferencial da carne de Picuí está na arte do seu fabrico feito com cuidado e no amor e também na “intuição” de acrescentar ingredientes para tais fins. Estas explicações aproximam-se de uma perspectiva antropológica culturalista simbólica, que também compõem a formação de sistemas culturais alimentares, como propõe Douglas (2012), ao afirmar que “qualquer cultura deve, mais tarde ou mais cedo, deparar com acontecimentos que parecem desinquietar as suas ideias preconcebidas”. As questões a considerar, portanto, se aproximam mais de um discurso mágico e acabam ampliando a perspectiva do “domínio técnico”, como afirmou Paulo Henriques. Pouco depois de narrar como realizava o preparo da carne de sol, afirma que o segredo, por si só, ele não revela a ninguém, mas faz menção ao amor que tinha pelo que fazia:

“[...] isso eu to ensinando porque eu não tenho ambição com nada, quem quiser aprender faça, né? Agora o segredo de preparar a carne eu não dou não, (risos) [...] Eu fazia o que eu fazia, porque eu tratava da carne com gosto, mas o caba vai cansando... ficando velho né? “

Henrique Paulo, por sua vez, atribui ainda qualidade da carne a um evento metafísico, uma voz do além, ouvida pelo seu pai há muitos anos atrás que dizia: “lave a carne no leite” e mesmo desprovido do conhecimento científico relacionado à utilização do produto no amaciamento de carnes, foi intuitivo, seguiu seu coração e “foi sucesso”.

A partir dos seus moradores, Picuí possui lembranças que o singularizam dentro de um contexto, visto que o ato de lembrar “[...] aparece como força subjetiva, ao mesmo tempo profunda e ativa, latente e penetrante, oculta e invasora”, reforçando os sentimentos de “pertencimento e fronteiras sociais entre coletividades de distintos tamanhos” (POLACK, 1984).

“[...] Ai vai e vem esse povo que todo mundo botou esses restaurantes, vieram e aí que inventaram essa festa dessa carne de sol. Que essa festa daqui da carne de sol, começou por isso num sabe? Que a carne ganhou nome e aí eles começaram a levar a carne lá pra baixo e ainda hoje existe o nome da carne de sol ” (Vicente da Mata).

Aos poucos vai se compreendendo que a construção de Picuí como a terra da carne de sol, não remete a algo que surge do vazio, mas sim de um caldo cultural, potencializador para ativação desse patrimônio (SILVA, 2009). Percebe-se, portanto, no relato acima, que somadas às questões associadas à qualidade - de cunho material, o domínio de um saber fazer, as

questões simbólicas - outro traço muito forte aparece para reafirmar - o “título” para com a cidade, tornando-a nacionalmente conhecida: são as questões de divulgação.

“[...] e aí foram abrindo os restaurantes e Picuí foi tendo esse nome” carne de sol do Picuí”, cresceu, cresceu e quase todo estado tem um comerciante com carne de sol, uma bodega, um restaurante”(Mero).

“[...] com o crescimento dos restaurantes, porque depois de Paulo, veio Zé Líbio, veio a Tábua de Carne e outros mais. E foi a rede começando a crescer em João Pessoa, Pernambuco, no Nordeste. Veio a idéia da gente reunir esses picuienses numa festa em Picuí. E foi criado um evento chamado a Festa da Carne de Sol, onde naturalmente todos os picuienses - que moram fora- se orgulham de vir. Normalmente a tradição é na festa de janeiro, depois era o São Pedro e aí nós criamos o evento da carne de sol [...] começou a crescer esse evento e a partir daí, a gente, eles começaram a ver a importância da mídia. Como picuiense é muito bairrista, começaram adivulgar essa festa. Como o primeiro concurso o ganhador apresentou-se no programa de Jô Soares, [...] e como o programa de Jô Soares é uma mídia nacional, evidentemente todos os restaurantes do Nordeste começaram a falar: Picuí a terra da carne de sol” (Buba Germano).

Paulo Henriques, por sua vez, afirma que devido preparar a carne em Picuí e levá-la para ser comercializada/consumida em João Pessoa, conseqüentemente fundando o primeiro restaurante de carne de sol com o nome da cidade, o produto passou a “pertencer” ao município. A partir de então, se formou uma rede de restaurantes espalhados pelo Brasil, que deu visibilidade ao produto.

Logo, é percebido que o festival da carne de sol foi criado a partir da expansão dos restaurantes, tornando-se uma ferramenta decisiva para o reconhecimento do produto em âmbito nacional, visto que até então a tradição da carne de sol reportada nas demais categorias expostas não a fizeram romper as barreiras - em nível de reconhecimento - do município e das cidades vizinhas. Contudo, entende-se por tradição “um conjunto de sistemas simbólicos que são passados de geração a geração e que tem um caráter repetitivo” (LUZIVOTTO, 2010). Ela também se liga diretamente ao passado e ao presente, indicando como organizar o mundo para o tempo futuro. Assim, deve-se entender a tradição como uma forma de assegurar a preservação, embasada em modelos que podem ser histórias reais, fictícias ou (re) inventadas, como veremos adiante com as ideias de Eric Hobsbawm.

Nesse contexto, vivenciam-se dois momentos da festividade. 1) Primeiro momento: 1996 à 1998, no qual donos de restaurantes e empresários sentiram a necessidade de criar um evento que também se tornasse tradição na cidade, visando imortalizar sua cultura. Todavia,

com o falecimento de um dos grandes idealizadores, José Líbio Dantas, a festa manteve-se suspensa por seis anos.

“[...] aí nós criamos o evento da carne de sol e começamos a trazer os donos de restaurantes, abrir restaurantes. Nas primeiras festas foi assim, eu lembro muito bem, em uma das primeiras festas nós abrimos quatro restaurantes na rua da igreja e a festa era também na rua 24 de novembro e começou a crescer esse evento e a partir daí, a gente, eles começaram a ver a importância da mídia” (Buba Germano).

Ressurgindo em um 2) segundo momento, no ano de 2005, por uma iniciativa do então prefeito Buba Germano- também parceiro na sua criação no ano de 1996. Sendo resgatado, o festival completou em 2014, doze anos de existência.

*“[...]e nós fomos aprimorando a festa, certo, a cada ano aumentando, melhorando, profissionalizando ao ponto em que chegou, que tivemos coberturas fantásticas de televisão a nível nacional e o maior orgulho que temos é que onde eu chegava no Brasil e dizia que era prefeito de Picuí, eles diziam, **A Terra da Carne de Sol**. Então nós conseguimos **criar** esse ícone importante, como a terra da carne de sol, e na minha ótica, eu lutei muito e não consegui, mas acho que vai chegar ao ponto disso acontecer é que precisa a gente agregar valor a esse produto” (Buba Germano, grifo nosso).*

Face ao exposto, a divulgação da cidade de Picuí como a capital da carne de sol e mesmo, como destaca Buba, a criação desta ideia, poderia ser atribuída ao que Hobsbawm e Ranger (1998) chamam de ‘invenção das tradições’. Fenômeno mediado, neste caso, sobretudo por um fator comunicacional: a divulgação e repetição da ideia de melhor carne de sol por meio dos restaurantes que ao redor do Brasil foram abertos para inculcar este valor, como também pelo Festival da Carne de Sol, no qual os seus idealizadores lançam mão de meios sócio-políticos-econômicos, de forma organizada e responsável, para propagar ideias que associam os modos de fazer da carne de sol como patrimônio imaterial, gastronômico e turístico do município, a fim de fortalecer dessa maneira a economia local e viabilizar, por sua vez, uma maior circulação de bens na região.

Hobsbawm (2012) observa que as novas tradições utilizam elementos do passado para fins bastante originais. Perspectiva evidente no referido Festival, quando se observa a classificação - em três categorias - atribuídas por eles às tradições:

a) aquelas que estabelecem ou simbolizam a coesão social ou as condições de admissão de um grupo ou de comunidade reais ou artificiais; b) aquelas que estabelecem ou legitimam instituições, status ou relações de autoridade, e c) aquelas cujo propósito principal é a socialização, a inculcação de idéias, sistemas de valores e padrões de comportamento” (HOBBSAWN ,2012, p.17).

Para os autores supracitados, as tradições inventadas apresentam funções políticas e sociais muito importantes, sendo, portanto, evidente a intenção de inventá-la para manipulação. Ainda assim, pode ser que as invente, porque os costumes antigos não são decididamente mais utilizados. Ao mencionar sobre o fabrico da carne nos dias atuais o Sr Vicente e Paulo Henriques, por exemplo, tecem respectivamente os seguintes comentários: “[...] *ela não é mais boa como era não, [...] “uma carne que não leva vento, não leva sol, não leva nada, não pode ser boa nunca”... [...]“porque a carne de sol, a carne boa de sol, é a carne que leva sereno e sol num sabe?”*. Diante disso, percebe-se que a festividade tornou-se uma “tradição inventada” para um momento que era necessário legitimar um interesse específico, o da construção de uma pertença regional enraizada com seu “patrimônio imaterial”, outrora esquecido no tempo.

Logo sua existência, segundo Freire (2008, p.46 apud Nascimento, 2012) encontra-se inscrita nas três categorias acima elencadas:

Na categoria a) O festival está inserido de modo que o poder público busca construir uma imagem de festa para todos, numa tentativa de evidenciar harmonia e/ou coesão social. Pode ser pensada na ótica da categoria “b”, quando busca legitimar o poder local, instituindo o mito do prefeito criador do evento. Ao mesmo tempo que se insere na categoria “C”, ao visar a inculcação de certos valores, construindo/recriando uma tradição da “melhor festa” e da melhor carne de sol”.

É percebido, contudo, que a publicidade surge como um mecanismo de grande relevância na composição do imaginário que se formou em torno de Picuí, a terra da carne de sol. “É no terreno do imaginário, espaço onde se formam as necessidades, os desejos e as vontades humanas, que a publicidade busca sua matéria-prima mais preciosa para os seus criativos anúncios comerciais” (AOUN, 2001, p. 32). Molina (2001) atribui ao noticiário o maior peso na concepção da imagem do local e afirma que a imagem de um país não está determinada pela promoção, mas pelas notícias, independente dos esforços promocionais em contrário.

“O Festival da Carne de Sol de Picuí este ano vai para o 12º ano, essa festa é... junto com as pessoas de restaurante, em prioridade, dada inicio com Jose líbio Dantas, o meu cunhado, hoje em memória. E nesses 12 anos nós estamos fazendo um evento que hoje junto a prefeitura qualifica muito bem e a população de Picuí[...]. Picuí nesses doze anos trouxe mais de oito televisões nacionais pra mostrar culturalmente, como é apresentada nossa culinária.” (Henrique Paulo)

Qualquer região necessita de fornecer os produtos locais de uma forma eficiente e acessível, promover os valores e a imagem, de tal modo que os potenciais utentes interiorizem

as vantagens diferenciadoras. Importante salientar que a política de produto é geralmente a componente principal de *marketing*, porque é muito difícil fazer bom *marketing* com um mau produto, um produto que não corresponda às expectativas dos consumidores (ALMEIDA 2004).

“[...]por exemplo Caicó lutava muito na disputa com Picuí, atribuindo que a carne de sol mais famosa é(...) eu até brinco porque na época o prefeito de lá era Bibi e eu Buba, ele de Caicó e eu de Picuí. Uma vez numa reunião ele disse que eu estava roubando a firma da carne de sol de Picuí e eu disse: nós estamos trabalhando em cadeia produtiva, você produz a matéria prima e eu vendo nos restaurantes de Picuí. Bom, na verdade Caicó nunca fez nada pra divulgação do produto. Picuí tem a importância, além de despertar a criação de muitos restaurantes, que são mais de 70 no Brasil, teve a prefeitura a iniciativa de fazer o evento, de aperfeiçoar o evento e de divulgar isso a nível de mídia nacional” (Buba Germano)

É neste contexto que surge uma abordagem de *marketing*, um pouco diferente das abordagens tradicionais: o *marketing* dos lugares. Neste sentido Antunes (2002 p.86) refere que a ciência do *marketing* pode ser aplicada, com sucesso, no âmbito das comunidades regionais. As pequenas cidades podem reforçar a sua competitividade e a economia local, identificando as vantagens distintivas e capitalizando-as. “Estas vantagens distintivas de uma cidade resultam da soma dos fatores que a tornam única num contexto de competitividade”.

Nesse caso, Picuí se destaca pela sua relevância, no tocante a economia e pela divulgação envolta do seu pretense “patrimônio alimentar”. Assim, surge outro olhar com relação à Picuí e a carne de sol. A Cidade, nesse cenário, torna-se o produto enquanto que os fatores de *marketing*, nesse caso, a carne de sol, são os aspectos que podem ser divulgados para a comunicarem e para atrair os mercados-alvo. De acordo com Almeida (2004) há quatro tipos de estratégias de marketing utilizadas para atrair os visitantes, criar sua base industrial e aumentar as exportações :1) o *marketing* de imagem, 2) de atrações, 3) de infraestruturas e 4) de pessoas.

O festival da carne de sol se encaixa, nessa perspectiva, dentro do primeiro contexto, ao passo que numa estratégia de imagem, a cidade conta com a publicidade para desenvolver e divulgar uma imagem positiva e sólida de si mesma.

“[...] Chegou ao ponto da tv de Fortaleza, TV Diário, ter 36 horas de gravação na nossa cidade. Quer dizer, é muita coisa pra televisão e depois veio a Record também com um programa exclusivo que foi repetido nacionalmente. Então isso foi tudo, foi de uma mídia que enalteceu o nosso

nome né? E sem sombra de dúvidas, todos os restaurantes é realmente que ganham com isso” (Buba Germano).

Atrelado a isso as 2) “estratégia de atrações” aparecem como outra ferramenta de sucesso, visto que ”melhorar” a imagem não se torna suficiente para garantir a prosperidade da cidade, sendo necessário desenvolver outras características para satisfazer os moradores e turistas. Nesse caso, destacam-se os espaços, monumentos, as praças, e logomarcas que testemunham tais atributos. Vale destacar a construção da “praça temática José Líbio Dantas”, mais conhecida como a Praça do Boi, o cartão postal do município que apresenta e valoriza as suas principais características e bens materiais: a flora, a fauna, fazer culinário e o minério; assim como a edificação de uma “praça de eventos”, local atribuído à realização de festas populares, mas especialmente edificada para realização do Festival da carne de sol.

Os monumentos surgiram e novos estão a caminho. A figura de “seu quenca” – um misto de churrasqueiro e cangaceiro - está disposta na praça temática a fim de evidenciar o papel dos restaurantes nordestinos no contexto da culinária - carne de sol - assim como um museu que está em andamento, iniciativa da família Henriques. Pois acredita-se que por ser um bem durável e permanente, pode imortalizar , a partir da sua existência, a tradição da carne de sol.

“[...]Picuí vai nesses próximos anos... vai receber inúmeros turistas, buscando nossa história da carne de sol, será no castelo da carne de sol, no Recanto do Picuí Raíze. Foi um investimento muito grande do Recanto do Picuí, pra Picuí, pra o povo de Picuí pra ter sua casa. Nós temos a felicidade de ter um imóvel de grande padrão, um imóvel que as pessoas nas redes sociais apresentam as fotografias e eu vejo muitas pessoas dizer: ‘Você está em Picuí? Não você esta na Europa! Você está Itália!’ É uma casa fantástica .E o fantástico é que nós sabemos que é de minério que foi feita essa casa.... Ai nos tivemos a felicidade, o Recanto do Picuí teve a felicidade, de ter uma casa pra representar junto ao povo - que rica em minério, e na profundidade do paladar, tem a riqueza da carne de sol. Então Picuí cada vez mais cresce pra o mundo da carne de sol. Hoje com meu filho Henrique, aqui em Picuí,levando, alavancando essa cultura imortalizada que é a carne de sol de Picuí[...] na nossa unidade de Picuí, brevemente, inclusive com esse trabalho que você acaba de fazer, [...] vai fazer parte do museu aqui da carne de sol. Já estão sendo visitados alguns membros dos marchantes do passado, imaginando[...] papai chegou a matar boi com mais de trinta marchantes, essas pessoas tão catalogadas, alguns filhos estão sendo visitados, é um museu eternamente permanente, então demora um pouco, já faz um ano que está em andamento, com alguns membros de Picuí[...]Será um belo museu . Esse museu também será uma coluna dentro da empresa que é pioneira na situação da carne de sol”. (Henrique Paulo)

Se as técnicas culinárias e as festas são vias de conhecimento das sociedades humanas, elas aparecem ao final desse tópico, como elementos que marcam um pertencimento picuiense.

5.3 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM SOBERANIA: RELEVÂNCIA LOCAL DA CARNE DE SOL ENQUANTO PATRIMÔNIO.

Na atual discussão do que seja patrimônio, o mesmo tem sido alvo de novos olhares por parte de diversos grupos sociais. A Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial e, também, ao estabelecer outras formas de preservação (IPHAN, 2009). Consta na legislação:

“Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I as formas de expressão;

II os modos de criar, fazer e viver;

III as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

(BRASIL, 1988)

O patrimônio, seja material ou imaterial, é o reflexo do sentimento de pertencimento de um povo. Representa tudo o que deve ser preservado, tombado, registrado, revitalizado, patrimonializado, ou seja, tudo o que não deve ser esquecido, ao contrário, procura-se sempre mantê-lo em movimento, vivo e presente. Neste sentido, a culinária pode ser abordada, como uma categoria pertencente ao campo do patrimônio cultural imaterial, engloba saberes, lugares e modos de fazer que comunicam algo sobre a identidade de um povo, transmitido de geração em geração (CHOAY, 2006).

Diante disso, é importante refletir acerca das possibilidades de que os modos de fazer carne de sol de Picuí sejam reconhecidos - enquanto patrimônio imaterial, objeto de um inventário, visando sua inscrição no Livro de Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Sendo interessante perceber como os saberes-fazeres- culinários podem contribuir não apenas com a certeza de uma memória não perdida, mas também com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) com soberania da cidade (GIMENES, 2008).

Para tanto, entendendo que uma das proposições da Política Nacional Alimentação e Nutrição, visando a Segurança Alimentar e Nutricional com Soberania (SSAN), é o respeito à diversidade e à cultura alimentar como uma das prerrogativas para o resgate e valorização dos patrimônios alimentares das populações (BRASIL, 2012), convém propor um conceito ampliado para que as acepções de soberania e segurança sejam contempladas de modo a garantir uma melhor compreensão. Assim, de acordo com Bezerra (2010) SSAN é:

“A Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) é o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o acesso regular e permanente a uma alimentação saudável para toda a população. A SSAN deve ser pautada na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, além de ser totalmente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais” (Bezerra, 2010, p.26).

A soberania alimentar, portanto, é direito do povo e esta deve ser alcançada por meio de “práticas” saudáveis e sustentáveis sem comprometer as gerações futuras. Ser soberano é produzir e comercializar comida localmente, vinculada à cultura e ao modo de vida do povo, afastando a dependência que existe dos “outros mercados” para alimentar sua população. Sua valorização por meio de políticas destinadas à agricultura familiar pode dar melhores garantias da segurança alimentar.

No cenário atual, observa-se que, em Picuí, o problema de abastecimento interno de carne de sol, não está na falta do produto, mas sim na dificuldade do acesso vinculada a uma questão de articulação governamental. Em sua fala, o Sr Vicente explica claramente a situação em foco: *“a carne daqui tá boiando, porque a crise é grande demais, o povo não tem dinheiro”*. Tendo em vista que a carne é produzida em ambientes que não atendem as normas da vigilância sanitária nem seguem os padrões de qualidade, não possuindo dessa forma um selo de segurança, impede-se- por exemplo- sua inserção na merenda escolar. Devido a isso, parte da população acaba sendo privada de consumir um produto nativo por não possuir recursos financeiros e por não ter políticas atuantes no sentido de fortalecimento da SAN.

Afinal, a responsabilidade de garantir e assegurar o acesso a esses alimentos - com qualidade e em quantidade - promovendo a Segurança Alimentar com Soberania, é competência, em primeiro instância, do governo local. Henrique Paulo expressou em algumas falas um meio agregar valor ao produto:

“[...]as autoridades têm que entender que Picui merece um grande abatedouro. Não grande em quantidade, seja grande em qualidade e se

buscamos as pessoas que sobrevivem no ramo do boi em Picuí [...] E tenho muito interesse junto ao nosso grupo, agora precisa que as autoridades entendam e busquem esse encontro para que a gente possa imortalizar essa carne[.]para que sife a carne de sol de Picuí, pra que nós possamos levar essa carne de sol pra todos os estados do Brasil, para que Picuí cada vez mais seja a capital mundial da carne de sol.” (Paulo Henriques)

Outra estratégia para tal fortalecimento foi percebido por Buba, ao passo que ele denota a importância econômica advinda dos restaurantes ao ressaltar que:

“[...] outra coisa importante pra fortalecer a rede seria capacitação de garçons, de pessoas afins do ramo pra que o restaurante, a própria prefeitura tivesse um cadastro. Porque o que é que acontece: os donos de restaurantes às vezes dizem ‘Eu preciso de um garçom’, e aí você teria um banco de dados a oferecer né? Churrasqueiro, enfim, toda a rede ela poderia ser fortalecida, porque no fundo no fundo, a importância econômica dos restaurantes hoje pra Picuí é fundamental. Pra você ter uma ideia nas últimas análises que nós fizemos, pelo menos de 2012, nos empregávamos diretamente mais de 600 pessoas de Picuí. Claro, hoje eles não só tem, digamos assim, funcionários de Picuí, mas todos os restaurantes têm picuienses... É a história de quem expandiu os restaurantes.”(Buba Germano)

Face ao exposto, deve-se entender a patrimonialização da carne de sol – processo de ativação das memórias passíveis a caírem no esquecimento - inscrita por sua vez no livro saberes e fazeres do IPHAN, como estimuladora de um modo de fazer que, por ser relevante na vida desse grupo social, tende a se preservar. Tendo em vista que “produzir patrimônio, refere-se a converter em patrimônio ou construí-lo a partir determinados elementos pré-existentes, selecionados entre outros que se excluem desse processo” (CANESQUI, GARCIA, 2005, p. 129). Tal inscrição, por sua vez, contribui para o reconhecimento e a valorização do seu papel na formação da cultura, não em âmbito local, mas também no país. Esse ato pode ainda vir a colaborar com o estímulo do envolvimento da população na tarefa de preservar esse produto, criando condições para um apoio efetivo na sua salvaguarda por parte de instituições públicas e privadas, em nível federal, estadual e municipal, e, sobretudo, de cada cidadão (IPHAN, 2009).

Conforme divulgação do próprio IPHAN, no tocante ao registro da patrimonialização dos bens relacionados aos saberes e lugares envolvendo a culinária, tem-se como alguns exemplos de bens patrimoniais imateriais já tombados, registrados e catalogados:

a) o saber intrínseco no fabrico artesanal de panelas de barro pelo ofício das Panelas de Goiabeiras, Espírito Santo, registrado como Patrimônio Imaterial no Livro dos Saberes em 2002. Tal processo de produção, agrega valor cultural, social e econômico para cidade e moradores de Vitória, visto empregar técnicas tradicionais e matérias-primas

provenientes do meio natural. Neste processo, a panela de barro, fruto de um conjunto de saberes, constitui suporte indispensável para o preparo da típica moqueca capixaba, dos frutos do mar e da torta capixaba, pratos da culinária regional divulgados e reconhecidos pela literatura gastronômica como a “mais brasileira das cozinhas”, por reunir e mesclar elementos das culturas indígena, africana e portuguesa;

b) o ofício das baianas de acarajé, um bem cultural de natureza imaterial, inscrito no Livro dos Saberes em 2005, que consiste em uma prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia;

c) a produção artesanal do queijo de leite cru em Minas Gerais, que representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da cultura dessas regiões e dos mineiros, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específico. Foi inscrito no Livro dos Saberes em 2008 ((IPHAN, PNPI.[s.d],[s.p.]).

Contudo, além dos valores documental, simbólico e afetivo atribuídos aos patrimônios imateriais, atualmente também é o seu valor de mercado que está emergindo no topo da onda cultural contemporânea (ARANTES, 2004). Nesse contexto convém considerar que a Festa da Carne de Sol vem se tornando um dos principais atrativos turísticos da região e tem produzido um relevante aporte financeiro a economia local. Tradicionalmente, ela se tornou uma celebração de pertencimento à comunidade, em um espaço onde se “encena e negocia prestígio” (ARANTES, 2004). Tais fatos podem ser observados nas seguintes colocações:

“[...] essa festa vem “acalhar” na condição financeira de muitas pessoas, desde um pipoqueiro, de uma pessoa vendendo confeito, a um bar, um restaurante, as pousadas, os hotéis... A mídia enriquece, porque a mídia quer cultura, ela vem pra cá, a mídia.” (Henrique Paulo)

“Então nós conseguimos criar esse ícone importante, como a terra da carne de sol e, na minha ótica, eu lutei muito e não consegui, mas acho que vai chegar ao ponto de isso acontecer, é que precisa a gente agregar valor a esse produto [...] carne de sol é do Nordeste mas ninguém patenteou essa história. Nós não temos, por exemplo, nenhum frigorífico aqui com autorização do Ministério da Agricultura que leve a marca carne de sol de Picuí... Aonde chegar numa prateleira de supermercado vamos agregar valor a todo um trabalho que foi feito de mídia.[...]” (Buba Germano)

Tendo em vista ser nessa época, em que o festival conseguiu o seu lugar de tradição, que por três dias há inclusão de novos moradores - principalmente jovens - comerciantes, visitantes regulares, personalidades da mídia, publicitários e políticos, onde há toda uma movimentação socioeconômica por trás do evento.

“[...] No mês de Novembro - de 14 a 16 - triplicamos a população da cidade, pra este grande evento. É um evento cultural, em massa, unificado, só relacionado à carne de sol... Imagine o histórico que pesa todo essa fundição, carne de sol, não daria outra condição a não ser uma festa internacional como essa [...] essa festa vem acalhar na condição financeira de muitas pessoas, desde um pipoqueiro, de uma pessoa vendendo confeito, a um bar, um restaurante, as pousadas os hotéis. A mídia enriquece, porque a mídia quer cultura, ela vem pra cá, a mídia” (Henrique Paulo`).

Conforme Silva (2011), ao se agregar valor econômico e simbólico aos bens culturais, há o reconhecimento e identificação da história e cultura da população local. Logo, a patrimonialização da cultura deve ser utilizada como meio e fim da valorização dos bens culturais, para que estes, ao assumirem sua posição simbólica, sejam canais de desenvolvimento social, econômico e cultural.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a realização deste trabalho, foi possível conhecer os fatores históricos e culturais que ligam a carne de sol ao município de Picuí. Foram identificadas as questões históricas, de cunho material, ao passo que foi observado em sua gênese o acesso a uma significativa produção de carne de gado, que permitia a cidade exportar esse produto - sem comprometer o abastecimento interno- assim como iniciar a preparação da carne de sol, devido a um fator de contingência local: ausência de refrigeração; as questões culturais simbólicas e o domínio de um saber fazer foram atribuídos à qualidade desse produto, visto que, segundo os relatos, o diferencial da carne de Picuí está na arte do saber “fazer e assar” com cuidado e no amor, por vezes envolvendo uma narrativa com considerações secretas e metafísicas. As questões de divulgação, por sua vez, que associam Picuí à capital da carne de sol poderiam ser relacionadas ao que Hobsbawm e Ranger chamaram de ‘invenção das tradições’. Fenômeno mediado, neste caso, sobretudo por um fator comunicacional: a divulgação e repetição da ideia de melhor carne de sol por meio dos restaurantes, como também pelo Festival da Carne de Sol, onde o produto –nesse período- é tido como patrimônio imaterial, gastronômico e turístico do município, a fim de fortalecer dessa maneira a economia local e viabilizar, por sua vez, uma maior circulação de bens na região. Dessa forma, tais fatores dialogam entre si na construção dessa relação de pertencimento.

Sendo assim, espera-se que os dados desta pesquisa possam colaborar para o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional com soberania no município, vindo a fomentar, por exemplo, o registro deste produto como patrimônio cultural imaterial da cidade, visto que se tornou claro essa relevância no que se refere ao desenvolvimento social, para que ele possa ser reconhecido, não apenas em um momento festivo, mas ao longo das gerações.

Nesse sentido, cabe ao governo local desenvolver políticas públicas eficazes para o fomento de tais estratégias, incluindo no planejamento a valorização da agricultura familiar, tendo em vista que a preservação do patrimônio cultural objetiva - por meio da preservação de práticas culturais e de processos de produção- o exercício da cidadania e uma melhor qualidade de vida para as pessoas. Diante disso, o Patrimônio Imaterial - o modo de fazer da carne de sol - ao ser apropriado e reconhecido por picuienses como importante elemento de sua formação, fato ainda desconhecido por boa parte deles, possibilita que a expressão cultural e suas técnicas sejam perpassadas entre gerações e valorizadas em âmbito nacional, trazendo dessa forma uma melhora econômica para população. Convém lembrar que se o patrimônio cultural de uma cidade não for significativo para os seus moradores, pode tornar-

se apenas um empreendimento dentro da chamada “indústria patrimonial”, tendo “efeitos perversos”.

Por fim, é importante pensar na carne de sol de Picuí, não como a tradição de uma festa ou um conhecimento que se encerra no preparo de um prato, mas sim como um produto que agrega- por trás dos seus resultados finais- um universo simbólico de saberes e fazeres, conhecimentos e técnicas, cobertas por tradições e valores culturais enraizadas na história de um povo, o povo de Picuí.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADES, C.; A MEMÓRIA PARTILHADA. Resenha de: Bosi, Ecléa. (2003). O Tempo Vivo da Memória: Ensaios de Psicologia Social. São Paulo: Ateliê Editorial, 2004.

ALBERT, A.Z. **Borbulhas. Tudo sobre champanhe e espumantes**. São Paulo: Senac, 2008. Acesso em 12 de janeiro de 2015. Disponível em:

<https://books.google.com.br/books?hl=ptBR&lr=&id=siGjv6rphnkC&oi=fnd&pg=PA7&dq=Tudo+sobre+champanhe+e+espumantes.&ots=o2E4PjagHf&sig=KSSZqHRTD58Sx1KQ4Tn7Ek0b8Ow#v=onepage&q=Tudo%20sobre%20champanhe%20e%20espumantes.&f=false>

AGRA, F.F de M. **Picui do Seridó: dos primórdios até 1930**. João Pessoa: A União, 2010.

AOUN, S.; A procura do paraíso no universo do turismo. Campinas, SP: Papirus, 2001.

ALMEIDA, C. C. Marketing das Cidades. *Gestão e Desenvolvimento*, v. 12, p. 9-45, 2004.

ARANTES, A. A. O patrimônio imaterial e a sustentabilidade de sua salvaguarda. In: **Revista da Cultura**, ano 2004, n. 7. Disponível em: <http://www.funceb.org.br/pdf.html>. Acesso em: 10 de janeiro de 2015.

ANTUNES, J. E. As cidades também precisam de Marketing. *Marketeer*, p. 86-87, Maio, 2002.

AZEVEDO, P.R.A.; MORAIS, M.V.T. A tecnologia de Produção da carne - de sol e suas implicações nos aspectos higiênicos- sanitários. **Revista Nacional da Carne**, n. 336, p. 23 - 29 2005. Disponível em: <http://w.dipemar.com.br/CARNE/expediente.htm>. Acesso em: 06 de setembro de 2013.

BEZERRA, Islandia. **“Nesta terra em se plantando tudo dá? Política de Soberania e Segurança Alimentar no meio rural paranaenses, o caso do PAA**. Tese de doutorado PPGCS/UFRN. Natal/RN, 2010. 333.f.

BOOG, M. C. F. **Educação em nutrição: Integrando experiências**. Campinas: Komedi, 2013.

BOSI, E. **O tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, 1997.

BRASIL, Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

Disponível

em:

http://www.senado.gov.br/legislacao/const/con1988/CON1988_04.02.2010/art_216_shtm.

Acesso em 10 de janeiro de 2015.

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: **Ministério de Desenvolvimento Social**, 2012.

CANESQUI, A.M; GARCIA, R.W. D (org). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

COSTA, E.L da; SILVA, J. A. Qualidade sanitária da carne de sol comercializada em açougues e supermercados de João Pessoa – PB. **Rev.B. CEPPA**, V.17. Curitiba, 1999.

CONTRERAS, J. GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011,496

CHOAY, F. **A Alegoria do Patrimônio**. 3. ed. São Paulo: UNESP, 2006, 282 p.

DESLANDES, S. F. **A construção do projeto de pesquisa**. In: MINAYO, M. C. de S. (org). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 9. ed. Petrópolis:Vozes, 1998.

DOUGLAS M. Pureza e perigo. 2. ed. São Paulo: Perspectiva; 2012.

FELÍCIO, P.E., Carne de Sol. **Revista ABCZ**, ano 2, número 8, maio junho de 2002, p. 158, republicado portal do Serviço de Informação da Carne. Disponível em: <<http://w.sic.org.br/PDF/carnedesol.pdf>> . Acesso em: 06 de setembro de 2013.

FERNANDEZ-ARMESTO, F. História de la comida: alimentos, cocina y civilización. 3. Ed. Tradução de Victoria Ordoñez. Barcelona: Tusquets, 2009. (Los 5 sentidos). FISBERG, M. et al. (org) Um dois, feijão com arroz: A alimentação no Brasil de Norte a Sul. São Paulo: Atheneu. 2002.

FISCHLER, C. Comensal eterno y comensal moderno. In: FISCHLER, C. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama: 1995.FISCHLER, C. “McDonaldização” dos Costumes. In: Flandrin, Jean Louis; Montanari, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 841-863.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 6ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLICK, U. **Uma introdução à pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Artmed/Bookman, 2004.

FRANCO, A. O alimento no século XX: a internacionalização. A McDonaldização. In: FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Ed. Senac SP, 2004. (cap.9).

GERMANO, T. **Conheça Picuí**: Capital mundial da carne de sol. João Pessoa: GráficaMarcone, 2009.

_____. **Picuí em Revista/Aqui se vive melhor**: 107 anos de história! Seis anos de desenvolvimento. Edição comemorativa:2011.

GIMENES, M. H. S. G. **COZINHANDO A TRADIÇÃO: FESTA, CULTURA E HISTÓRIA NO LITORAL PARANAENSE**. Tese apresentada ao Curso de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas. Curitiba, 2008.

GOMARA, F.L. *História general de las Indias*. Barcelona: Lingua ediciones, 2008.

GOUVÊA, J.A.G. de; GOUVÊA, A.A.L, de. **Dossiê técnico: Tecnologia de fabricação da carne de sol**. Rede de Tecnologia da Bahia- RETEC, 2007.

GODOI, E. S de. **A produção da identidade paraibana na Propaganda da culinária nordestina**. Dissertação apresentada ao Programa de pós-graduação em lingüística Área de concentração: lingüística e ensino. João Pessoa, 2008.

HOBSBAWM, E.; RANGER, T. *A invenção das tradições*, Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA- IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil** [Internet]. 2010, p. 55. Acessado em agosto de 2014. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20%20RJ/pof/Antropometria%20e%20estado%20nutricional%20de%20crianas_adolescentes%20e%20adultos%20no%20Brasil_2008_2009.pdf>

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Departamento do Patrimônio Imaterial. Brasília, 2009.

JAPIASSU, M. *Danado de Bom! O melhor da cozinha nordestina*. São Paulo: Nova Alexandria, 2004.

JOANNÈS, F. La función social del banquete en las primeras civilizaciones. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. *Historia de la Alimentación*. Gijón: Ediciones TREA, 1996. (cap.2)

JOVCHELOVICTH, S.; BAUER, M.W. Entrevista Narrativa. In: BAUER, M.W.; GASKELL, G. *Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático*. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. p.90-113.

LEAL, W. *Conquistando o turista pela boca*. João Pessoa, PB: **Idéia**, 2006.

LÉVI-STRAUSS, C. *O cru e o cozido: Mitológicas I*. São Paulo: **Cosac Naify**, 2004.

LIRA, G.M.; SHIMOKOMAKI, M., **Parâmetros de Qualidade da Carne-de-Sol e dos Charques**. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v.12, n.58, pag. 3 – 35, 1998.

LOSSIO, R.A. R; PEREIRA, C.M. A importância da valorização da cultura popular para o desenvolvimento local. Trabalho apresentado no III ENECULT – Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura. Salvador, 2007

LUZIVOTTO, CK. A (re)invenção da tradição no contexto da modernidade tardia[online] São Paulo: Editora UNESP, 2010, p.140. Disponível em : <http://books.scielo.org/id/cq8kr/06>

Acesso em 01 de janeiro de 2015.

MACIEL, M. E. **Uma cozinha à brasileira**. Estudos históricos. Rio de Janeiro nº 33, janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

MEDEIROS, M; GALENO, A. Olhares sobre a alimentação contemporânea: a gastro-anomia e os corpos de Botero. **Rev Nutr.**, Campinas, 2013.

MENESES, C.J.N. Modos de fazer e a materialidade da cultura imaterial: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. In: **Revista Patrimônio e Memória**. Belo Horizonte: UNESP/FCLAS/CEDAP, vol.5, nº2, p. 19-33, 2009.

MONTANARI, M. A fome e a abundância: história da alimentação na Europa. Tradução de Andréa Doré. Bauru: **EDUSC**, 2003.

MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: **SENAC**, 2008. n. 5, p. 15-20.

MOLINA, S. R. Planificación integral del turismo: um enfoque para Latinoamérica. México: Trillas, 2001, 104 p.

NASCIMENTO, P.O. **Picuí, capital mundial da carne de sol**: entre o costume e a tradição. Monografia de Graduação. Campina Grande: UEPB; 2012.

NOBREGA, D.M.; SCHNEIDER, I.S. Contribuição ao estudo da carne-de-sol visando melhorar sua conservação. Higiene Alimentar, São Paulo, v.2,p.150 -153,1983.

NORA, P. Entre memória e história. A problemática dos lugares. Trad. Yara AUN, Khoury. In: **Revista Projeto História**. São Paulo: Pontifica, Universidade Católica, nº 10, 1993. p. 7-28.

PARDI, M. C. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. **Rev. Goiânia**: Editora UFG, 2001. 2ª edição, v. 2.

PINTO, V.L.X. A última ceia: por uma diet (ética) polifônica, Sebo Vermelho, Natal, 2000.

PRAÇA, N.S.; MERIGHI, M.A.B. Pesquisa qualitativa em enfermagem. In:_____. Abordagens teórico-metodológicas qualitativas: a vivência da mulher no período reprodutivo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

POLACK, Michel. Memória, esquecimento, silêncio. Trad. Dora Rocha Flaksmam. In: **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro: FGV/CPDOC, vol. 2, nº 3, 1989. p. 3-15.

POMIAN, Krzystof. Coleção. In: GIL, Fernando. Memória-História. Porto: Imprensa Nacional: Casa da Moeda, 1984. p. 51- 86.

QUEIROZ, M.J. A cozinha Moderna: o século XVIII, o Restaurante. Transição: Grimod de la Reynière, Carême, Brillat-Savarin. In: QUEIROZ, M.J. A comida e a cozinha ou iniciação à arte de comer. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.

RECINE, E. ; RADAELLI, P. Alimentação e cultura. Brasília: Ministério da Saúde, [entre 1997 e 2010]. Acesso em: 06 set. 2013. Disponível em: <<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/alimentacaoCultura.pdf>>.

RESENDE, G. Comida é patrimônio, não mercadoria: entrevista com Maria Emília Pacheco. **Rev. Brasil de Fato**. 7 ed: Rio de Janeiro, 2013. Disponível em:<http://www.fbssan.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=405:comida-é-patrimônio,-e-não-mercadoria&catid=79:noticias&Itemid=641&lang=pt-br> Acesso em: 15 de setembro de 2013.

RIGO, N. Carnes secas ou a aula da Mara Sales. Blogpost, 2009. Acesso em: 02 de Setembro de 2013. Disponível em: <http://come-se.blogspot.com.br/2009/08/carnes-secas-ou-aula-da-mara-salles.html>.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac, 2005

SILVA, F. O. **Meu avô era tropeiro!:** identidade, patrimônio e materialidades na construção da Terra do Tropeirismo – Bom Jesus (RS) Porto Alegre, 2009.

SILVA, S. S. **A patrimonialização da cultura como forma de desenvolvimento:** considerações sobre as teorias do desenvolvimento e o patrimônio cultural. Rev. Aurora, n. 7, Jan/ 2011. Disponível em: <http://www.marilia.unesp.br/Home/RevistasEletronicas/Aurora/9silva106a113.pdf>. Acesso em: 16/01/2015.

SOUZA, N.L. **Efeito da combinação de sal com lactato e diacetato de sódio nas características sensoriais, físico-químicas, cor e textura de um produto similar à carne de sol**. 2005. 112p. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas-SP.

VASCONCELOS, O. Por cima da carne seca. **R. Globo Rural**, v. 1, 1985.

WORLD HEALTH ASSOCIATION. Division of Mental Health. Qualitative Research for Health Programmes. Geneva: WHA, 1994.

WRANGHAM, R. Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2010.

APÊNDICES

Apêndice 1: Transcrição das entrevistas

Apêndice 2: Análises das entrevistas

Apêndice 3: Material Não indexado

Apêndice 1: Transcrição das entrevistas

ENTREVISTA 1

Entrevistadora: Vanessa Nogueira Bezerra

Data: 01/2014

Nome do Projeto: **AO VENTO OU AO SERENO: aspectos culturais e históricos da carne desol no município de Picuí/PB**

Entrevistado: Paulo Henriques - Marchante antigo,

Duração da entrevista: 11'

Tema: História da Carne de sol

Legenda : repetição de uma palavra(*) risos (rsrsr) inaudível (#)pausa (...)

Olhe seu Paulo, eu queria que o senhor me falasse tudo que o Senhor sabe com relação a carne de sol em relação à cidade de Picuí. Sem pressa, use o tempo que precisar, tudo que o senhor lembrar pra mim vai ser muito importante.

A carne de sol começou comigo, puxando pra João Pessoa e deu o nome a carne de sol... eu sou quem posso falar, porque começou por mim, Paulo Henriques, aí hoje tá famosa a carne de sol, todo mundo, todo todo todo país tem restaurante de carne de sol. A carne de sol eu comecei em João Pessoa, vendendo 100kg de carne, cheguei a vender 2000kg na brasa, assada, no Recanto do Picuí, na Beira Rio. Ai hoje tem muitos restaurantes pendurados no Recanto do Picuí sabe?! da empresa Recanto do Picuí, tem muitos, mas tem muitos também, porque o sol quando nasce é pra todo mundo né? Eu sou muito feliz que... é famosa a carne de sol. A carne de sol pra ser boa tem que ser daqui, preparada na região da gente aqui, carne gelada não presta carne só presta carne quente, carne de boi quente. Eu preparava e levava toda semana daqui de Jardim, Cruzeta, Parelhas, Acará, Levava 2000kg de carne e aqui de Picuí. levava 2000kg de carne e consumia todim no Recanto do Picuí. Ai foi se espalhando e hoje tem uma quantidade de restaurante tão grande que eu não sei nem dizer a quantia. Mas o preparo dela, o preparo eu não ensino a ninguém, cada cá que se vire né?! Porque pra ela ficar famosa, tem que ter o trato dela, o trato dela é no Recanto do Picuí, todo recanto do Picuí vende a carne de sol.

Aí o repórter lá perguntou a mim qual era o segredo (risos)... Ai eu disse ‘Só Deus sabe...(risos). Só deus sabe meu filho o segredo dessa carne.’

A carne de sol boa, a carne de sol precisa ser bem tratada e ser de gado especial, gado sem futuro, ninguém usa... . A nossas carnes, o nosso restaurante só trabalha com carne de primeira. Todo recanto do Picuí do boi, o Recanto do Picuí do boi, é o “boim”, aquele é o Recanto da gente. Tem muita gente aí usando o nome, mas o recanto do Picuí é o do Boi

SABE?! tá espalhado em todo Brasil. Tem uns aí que usam o nome, mas são amigos meu e eu nunca fiz questão, nunca tive “bição” com nada e a história é essa aqui, a história da carne de sol . E a carne de sol quem pode falar sou eu, que fui quem inventei ela, em 81, fui morar em João Pessoa, abri lá um “butecosim”, terminou uma rede de restaurante com a carne de sol.

- **Aí em 81 o senhor teve a ideia foi seu Paulo de abrir um restaurante ?**

Não... Eu fui pra João Pessoa morar lá na casa da minha sogra e levava uma carninha aqui e vendia a carninha, aí começaram a pedir, num galpaozinho que eu vendia: ‘Rapaz bote uma carninha pra assar aí’ , enquanto ... eu vendia carne no peso - **Sei-** Ai disseram: ‘Venda, bote uma carninha pra assar aí e mande comprar uma cervejinha, que enquanto você pesa a carne eu tomo a cerveja.’

Aí eu assava a carne com a manteiga da terra, pura, puxava o povo da lagoa e foi crescendo e crescendo e que hoje, hoje tem uma rede de restaurante, graças a Deus ... , mas pela carne, porque a carne é muito boa.

Aí Comecei a vender, aí fui uma barraquinha com seis banquinha, aí abri uma churrascaria, aí depois abrimos outra, e foi se espalhando na família... e hoje tem, a minha família, cada um tem um restaurante , tem dois, e estão vivendo né? Não tão rico, mas tem do que viver.

- **Seu Paulo, aconteceu algum fato ou algum evento que levou a carne de sol a ser conhecida com símbolo da cidade de Picuí? Porque hoje Picuí é conhecida como a terra da carne de sol. É porque essa carne é daqui? Essa carne que vai para os Restaurantes ela é daqui?**

É daqui. Eu fazia a carne aqui e levava Pra consumir, é por isso que o povo chama a carne de sol de Picuí. Porque essas carnes de boi do sul, vem gelada, não é nunca como a nossas carne aqui. A nossa carne, que aqui eu abatia o boi e fazia a carne, levava primeira [...]

A carne que eu usava, já hoje eles levam daqui ... meu filho Henrique Paulo, tem um restaurante em João Pessoa, mas tem um confinamento de gado, ele faz a carne de lá mermo, mata os boi pra fazer a carne. Essa carne é espalhada no RECANTO. No Recanto do Picuí do boi, do boi mocho(risos)

Então seu Paulo, o que faz uma carne de sol ser realmente de Picuí? É porque ela vem diretamente daqui, ou é na verdade o processamento dela, a maneira de preparar essa carne? Porque por exemplo o senhor falou que a carne do seu filho ele já cria lá em João Pessoa né... Ele cria lá e abate lá. Ele abate em Sapé, prepara a carne e leva pro restaurante. E a carne permanece com qualidade...

É.. e aqui, aqui também dá pra levar, em Campina Grande eles usam, mas a carne aqui é pouca, lá consome muita carne.

Aí então nesse caso o que é que faz essa carne ser de Picuí? É a maneira de preparar essa carne...

Mas é porque a carne de sol, a carne boa de sol, é a carne que leva sereno e sol num sabe?

Sei

No tempo que eu fazia carne era assim. Hoje é mais difícil as coisas porque o pessoal não que botar sol, dar sol em carne, mas Meu filho ainda prepara do mesmo jeito de mim.

No sereno e no sol, como era seu Paulo...?

Prepara a carne e lava e bota no sol, pra estender, enxugar a carne, aí quando enxuga A CARNE, coloca pra dentro de casa, aí quando anoitece bota no sereno umas três, quatro horas, ai embala numa esteira de carnaúba, aí o cheiro veem... ai hoje tem gente que lava e ensaca sem, sem estender pra correr a água e sem botar no sereno. Que a carne de primeira tem do cara botar, lavar ela e estender e botar no sereno e embalar numa esteira de carnaúba, arroxada, mas ela enxuta, compreendeu? Ela enxuta, isso eu tou ensinando porque... eu não tenho ambição com nada, quem quiser aprender faça, NE? Agora o segredo de preparar a carne eu não dou não, (risos)

É o truque, né seu Paulo?

Eu num dou não, porque isso é segredo da casa.

Seu Paulo...que pessoas o senhor indicaria, assim como importantes pra compreensão dessa história? Nomes de pessoas que tiveram alguma relação também com a carne de sol, assim como o senhor, outras pessoas que eu possa vim a procurar pra entender melhor essa história?

Aqui em Picuí, né?

Sim

É são porque essas pessoas tudo fora né?

- É, desde marchantes também, sabe?!

Tem o meu neto aqui, no castelo aí, que ele da alguma dica ai a você, o meu menino, meu neto Henri, Henriquinho... Procure uma hora que ele tiver desocupado que ele dá uma entrevista com você e isso aqui é muito simples, Essa história que eu to contando aqui é a história que todos eles vão contar, só que nenhum deles vai fazer o que eu faço.

(Ele se emocionou)

Muito obrigada viu seu Paulo?!

Eu fazia o que eu fazia, porque eu tratava da carne com gosto, mas o caba vai cansando... ficando velho né?... pois tá bom minha filha!

Obrigada seu Paulo

Nada!

Fase conclusiva:

Depois que eu desliguei o gravador e ele tomou um copo de água, pois estava emocionado, continuamos a conversar. O senhor Paulo Henrique me contou o seguinte:

Ele resolveu abrir o ‘Recanto do Picuí’ por causa de uma piada de um amigo. Segundo ele, um dia indo para o mercado da torre em João Pessoa, encontrou com amigos (Iran, Edson Sales) bebendo. E um deles falou: ‘Ou Paulo, porque você num abre um bar com o nome de Picuí?’ E Zé Crisólogo, outro amigo e conterrâneo, olhou e disse: ‘Picuí não está nem no mapa’, e caiu na gargalhada. Aí por causa disso, ele falou: “só por causa da piada eu vou abrir um barzinho”

E realmente ele cumpriu, e o primeiro Recanto do Picuí, surgiu em um barraco de chão batido na Beira Rio, que chamava as pessoas até da lagoa pra saborear aquela carne tão cheirosa.

Ele mencionou ainda a festa da carne de sol. Falou que essa festividade as pessoas atribuem ao ex prefeito Buba, entretanto havia sido o genro dele (agora falecido- José Líbio) que havia tomado a iniciativa de realizar e patrocinar essa festa, juntamente com seu filho Henrique Paulo. Ambos encabeçaram o primeiro festival da Carne de sol, realizada na frente da igreja matriz, onde havia carne assada na hora pelo genro e o filho. Nessa nova gestão, entretanto, o filho dele está à frente da organização e esse ano foi um dos grandes nomes citados no festival.

ENTREVISTA 2

Tipo de entrevista: NARRATIVA

Entrevistadora: Vanessa Nogueira Bezerra

Data: 01/2014

Nome do Projeto: AO VENTO OU AO SERENO: aspectos culturais e históricos da carne de sol no município de Picuí/PB

(Mero): empresário, 61 anos

Duração da entrevista: 14’52’’

Temas: História da Carne de sol

Eu gostaria Mero que você me contasse tudo que você sabe sobre a carne de sol em relação à cidade de PICUI, certo?! Sem pressa, você use o tempo que precisar, tudo que você lembrar da carne de sol será importante pra mim.

Não, sim, a carne de sol vem desde os meus avós (precisa..se não não pega é?!) desde dos meus avós, o meu avô era marchante, o meu pai foi marchante, eu também matei boi. Então a carne de sol existe dois tipos de carne de sol: existe carne seca e carne de sol, a carne seca é aquela carne que leva mais sal ne?! Que coloca no estaleiro pra secar mais e a carne de sol é a carne de sol que bota menos o sal e coloca no freezer ne?! Carne... e o que mais? Você não vai fazendo as perguntas não?

Não, você pode ficar a vontade, você vá me contando desde antigamente como era com a carne de sol aqui na cidade, com relação a Picuí como era, o que você lembra?

Eu falei sobre a carne seca e a carne de sol...Eles criaram carne seca e carne de sol, porque na época não existia energia, então não tinha geladeira, não tinha nada e a carne tinha que secar “mermo” pra não estragar, então tinha que colocar muito sal e com os ‘tempo’ criaram ai e foram abrindo os restaurantes e Picuí foi tendo esse nome” carne de sol do Picuí”. Cresceu, cresceu e quase todo estado tem um comerciante com carne de sol, uma bodega, um restaurante, mas sobre a carne de sol...Você quer saber o tempero da carne de sol também né? de como é feita?! A carne de sol é feita com 50g de sal para cada kg de carne, carne de sol. E a carne seca, 100g para cada kg de carne... A carne seca é essa que leva mais sal porque perde mais a umidade e ela não estraga e o que mais?

Antigamente Mero , na época, assim, que o seu avô matava boi, aí como era esse processo de ...

Esse processo de antigamente era muito difícil, não tinha câmara fria, não tinha energia, os matadores, naquele tempo não se chamavam matadores era matanças. Antigamente era matança e a carne... era matado o boi em cima de palha de coqueiro, depois era esartejado e pendurado no estaleiro e depois era desossado e a carne ia pra dentro de casa, tinha uma mesa grande de madeira; essa carne era aberta de facão... ai era colocado o sal

Aí esses bois eram todos daqui da cidade?

Era, na época era, antigamente os bois eram do município, naquele tempo a população era menos ne? Chovia, chovia mais e todo mundo criava o seu rebanhosinho.

Então deixa eu ver Mero, se você lembra se teve algum evento ou fato que aconteceu ao longo de todos esses anos, desde a época do seu avô até agora, que transformou a carne de sol como símbolo de Picuí?

Não, o evento que sempre tem aqui todo ano é a festa da carne de sol. Esse evento já vem de muito tempo(...) porque nós temos mais de oitenta e pouco restaurantes no Brasil. Nós que eu digo, é o povo de Picuí, cada cada capital tem um , dois restaurantes.

Então Mero, você acha que a divulgação da carne de sol ajuda no desenvolvimento da cidade através de Restaurantes?

Sim, a gente tem levado muita gente pra trabalhar, funcionários, outros pra assar carne, pra cozinhar, garçons, principalmente gente da nossa cidade. Eu acho que 50% é os filhos da terra que trabalham e esse dinheiro vem pra família, pra judar no comércio da cidade

Você acha que alguma ação seria importante para isso? Pra que pudesse desenvolver ainda mais a cidade, alguma ação que ainda não é realizada?

Bom, eu acho que aqui, Picuí como é a cidade da carne de sol, precisava assim, sei lá, ter algumas pessoas que soubessem processar as carnes pra já sair prontinha pra todos os restaurantes. Eu acho q era uma boa idéia, a carne já pronta né? E Picuí tem a capacidade de fazer isso porque tem gente que entende

No caso, as carnes que vão para os restaurantes que carregam o nome da cidade, são carnes daqui do município ou não?

Nem todos, talvez 30% é de Picuí ainda, vão de Picuí pra Natal , Campina Grande, João Pessoa.

As carnes Mero, os bois são daqui? Uma boa parte é. Agora a maioria não porque a gente vê gente lá no Rio de Janeiro, Pará com restaurantes, aí fica difícil levar daqui. Mas as cidades, as capitais mais perto de PICUÍ, sim.

Você disse que algumas cidades não levam a carne daqui né?

É porque fica muito distante e também o rebanho diminuiu muito.

Então Mero, como tem muitas cidades que não levam a carne de sol daqui, o que faz uma carne ser de Picuí. Aqui tem a carne de sol de Picuí, mas se muitas vezes a carne consumida ela não vem daqui, o que faz essa carne ser de Picuí, é o processamento...?

Exatamente, o processamento, gente que tem o conhecimento, que aprenderam a fazer

Tem uma técnica específica?

Tem. No corte, no sal, no saber assar. O mais importante da carne de sol hoje não é fazer a carne de sol, é saber assar , porque carne é como a espiga de milho, se não souber assar ela... então Vanessa, você pega uma espiga de Milho, se você ‘afoguiar’ , ela pode até lhe ofender, então essa importância do saber assar é muito importante, porque a carne é que vai ficar molinha, ficar gostosa e isso tudo é no assar.

Mero quem você me indicaria como importantes pra compreender melhor essa historia da carne de sol, tem algumas pesosas que você indicaria que tem algum conhecimento com relação a carne?

Tem, mas é longe, Adriano, ele sabe tudo de carne, dá aula...

O seu filho né? isso

Outras pessoas aqui do município que você conhece...

Tem neném de Lourival, que é açougueiro tem Carlos de Pedro Rapousa, são pessoas que são filhos de gente que matava boi, que entende.

FASE CONCLUSIVA

Após o gravador ser desligado o Senhor Anacleto se sentiu mais a vontade para pontuar algumas questões. Dentre elas foi mencionado a do preparo da carne. Segundo ele, a técnica é o que vale para se fazer uma verdadeira carne de sol. Pois é necessário que esta seja preparada em uma sala refrigerada, seguindo o protocolo de limpar, cortar e embalar à vácuo sendo em seguida levada à câmara fria a fim de deixá-la maturando – carne curtida- Em seguida citou que outro segredo está na quantidade de sal, 2 h de sal + 2h de descanso, sendo virada duas horas depois e ressaltada nas partes que não houve a pega do sal. Por conseguinte, continuou que a carne deve está aberta e riscada a uma espessura de 5cm, refrigerada a uma temperatura de 18°. Para retirada do sal, acrescentou que o processo se dá em duas partes: 1º lavada com 30 min de molho + outra lavada, com mais 30 minutos. Por fim, o principal segredo revelou que está na técnica sobre o “saber assar”: fogo médio, 30cm de altura, sempre virando e assando a carne de dentro para fora, a fim de deixá-la emoliente. Relatou um pouco sobre como se fazia antigamente, segundo ele, por volta de 1930, o couro do boi era enrolado em espetos(pontas) e a carne era salgada sobre o couro. Por 5-6h a carne era estendida dentro de casa, no estaleiro para escorrer. As 03:00h da manhã, fora da matança, essa carne era posta ao sereno e ficava ao vento e ao sol até as 10h . Nesse momento ela voltava para dentro de casa para esfriar e as 16:00h era embalada nas esteiras de palha sendo no outro dia trazida ao mercado antigo para comercialização.

Em 1989, o senhor Anacleto contou que foi para Maceió-AL com sua família em busca de melhores condições de vida e abriu o seu primeiro restaurante. Na época se chamava “ Carne de sol do Picuí”, Localizava-se no bairro do Farol e lá permaneceu por seis anos. Em 1995, por sua vez, passou a funcionar na praia, no bairro do Jaraguá, onde permanece até hoje. Em 1999, ele conta que entregou a gerencia da casa nas mãos do seu filho Wanderson Medeiros, a

quem com muito orgulho refere-se o chamando de “chef” e gastrônomo. Contou ainda que em 2007 o seu restaurante ganhou a estrela do Guia 4 rodas, como a melhor comida regional de Alagoas e com o melhor preço do estado, título pertencente até hoje e que em 2010 o agora “Picuí” “entrou para o grupo da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança. Devido a existência de muitos restaurantes com a nomenclatura “carne de sol”, revela, achou-se por bem retirá-la, deixando apenas o “Picuí”.

Entrevista 3

Entrevistadora: Vanessa Nogueira Bezerra

Data: 05/2014

Nome do Projeto: **AO VENTO OU AO SERENO: aspectos culturais e históricos da carne de sol no município de Picuí/PB**

Entrevistado: Vicente da Mata - Marchante antigo

Duração da entrevista: 11’

Tema: História da Carne de sol

Legenda : repetição de uma palavra(*) risos (rsrsr) inaudível (#)pausa (...)

Então seu Vicente, eu queria que o Senhor me contasse, tudo que o senhor sabe sobre a carne de sol em relação à cidade de Picuí. Tudo que o senhor lembrar pra mim vai ser importante, não precisa ter pressa viu?

Rapaz, a carne de sol começou na época que eu comecei a matar gado, num sabe?! Ai veio esse povo que vinha lá de(***)lá de baixo do Recife, desses mundos acolá , num sabe ai, comia a carne aqui e a carne de sol de Picuí ganhou o nome de carne de sol . Porque era muito boa...e toda semana a gente matava o gado e a carne ia simhora pra lá , aqui mesmo não tinha nem, não existia a carne de sol, a carne boa de(*) traseira, de patinho, chã de dentro, filé mion, essas coisas ia tudo pra lá. E por ai a carne de (*****)da cidade de Picuí criou o nome da carne de sol. Ai vai e vem esse povo que todo mundo botou esse(xxx) restaurantes, vinheram e ai que inventaram essa festa dessa carne de sol. Que essa festa daqui da carne de sol, começou por isso num sabe? Que a carne ganhou nome e aí eles começaram a(**) levar a carne lá pra baixo e(...) inda hoje inda existe o nome da carne de sol, a carne de sol ainda tá circulando no meio do mundo. E eu matava o gado e quando era no sábado o povo reclamava demais porque eu não tinha a carne traseira pra vender. Um kg de carne na época era(*) seis reais e eles compravam por dez, por oito e a gente não ia deixar de vender essa carne por dez

reais pra vender por seis num era? Algum reclamava e eu dizia: bom, se vocês tiverem preço pra comprar a carne eu vendo, agora que eu não vou deixar de vender minha mercadoria por dez reais para vender por seis e ai eles(xxx) , o povo ficou comprando a carne por dez reais, eu botei a carne pra dez reais. E eles ficaram comprando, (#)ai foi o tempo que o comercio ficou ruim ai começou vim a carne do sul.(#) Ai deixaram de comprar a daqui e hoje a carne daqui ta boiando, que não tem pra onde ir. Cidade pequena né? O povo são poucos. Ai a quebradeira muito grande no mundo, porque a crise é grande demais, o povo não tem dinheiro e a carne ta sobrando ai. Estão comprando tudo La pra baixo. O gado na época foi quem subiu... o gado foi essa carne de sol . O gado aqui era barato, era uma media de (**) 12 conto @e ai subiu pra 16 por conta desse preço da carne , que o povo vendia lá pro(*) PE, por João Pessoa, Recife , essas cidade grande. Daí a gente não vendeu mais a carne, ai ficou aí a carne boiada que não tem a quem vender não. Ainda hoje ta boiada. Mas a festa da carne de sol, ainda continua, todo ano(rs) é a carne ganhou nome, porque era uma carne muito boa, saborosa, ai ainda existe a festa da carne de sol, todo ano é feita a carne, a festa da carne de sol. Pronto somente isso.

Seu Vicente , o senhor falou que quando o sr começou a matar gado, em que ano foi que o Sr começou? Em 65.

Em 65 comecei matar gado, matei até ano passado ai fiquei velho(#)e aí deixei e eu tenho esse rapaz que é filho meu, entreguei a matança a ele

Alencar?

É Alencar e ele continua matando e eu vou descansar o resto da vida, rsrs, enquanto for vivo.

Seu Vicente o senhor falou que essa carne era muito saborosa...

Era muito saborosa

E o que é que faziam com essa carne...?

Porque a carne daqui, essas carnes que vem lá do sul, é uma carne que ela é muito gelada. congeladas, num sabe? ela chega aqui, já é uma carne muito(*)véa, matança véa, num sabe?!(#)

Aquilo tem boi que já está morto até a 30 dias, ai quando chega aqui essa carne já vem muito congelada, eles descongela ela , salga a carne gelada e a carne não cria sabor, e a nossa aqui a gente mata hoje e hoje mesmo salga. Então ela passa a noite no (...)salgando a gente salga ela hoje e quando é de tarde tira ela do sal, num sabe? Uns lava ela pra tirar o sal e não ficar muito salgada e outros estende ela,ai a carne cria esse sabor, agora essa carne lá do sul, que é

uma carne congelada num tem sabor não. Se você manda assar um pedaço de carne da daqui e manda assar outa lá do sul e repare qual é a saborosa.

Por que é uma carne fresca?

É porque é salgada fresca, o sal tira o sangue dela todinho e ela congelada o sal não tira mais o sangue dela aquele sangue tá morto dentro da carne e aquele sal não tira mais.

Seu Vicente, o Sr matou boi até o ano passado num foi isso?

- Foi...

Entao me diga uma coisa, com relação a a ...a (xxx)essa carne de sol , o que faz essa carne ser de Picui então?

Rapaz eu, taessa ai eunão sei lhe dizer não, porque ela é de Picui não, porque esse povo com esses computador ligado La dos restaurantes ai botaram a carne de picui. **Inicialmete, no caso, essa carne era levada daqui? E agora poucos restaurantes é que levam essa carne daqui, né isso?**

Nenhum!Nenhum, RS, nenhum restaurante tá levando essa carne daqui, eles tão comprando essa carne toda pra lá, quem inda leva uns kgs de carne daqui, pouco, é Carlos de Henrique pra Campina Grande, só é quem tá levando é ele. CARLINHO de Henrique Costa, irmão de Aluisio, conhece?

Conheço.

E o irmão de Vitoria ali de (*)dona Edite?

Sim(xxx) quem é dona Edite? **Dona Edite aqui de dona Elisa.**

Sim, Não ,a carne? não ele, esse povo ali mesmo não leva carne de sol daqui não

Só que eu to dizendo a você que a carne de sol que ta indo muito de pouco é a de Carlos de, Carlinho Henrique, em Campina Grande, ele não tem restaurante né em Campina Grande? Pois é a carne dele é daqui ainda, não toda, porque a daqui é pouca, o gado é muito escasso ele num (*) Ei ai o gado é muito pouco num dá “pramode” levar a carne toda, ele leva uma parte e a outra compra pra lá.

Outra coisa que eu queria saber , é a carne, a carne seu Vicente, quando vocês a matam, ela fica ainda exposta no sereno ? Não, não existe mais sereno pra carne não. A carne hoje ela quando sai lá da pia, ou eles estendem ela pro mode escorrer a salmora ou eles (#) esses caba que é muito seguro, pro mode a carne não quebrar muito, eles viram a carne de dentro da (***) pia e bota logo dentro da freezer e outros botam ela pra escorrer, pingar um pedaço ou do dia ou de noite e depois botam na freezer

Na sombra mesmo, dentro de casa?

Eh, não existe mais sol p carne não, em canto nenhum. A carne de(#) virou sol, porque antigamente tinha sol pra carne. Ai na quinta feira de noite estendia a carne, ela amanhecia ...passava a noite]no sereno, ai levava um solzinho ate umas 8, 9 hrs do dia, mas hj não existemais isso não. A carne de sol só tem o nome de carne de sol, mas de sol ela só leva mesmo quando esta no molho(Rsrsrs).

E o sr acha, seu Vicente, que isso fazia a diferença?

Fazia...antigamente a carne fazia do jeito que eu to dizendo aqui, a carne quebrava muito e hoje fazendo do jeito que eles fazem, ela não quebra mais. **E o que é quebrar?**

Quebrar é diminuir, por exemplo, se você compra um kg de carne, ela hoje, quando for amanha, ela só da 900gr, que ela vai enxugando num sabe? Sei...

E mesmo assim, era quando a gente matava o boi, quando estendia, ele ia enxugando, ela ia quebrando e hoje, por exemplo, você salga 100kg de carne hoje, se ela tirando da pia e pesando, amanha você pode pesar que ela vai quebrar bem pouquinho, se quebrar é 5 %. E ela do jeito que a gente fazia antigamente... quebra 10.

Então era mais lucro?

Era, era mais lucro,

O sabor do outro tempo eram muito diferente de agora, porque era feita dessa maneira, carne agora num tem sabor não, antigamente você botava uma carne dessa no fogo pra assar , cheirava demais. Acho que você se lembra muito, que o seu pai me comprava carne e botava a carne pra assar cheirava demais. Hoje não. Não existe mais esse cheiro em carne assada não. Devido o gelo, que a carne é (*) toda no gelo. Salga a carne, bota no gelo, a carne perde o sabor.

Então seu Vicente, o que o senhor me diria que ... um fato ou evento que aconteceu na cidade que levou picui a ter esse nome da terra da carne de sol ? Você acha que Picui ficou conhecido por esse nome devido a que?

- foi... Ficou com esse nome porque você sabe que com esse nome vai mundo adiante, vai muito longe né? Ai

É porque Picui hoje é conhecido como terra a terra da carne de sol e o senhor acha que esse nome é devido a que?

Rapaz esse nome da carne de sol, eu não sei lhe dizer não, de onde ele nasceu não porque quem levou esse nome da carne de sol no mundo todo foi esse povo de lá do exterior, que vinha praqui, comia a carne de sol e saia dizendo, Picuí tem uma carne de sol boa. A carne de

sol de Picuí ta rolando no mundo, mas não é mais boa como era não. Mas você sabe que tudo que tem o nome é bom. Levou esse nome de bom e ainda ta né? (xxx) rsrs

Ela já foi boa, eu fui produtor de carne muitos anos e ela era boa no tempo que eu produzia carne, mas hoje ela não é mais boa não. De jeito nenhum. Não pode ser boa, a carne é morta e amotoada, ela não leva vento, ela não leva sol, ela não leva nada. Ai não pode ser boa nunca, fica uma carne azeda, fedendo a azedo. E a outra chega dava vontade de comer crua, sendo ela pra assar, dava vontade de comer crua .

ENTREVISTA 4

Tipo de entrevista: NARRATIVA

Entrevistadora: Vanessa Nogueira Bezerra

Data: 09/1014

Nome do Projeto: **AO VENTO OU AO SERENO: aspectos culturais e históricos da carne de sol no município de Picuí/PB**

Entrevistado: Henrique Paulo --- dono de restaurante

Duração da entrevista: 58'

Temas: História da Carne de sol, SAN

Legenda:(...) prolongação de uma letra (*) repetição de uma letra ou palavra (#) palavra inaudível (Off) pausa na gravação- o entrevistado foi requisitado com urgência

Seu Henrique Paulo eu gostaria que o senhor me contasse tudo o que o senhor sabe sobre a carne de sol com relação à cidade de Picuí, desde quando o senhor era pequeno, tudo o que o senhor sabe para mim é importante, não tenha pressa, pode me contar...

Olá minha jovem Vanessa é um prazer passar o meu conhecimento pras pessoas que vão ouvir e ver o seu trabalho. Relacio, relacionado à carne de sol, realmente eu nasci e sou do berço da carne de sol. Picuí em primeira instancia, nós parabenizamos pela (...) todos os garimpeiros que cortaram as suas mãos nessa pedras de Picuí e levou ela para o Brasil e o mundo como uma das cidades que tem mais minério, nessa redondeza do Seridó paraibano e pra alguns, curimataú paraibano.

Depois disso da saga do minério que ate hoje perpedura na nossa terra, veio a carne de sol. A carne de sol é uma historia de muitos e muitos anos, mas a historia que me pertence, que eu vou passar pra você, seus ouvintes e quem sabe um próximo telespectador é a história de 1981 até os dias de hoje (#) setembro de 2014. É(...) em 1981 Paulo Henriques de Araújo, meu pai,

e Marilene Cordeiro, aqui em Picuí, encerraram os trabalhos por motivo de uma grande seca. E neste intervalo, é(...) Paulo Henriques era marchante, de menino, até a sua idade maior, matava boi em Picuí, confeccionava carne de sol, em um grau, e padrões tão fantásticos que tenho orgulho de dizer, isto antecedendo ao ano de 1981, papai matava 50 bois em Picuí, sem sequer uma geladeira, sem sequer uma câmara frigorífica. Ai era o verdadeiro mundo da carne de so. Neste período a carne de sol era feita como foi feita, eu acredito a centenas de centenas de anos atrás, carne de sol, era feita pra que as pessoas guardassem pendurada num varal, ou numa própria madeira em um uma (*)parede pra que ela passasse no mínimo 6 dias esperando o dia da feira pra comprar mais um pedaço de carne de sol. Aquela carne era super desidratada e super salgada. Essa carne levava 1 grau de 50% de sal. Eu digo isso com toda precisão, porque eu fiz parte, em 1981 das matanças de boi do meu pai, então a carne, nós cola, colocaríamos 500kgs de carne aberta, é (...)proporcionalmente todas as mantas abertas como era pra ser e levava 250 kgs de sal. Ali era lavada e no sereno das cinco horas da manha era colocada nos varais, esses varais era rude comer a carne, são varais de pendoes que sai do nosso agave, quer dizer, é uma alto suficiência, ne? encontrava-se o pendão, lixava e botava no varal. Por que das cinco as seis?

Existe uma mosca, chamada varejeira, ela só sai a partir das 6 horas do dia, e as 6 horas em ponto a carne tinha que tá guardada. Essa mosca é azulada que existe ate hoje em todos os lugares, ela trás uma bactéria chamada salmonela que ela destruiria toda carne, que ali se encontrava. Tomando aqueles primeiros raios do sol, que não era o sol verdadeiramente que dava qualidade e cor a carne. É, apenas enxugava a parte de cima da carne, onde criava-se uma crosta, que em alguns momentos eu faço isso, pra mostrar a alguns clientes nossos que é possível fazer isso. Só que é uma carne muito salgada, ai tem que lavar muito ai perde o gosto. E hoje as pessoas não consomem mais essas carnes por uma questão de saúde. Os nossos restaurantes cuidam muito no baixo teor de sal, pra que tenha cuidado que, oas épocas mudaram.

Voltando a carne de sol, verdadeira, antiga, lá se encontrava aquela casquinha e era ela que protegia de alguma mosca, algum inseto compenetrar na carne, de pegar aquela ultima suculência, que tinha lá dentro dela, portanto, esta é a verdadeira carne de sol. Eu tive a honra de ver meu pai nos criar fazendo carne de sol, sem câmara frigorífica, sem geladeira e as pessoas ali na feira levavam aquelas carnes pra casa e passavam seis dias comendo aquela carne. Tiravam aquela lasca, lavava e comia. Isso era a carne traseira, que é a prioridade da

carne de sol, nossa, nordestina, isto é o dianteiro e ate algumas costelas, alguns ossos, tudo super salgado.

Veio a modernidade, Paulo Henriques e Marilene, em uma seca horrível, finalizada em 2000, 1982, em 81 foi a João Pessoa e como bom nordestino levou a sua cultura. Levou pra João Pessoa a CARNE DE SOL. E a beleza disto tudo, minha jornalista Vanessa é (...) O caminhar dos meus pais abriu portas, nesses 34 anos, pra muitas pessoas, né? Nós costumamos, entre família dizer, Deus usou realmente meus pais pra levar a carne de sol pra capital, porque a capital não tinha preocupação de comprar carne de sol, porque lá havia as facilidades das geladeiras, dos freezers, mas papai levou este sabor, genuinamente nordestino, da nossa cultura e as pessoas, que moravam em João Pessoa, filhos de Picuí, se arrecantavam na nossa residência para comprar as carnes, e ali surgiu o recanto do Picuí. Porque arrecantava as pessoas, ai levavam suas carnes e naquela época, Picuí tinha uma bacia leiteira boa, e os queijos de manteiga. E foi crescendo esse movimento da carne de sol, logo minha mãe percebeu e alguns clientes diziam, ‘dona MARILENE, asse um pedaço de carne enquanto pesa as minhas carnes, um kg pra minha irmã, dois kgs pra minha mãe, três kgs pra minha residência, mas bote uma cerveja’, ai papai dizia: ‘cerveja não. Eu não vim pra João Pessoa abrir bar não’, ele sertanejo, é(...) preocupado com a questão da cerveja e mamãe muito comercial, também assim como ele, disse: não! vamos botar a cerveja. E ali a cerveja, tinha que ter uma carne assada. Ai Paulo Henriques assava a carne na brasa, lavava a carne e meu pai costuma dizer e eu acho muito interessante e aos 74 anos deles , hoje eu respeito, falando em carne de sol, ele disse: “ eu ouvi uma voz do além, lave a carne de sol no leite” eu disse isso em algumas televisões nacionais e as pessoas disseram: mas porque o leite de vaca? E nós, no decorrer desses anos descobrimos que o leite penetrava nas entranhas das carnes que eram super salgadas e abria os poros e fazia ela renascer com sabor e sem sal. E foi divino, foi sucesso. Então a carne de sol estava pronta para o mundo , não para João Pessoa, não para o Nordeste, não para o Sul e o Sudeste, estava pronta para o mundo. E nos dias de hoje nós gozamos do que Picuí se realiza como a capital mundial da carne de sol, não bajulando meus pais, mas todos que são da idade deles (...) sabem que eles foram os pioneiros, foram felizes, hoje dominamos uma rede de restaurante, toda ligada à carne de sol. E a carne de sol, ela tem um potencial nordestino porque o sul do país faz o charqueado. O sul do país com um privilegio geográfico usa as carnes frescas, é assada fresca e o dianteiro eles salgam para colocar no feijão, nas feijoada, etc. Mas nós, nordestinos, para ter o direito de ter uma belíssima carne traseira, foi onde constituiu lá atrás, só salgar o traseiro para levarmos pra

casa. As pessoas mais aeradas sabem do que eu estou falando e da nobreza do conhecimento. Então, lá tinha um colchão mole , um contra filé, uma alcatra, uma maminha, então o nordestino ele sabe comer carne e carne de sol nada mais nada menos é: desidratar uma carne, tirar 80% do sangue dela e esta carne, ela tem muita pureza, porque as vacinas que o boi toma saí no sangue que o sal iodado tira da carne, portanto a(**) carne de sol é uma carne super nobre e o que é nobre, cresce para o mundo. Tanto é que carne de sol hoje é respeitada, porque quem vai saborear e tem um bom paladar percebe quanta qualidade existe. Tirando o sal, por motivo em prioridade, da saúde das pessoas, por qualidade das câmeras frigoríficas pra armazenar essas carnes pra, é (...) (*) dá manutenção as rotatividades dos restaurantes, entre câmeras, freezers e suas geladeiras foi diminuindo o grau de sal. Imagine Vanessa que hoje nós usamos apenas 10% de sal. Aqueles 500kg de carne que eram confeccionados ao comercio e usavam 250 kgs de sal, hoje apenas aqueles 500kgs de carne, meia tonelada, usa 50 kgs de sal. Falando com mais precisão a quem é marchante, a quem eu tenho muito respeito, a quem põe a mão na carne, aquela dona de casa que vai pra feira e cheira a carne, eu acho lindo, é cultura, não tem jeito, ela quer pegar na carne , que não é certo, mas ela quer pegar. E a gente respeita as tradições. A esse marchante que vai ouvir esse trabalho, ao filho dele que vai passar esse trabalho pra o conhecimento dele, a (*) carne de sol (off)

Dando continuidade a questão do marchante, ele já tem uma fragilidade no município de gados padronizados, o rebanho, é (...) Todos sabem, que já ouve uma queda pra mais de 50 % do nosso rebanho, esse rebanho nascido e criado nesta região, aqui há um pasto , inclusive a jurema. Esse boi é bebê, é bezerrinho e vira boi, comendo- nas safras, nos invernos- os arbustos melhor e na seca a jurema. Essa carne fica simplesmente igualada de uma galinha de capoeira a um frango. Esse boi criado, esse boi nativo, aí sim é que corresponde a um sabor inigualável a nossa carne de sol. Mas o marchante esta sofrendo hoje, porque o marchante vai comprar um boi e ele espera comprar, se ele mata 5 rezes por semana - 5 rezes padronizadas, 5 novilhas, 5 boi- não, ele encontra 1 boi erado, ele encontra 1 garrote e 1 novilha, como pode-se padronizar uma carne dessa? Então, hoje há uma preocupação nas nossas unidades de padronizar as carnes. Há uma necessidade e uma obrigação de trabalhar com carnes sifadas, seja um SIF/ Federal, um SIM /Municipal, ou seja um SIE /Estadual..

Hoje o Recanto do Picuí padroniza a sua boiada em Santa Rita que esta é(**)uma de primeira pra Vanessa que ela quer que a gente passe. A minha família toda criou boi em Picuí, comprou boi dos fazendeiros de Picuí e hoje nós estamos simplesmente padronizando esse gado em Santa Rita, em semi confinamentos e confinamento em geral, pra que nós possamos

padronizar as carne de sois , certo?! É hoje a - **você tá me matando, num deixe eu dizer não-** (rs) hoje a carne de sol já usada em grande escala, não só pela nossa rede, por redes de supermercado, por inúmeros restaurantes que segundo a prefeitura municipal de nossa terra, Picuí, há mais de 78 casas, imagine um, é, grau elevado de consumo de carne dessa pra uma região que hoje é sofrida, não pelo povo, pelos pecuaristas, pelos agricultores, é sofrida pela a situação das secas. Não há como criar em quantidade pra padronizar. Ai nos matamos esse gado, na capital, em frigoríficos sifados, padronizados, como manda a lei , estas carnes hoje trazidas para Picuí, na hora que ela é confeccionada em Picuí , ela passa a perder o sif e portanto, climatizamos algumas áreas com o clima de Picuí para que possamos manter as carnes dentro dos padrões de vigilância sanitária em João Pessoa pra que possamos expandir pra nossas filiais, então a dificuldade de (***) dar potencial a carne de Picuí feita em Picuí, é rebanho, é seca, é (*) padrões de gado e hoje o Recanto do Picuí cria seu gado hoje numa região que chove, que da só o acabamento no gado, que abate e que padroniza , então o marchante, as vezes ele se rebela, por falta dessa situação que eu acabo de falar, com suas razões, mas eu costumo dizer que é um projeto da minha pessoa de Henrique Paulo para Picuí, pra trazer o abate feito em João Pessoa, em frigoríficos sifados, acompanhado pela vigilância sanitária, trazer essa carne para ser confeccionada em Picuí . Esse projeto já esta em caminho, eu acredito q em 2015 será concretizado e venha ser confeccionado essas carnes em Picuí, por questão do clima que eu quero que Picuí permaneça com o carimbo real que ele merece. Que a carne saia daqui com a tarja sifada, da cidade de Picuí, onde vai gerar empregos em postos, e eu trazer essa carne pra cá, sifada de lá pra ser confeccionada aqui, pra quem entende o que eu estou dizendo sabe que na hora que eu desmancho a carne e eu(*) faço a carne de sol que é artesanal ser artesanal eu(*) perco o sif, mas eu estou trabalhando com esse sif para sair pra cá, pra que saia daqui essas carnes prontas pra dar origem que é feita,a origem que foi feita em Picuí, a carne de picui é conhecida e boa e nos temos esse entendimento .

Eu tenho essa preocupação, Vanessa você me tirou , arrancou das minhas ideologias, o que esta acontecendo por algum momento hoje, nesse intervalo de poucos anos, dessa confecção dessa carne, eu parabenizo, como eu não sei como você tirou, eu não sei, o meu anseio e o meu desejo será concretizado pra toda essa gama de restaurantes espalhada por todo o nordeste, centroeste, sudeste de carne de sol , comprem carne de Picui, porque realmente vai ser e será imortalizada essa ideia de carne. E logo em alguns instantes vamos passar mais detalhes sobre a carne de sol. (xxx)

Vanessa imagine que a carne de sol tem gerado emprego em um grau tão fantástico que jamais teve nos sonhos dos nossos pais, Paulo Henrique e Marilene, há foram(*) funcionários nossos, inúmeros que abriram casas , imagine deles que eu tenho como falar deles, que são grandes amigos nossos e parceiros e guerreiros que merecem o mérito, o Bode, Raimundo e ROBERTO. Raimundo foi nosso funcionário e tem super casas, cresceu num restaurante conosco e hoje são pessoas que nós tiramos o chapéu e abraçamos, porque hoje , imaginando só uma unidade é como um grupo como O Bode, um dos donos foi nosso funcionário e hoje entre suas 3 casas eles tem 380 funcionários, então a saga da carne de sol é simplesmente imortalizada e(*) vamos lutar para que ela permaneça com o nível que ela tem na cultura, na profundidade, eu (***) repito quero trazer pra Picuí, essa confecção dessa carne em Picuí, já é um projeto que esta em andamento, tem que ser feita, porque é não pode fugir da verdade, né? Hoje nós temos 78 casas, segundo a prefeitura daqui, no Brasil, imagine 78 casas , eu vou por devagar, mas umas 2500 pessoas com emprego direto, do ramo, de carne de sol. O turista do Sudeste, Centroeste e do Sul, ele, a primeira, o primeiro restaurante que ele procura no Nordeste do Brasil é comida regional com prato de carne de sol. E uma evolução fantástica, é...eu falei agora a pouco sobre as nossas salas climatizadas, não há como industrializar isto, há como deixar raízes, é simplesmente dentro do sistema de vigilância sanitária, é...eu quero frisar, eu Henrique Paulo né?!que vivo dentro dessa qualificação de tradição de que os restaurantes , que num futuro bem próximo, observem que essa carne que sairá de Picuí, ela virá abatida de fora pra Picuí e será exportada pra fora, tarjada com notas fiscais de Picuí, faça seus clientes conhecer o sabor. Não vendo as carnes no paladar aguçado, para que veja realmente a nossa terra é imortalizada com carne de sol e será eternamente e se depender de mim, eu mostro e provo.

Eu(*) morei 8 anos em São Paulo e tive um grande problema de levar carne, é...pra SP. Os marchantes e as autoridades de Picuí , nessa sequência desses 34 anos é ciente de que eu não podia levar carne pra São Paulo. Eu levei carne pra São Paulo como meu avô há 90 anos levou pro Brejo, escondida, né? Só que ele não levava escondida, ele levava num(*) botava farinha dentro de um caixão num jumento , era um mascate, então era feitas aquelas carnes, antes do meu pai, e ele levava pra o brejo e trazia açúcar e assim foram vários mascates e essa perfeição é centenária ta provada pelo sucesso, porque a carne de sol faz isso. Ela ia para o brejo. O sertão criava boi e o brejo era cana de açúcar, então ia a carne de sol dentro dos guarajas de madeira, protegida com farinha. Isso era uma coisa fantástica , e essas carnes chegavam lá e eram vendidas e trocadas em açúcar e os mascates faziam isso. Pessoas muito

antes da gente (...) apenas meu avô, que nasceu em 1912 e dois, a data da igreja matriz daqui, carregava no jumento para o brejo e não era ele que fazia, depois disso veio a família dele, estou indo interessadamente na entrevista pela pureza da emoção indo mais trás. Vovô carregou essa carne para o brejo, os filhos nasceram e Henrique sobrinho, que tem praças em Picuí com o nome dele, parque de vaquejada, foi o primeiro concentrador de abate de boi, de Picuí, Nova Palmeira, nova floresta, pedra lavrada, Frei Martininho e alguns lugares da nossa redondeza do serido e curimataú paraibano, que ele vendia os bois comprava dos fazendeiros para confeccionar carne de sol. Porque vendo o pai carregar toda a... mercadoria, (#) que até hoje nos temos essa loja, há mais de 100 anos, e naquele intervalo ele levava aquelas carnes e ele matava boi junto a uma gama de matadores e marchantes e fazia carne de sol, então é uma (**) saga imortal da minha família e por isso eu prezo essa questão de picuí para outros lugares. Não fazer carne de sol aleatoriamente NE? nós temos o problema competitivo, porque é normal, de toda grande marca ter as cópias. O Recanto do Picuí, algumas pessoas as vezes copiam e fazem uma carne de sol aleatória, lá numa banquinha, uma carne e confesso que eu não menosprezo esse cidadão porque ele está apenas querendo sobreviver, eu tenho a honra de não menospreza-lo, mas há um perigo nisso é que esta carne não é carne de sol. Quando se salga uma carne numa região úmida, elevada, ela queima a parte externa e a interna fica vermelha. Isso aí é uma carne chamada sal preso, certo?! e quando leva a pra brasa que quando corta fica vermelha dentro e a pessoa né/ por falta de sorte ir num restaurante desse e come uma carne daquela, ou supermercado e leva uma carne daquela pra casa, que quando corta a carne esta vermelha dentro, e essa carne foi feita naquela região úmida, jamais será carne de sol. É um meio termo. É o coro da galinha de capoeira com o frango dentro. Então essa questão ela é complexa. E as pessoas, elas veem as nossas empresas, reclamar, fui no picuí que a carne não era aquela carne de sol com aquele sabor com aquele contexto. E a gente vai explicar que a marca é Recanto do Picuí, ah mas lá tinha Picuí, Picuí é a cidade que ...foi espalhada para o nosso país e com certeza lá fora, como a capital mundial da carne de sol e pra isto, nós difusores desta terra, nós temos que nos unirmos pra que nos consigamos é, SIFAR, OU UM SIE, certificado estadual pra nossa carne. Nos não podemos é, conseguir algo mais, sem primeiro, estes trabalho, então fica a minha, o meu convite a todas as pessoas que vee esse trabalho de Vanessa, é ver o trabalho de outras pessoas, é o nosso trabalho em cima da carne de sol e vamos buscar e unificar e não deixar sair essa qualidade absoluta de carne daqui, vem nas feiras Vanessa, pessoas de João Pessoa comprar a nossa carne aqui e deparam comigo e diz: Henrique, eu encontro sabor, olha que

coisa linda, ele encontra o sabor sabe de que? Aquele marchante que é preocupado com qualidade, aí compra um boi gordo, que a melhor carne, seja uma picanha inatura, seja uma carne de sol, a melhor carne, primeiro tem que ter o boi bom, o boi bom, o boi gordinho, porque o boi gordo não é doente. O boi magro é doente, então o marchante que se preza, que aqui em nossa terra tem muitos. Ele mata o boi gordo. Então essas pessoas que vem, não só de João Pessoa que vêm por ocasião e m Picui e levam a carne e realmente assa em casa e esses marchantes já estão modernos, só botam 10% de sal na carne, eles já estão moderno, porque eles também tem freezer e em picui já tem algumas câmeras frigoríficas, por exemplo nessa unidade da gente aqui tem uma mega câmera frigorífica, então que carne gostosa, mas você veja como reina o sabor da carne dos bois daqui , você veja como reina, eu padronizo minha carne lá na capital, por uma questão de velocidade, todos os clientes que pedem quer padrão e tal, então eu padronizo , mas eu me preocupo de fazer a carne num sistema de umidade baixa e obter esses resultados. Então junto as pessoas que amam a tradição, que não quer perder essa realidade, nos temos que continuar fazendo isso NE? Picui vai nesses próximos anos, vai receber inúmeros turistas, buscando nossa historia da carne de sol, será no castelo da carne de sol, no Recanto do PicuiRaizes, foi um investimento muito grande do Recanto do Picui, pra Picui, pra o povo de Picuí pra ter sua casa, nós temos a felicidade de ter um imóvel de grande padrão, um imóvel que as pessoas nas redes sociais apresentam as fotografias e eu vejo muitas pessoas dizer: vc esta em Picui? Não você esta na Europa! Você está na Itália, é uma casa fantástica , aí e o fantástico é o que nos sabemos que é de minério que foi feita essa casa,ai nos tivemos a felicidad, o Recanto do picui teve a felicidade de ter uma casa pra representar junto ao povo que é Rica em minério e na profundez do paladar tem a riqueza que é a carne de sol. Então Picui cada vez mais cresce pra o mundo da carne de sol, hoje com meu filho Henrique, aqui em Picuí, levando , alavancando essa cultura imortalizada que é a carne de sol de PICUÍ, né?! que se depender de mim, da minha família vai perpendurar por muitos anos e vamos fazer uma carne de sol bem feita, não adianta misturar , como muitos restaurantes, um peixe por outro, porque a pessoa q tem paladar, a pessoa que tem prazer de uma boa mesa, ela sabe o que é cultura e carne de sol não é simplesmente um alimento não. Carne de sol é chique, é fino, carne de sol é carne de qualidade, carne de sol é contra filé, carne de sol é colchão mole, carne de sol é alcatra com a maminha, carne de sol não é carne de feijão não. Carne de feijão é charque é feito no sudeste do país. Boa carne pra temperar feijão, mas nossa carne tempera carne. carne de sol, Nós incrementamos no correr desses anos a manteiga de garrafa. Carne de sol perde-se no sangue no sal. O sal iodado é uma complementação infinita,

unificando a carne de sol, sem iodo ele não expulsa o sangue de dentro da carne, ai vc obtem iodo , ele traga a impureza da carne, compacta a fibra externa, ai nos assamos e quando vamos servi-la enriquecemos com manteiga de garrafa , ai pelo amor de Deus, sem química... tudo bem que pra os gordim dói , porque come mais né?! enriquece, a manteiga de garrafa, ela veio a tona , antes desse, eu falei há uns minutos atrás sobre o leite, mesmo com a gama de 10% de sal na carne de sol que hoje todos os marchantes usa é pra ...

Não é lei, mas pra vender tem que ser assim, pra ter um bom cliente, nós lavamos no leite. Em pouco grau de leite, não precisa ser elevado, você apenas mistura meio a meio, vai assar 1 kg de carne, Põe lá 200g de leite, lava a carne em 2 aguas antes e depois bota no leite, um pouquinho d'agua. Deixa lá quarar umas 2 hrs , depois lava em água corrente e Poe pra assar. Porque Vanessa, não pode assar a carne depois do leite não. Se você tirar do leite e assar , eu disse isso em alguns canais de televisão e mostrei ao Vivo, se você tirar uma carne do leite e assar, o leite está na carne, ele queima, aí fica azedo. Então aquela carne de sol é lavada, tira o leite dela, porque o leite que vai ficar dentro dela, das entranhas dela, sim, esse interessa a gente. Ele dá suculência, fica com porosidade. Agora o de fora, se voce tirar do leite e assar, pronto. Desmantelou. São segredos que meu pai e minha mãe disse, não deixe as pessoas sofrer, diga. Como a uma hora atrás eu disse, meu pai ouviu uma voz do alem, que foi um além de sustentabilidade familiar, de precisão, de sobrevivência, e que botasse a carne no leite, e essa voz vem infinitamente maravilhosa , que não serve só a nossa família, mas a todos que lava a carne no leite né? E o sucesso é este. Tirou a carne do leite, depois do leite e assa. lá dentro dela fica todo corpo né, maravilhoso, assado, você corta ela, ela tem uma cor cinza , interna e externamente e é sucesso. Então eu espero que toda essa entrevista concedida e escolhida por Vanessa pelaminha pessoa tenha enriquecido a vocês que estão lendo e ouvindo, é um prato que, não tenha duvida, quando sifado, quando completado todas as vigilâncias sanitária, quem sabe seja tombado na nossa Paraíba, que será. Agora precisamos fazer isto. Precisamos unificar os homens que matam o gado , os homens que fazem , nossas autoridades que faça os abatedores dignos de ser da nossa região, pra q possamos ter berço e n perder esse brilho que é a carne de sol . Nós Temos hoje uma festa internacional , essa festa o mundo assiste o Brasil é tão pouco e as autoridades tem que entender que Picui merece um grande abatedouro. Não grande em quantidade, seja grande em qualidade e buscaremos as pessoas que sobrevivem no ramo do boi em Picui que tenha não só a felicidade de como os donos de restaurante sobreviverem com a carne como aqui em picui, ser confeccionada. E tenho muito interesse junto ao nosso grupo, agora precisa que as autoridades entendam e

busquem esse encontro para que a GNT possa imortalizar essa carne. Como um todo eu frizo e repito: precisamos de um conjunto , primeiro das autoridades, a nossa parte estamos fazendo, para que SIF a carne de sol de Picuí, pra que nos possamos levar essa carne de sol pra todos os estados do Brasil, para que Picuí cada vez mais seja a capital mundial da carne de sol do Brasil, porque isso precisou de 35 anos precisamente de 33 para vir a tona isso tudo, e estamos ai, muito obrigado por esta participando dessa entrevista, eu espero que tenha ajudado as pessoas que lêem isso. Aqui na nossa unidade de Picuí, brevemente, inclusive com esse trabalho que você acaba de fazer, nos convidamos, vai fazer parte do museu aqui da carne de sol, já esta sendo visitados alguns membros dos marchantes do passado, imaginando... papai chegou a matar boi com mais de 30 marchantes, essas pessoas tão catalogadas, alguns filhos tão sendo visitados, é um museu eternamente permanente, então demora um pouco , já faz um ano que está em andamento, com alguns membros de Picuí, agora convido você Vanessa, pra fazer parte desses membros e sera um belo museu . Esse museu também será uma coluna dentro da empresa que é pioneira na situação da carne de sol e aaaa que me restta a dizeré que essas unidades de restaurantes RECANTO DO PICUÍ esplhadas em algumas capitais nordestinas de posse do nosso equilíbrio , temos a zelar por tudo, nos honramos isso, nós crescemos com o nome, papai e mamãe merece os méritos que tem sido recebidos, honras do município perante a eles e eu fico muito honrado por isso e fico muito feliz, não há só brilho nos diamantes pra lapidá-los dói as mãos , dói a mente, dói a vida, mas nos cuidamos da carne de sol, no Recanto do picuí. OBRIGADO Vanessa...

(o que vc quer arrancar mais de mim, pelo amor de DEUS)

Seu Henrique, o senhor falou sobre uma festa que acontece na cidade , que é uma festa, A NIVEL NACIONAL. Que festa seria essa?

O festival da CARNE DE SOL DE PICUI, este ano, vai para o 12 ° ano. Essa festa é... junto com as pessoas de restaurante, em prioridade, dada inicio com Jose líbio Dantas, o meu cunhado, hoje em memória, e nesses 12 anos nós estamos fazendo um evento que hoje, junto a prefeitura que o qualifica muito bem , assim como a população de Picui, nós triplicamos no mês de Nov - de 14 a 16- a população da cidade, pra este grande evento. É um evento cultural, em massa, unificado, só relacionado a carne de sol... imagine o histórico q pesa todo esse, toda essa fundição, carne de sol, não diria outra condição a não ser uma festa internacional como essa. Picui nesses 12 anos trouxe mais de 8 televisões nacionais pra mostrar culturalmente, como é apresentada nossa culinária. Imagine q nos falamos assim de carne que é simples pra nós que estamos aqui, ai nós incrementamos e muitos restaurantes

incrementam o pirão de queijo, o feijão de corda fantástico. Nesses 20 anos passados Baraúnas explodiu, só plantava feijão de corda aí depois da gama de restaurantes só planta feijão macassar aí a pessoa diz: carne de sol, é uma evolução faraônica, Baraúna só plantar feijão macassar, porque os restaurantes que vendem carne de sol, utilizam ele como combinação: carne de sol com feijão macassar é o ideal.

Então, olhe que coisa fantástica né? Então por isso que tem essa mega festa, esse envolvimento nacional, porque a carne de sol, ela traz essas coisas, ela traz o queijo de coalho, traz a macaxeira que em todo nordeste é macaxeira, no sudeste é aipim, mas a carne de sol ta com ela né?! Ai traz a farofa matuta, que nada mais é que a nossa bela farinha branca com a cebola roxa com manteiga de garrafa, olhe a carne de sol reinando, olha que paladar, olha que unificação. Então a festa da carne de sol, aí a pessoa diz não é carne de sol, não toda essa gama, o turista vai nesses restaurantes que na longevidade desses esses nosso cardápio e viu as incrementações dos pratos e unificou e ainda não consegue mudar muito não viu Vanessa?! A gente bota o pirão de queijo, o feijão macassar, porque tradicionalmente o verde tem mais qualidade pra quem tem câmara frigorífica guardar, por causa da logística, mas o feijão macassar fresquinho eu acredito ser mais saboroso que o feijão verde e tem mais consistência e o feijão verde pra pessoa que planta é ótimo, porque pesa, o macassar pesa a metade, mas é ele que reina.

xxx

Ai vem a tona desse conjunto que é... junto com os organizadores com a prefeitura, conseguimos é realizar essa festa que é a festa que a pessoa diz (xxx) há um contexto, uma beleza de mesa, padrões de turistas que assistem na televisão e festa aqui, eu fui num restaurante regional e diz:

“eu comi isso”. É lindo, é maravilhoso, gostoso, é autêntico. Então Picuí tem que unificar essa força, essa festa é vem acalhar na condição financeira de muitas pessoas, desde um pipoqueiro, de uma pessoa vendendo confeito, a um bar, um restaurante, as pousadas os hotéis, a mídia enriquece, porque a mídia quer cultura, ela vem pra cá, a mídia. E os picuienses são superreceptivos, e o interessante é que eu disse ao prefeito atual : nós temos que elaborar uns guias pra falar sobre a carne de sol e ...trabalhar junto aos colégios e escolas sobre isso, e tem pessoas que nasceu pra falar, aí um guia, ele pega simplesmente oito tipos de carne de sol e ele dá um show pra aquele turista. Nós temos essa riqueza, nós temos que nos curvar ao minério, e assim nos curvar a carne de sol. O festival agora em 2014 será o decimo segundo ano, é... nesses últimos 8 anos eu estou muito engajado antes eu estava em São Paulo e eu n

pude esta presente, mas Zé líbio abriu, aquele negocio todo, ai eu vim , ... com a situação polotica que esta presente porque faz essa festa politicamente, essa festa é do povo, essa festa não interessa a quem esteja no poder, interessa a que queira fazer conosco e de mais uma marca que qualquer pessoa que entenda o potencial ... Picuí se envolva com essa festa, todos que venham ajudar é bem vindo Picuí é sem dúvida a capital da carne de sol, e nós precisamos desse dessa marca , certo já que não evoluiu tanto essa questão do minério, os restaurantes foram quem confeccionaram mais empregos, mais fornecedores, mais renda pra toda situação, então, como alguns prefeitos dizem, a maior felicidade que eu acho, é quando abre um restaurante , porque não fica ninguém em Picuí pedindo emprego na prefeitura , vão atrás dos restaurantes , então DEUS é maravilhoso, Deus cuida da carne de sol.

Seu Henrique pra gente finalizar eu queria saber se tinha assim, algumas pessoas que o senhor considera importante que eu possa vim entrevistar para com preender melhor ainda essa historia. Se tem alguem q o sr possa me indicar.

É... prioridade Vanessa, não puxando pra o meu lado né, eu não sei se vc já entrevistou Paulo Henriques de Araujo, ele é o fundador da saga, ele não criou a carne de sol ele por necessidade, saiu da nossa terra e levou com ele o que fazia de e de melhor quer era a carne de sol. Paulo Henriques é o difusor disso , outra pessoa em especial, é Marilene, minha mãe, todos 2 estão vivinhos da silva, ... pra trabalhar com toda essa gama de carne de sol e não tenha duvidas que você é se da uma olhadinha em toda gama de restaurantes dos filhos de picui , espalhados ai, desde o RN, ao CE, ao PE, e a PB em especial tem inúmeras pessoas que também nos honram e sabem de todo começo da carne de sol e de todo desbravar de Paulo Henriques e sua família. A Picuí eu deixo o meu carinho, a todos os que matam boi aqui que não é fácil , a todos os criam, são pessoas honradas e nos temos que nos unir e deixar jamais acabar essa tradição porque realmente a carne de sol de picui ela é a melhor do Brasil então você não vai (xx) encontrar inúmeros donos de restaurantes, porque eu não quero frisar não por respeito a todos que são inúmeros, nós temos o prazer da qualidade da prefeitura tá com todos os interesses em p (xxx)

Fico feliz por você elaborar esse trabalho, eu desejo e convido desde já esse trabalho, depois de completo pra fazer parte do nosso museu. Seja ele ouvido ou escrito e precisamos de pessoas jovens que buscam ... que movem uma região externamente também que isso é importante, porque o que é feito já aqui, o comércio, as universidades, já existem, lá fora traz pra gente sucesso aqui. Parabéns pra você, fico muito honrado de ter uma pessoa tão inteligente e com uma profundeza cultural dessa, seja bem vinda a nossa rede de restaurantes,

esta aberta as portas, no dia que quiser filmar o nosso trabalho pra apresentar a esse povo maravilhoso que queira ouvir, pessoas cultas , que gostam de coisas que jamais serão destruídas, a carne de sol.

Seu Henrique eu sei que eu disse que ia finalizar, mas teve uma coisa que o sr...

No decorrer, no decorrer da nossa entrevista é em alguns pontos por ser uma entrevista longa e você me deu muito espaço, a pessoa que ...e por mais de seis vezes. A carne de sol de Picuí precisa que as autoridades que queiram trabalhar com uma base aqui em Picuí, juntos fazemos o SIF da carne de sol De Picuí, se não podermos através de um abatedor, se não podermos através de um frigorífico, nos temos outro meio de trazer essa carne sifada, confeccionada, que ela é elaborada, na hora que ela é feita a carne de sol, artesanal, mas como ela vem sifada, ela pode ser transformada dentro do mesmo sif com carne de sol. Então nós junto com os marchantes, homens que matam boi aqui, eu dou a ...o encontro o envolvimento de até uma cooperativa que não, a minha ideia não é o Recanto do Picuí não, é PICUÍ que eu quero... que esteja envolvido, envolvido com todos aqueles que queiram cooperar, fazer parte da cooperativa, da carne de sol de picuí (xxx)

E mecanize isso com carne e vigilância para exportar para todo Brasil, que seja usado pra... dentro dela, ne pessoas que vem lá de fora e quer participar de um investimento porque é sucesso, não, pegar aqui pessoas da cidade, ai tudo bem, pra gente interessa fazer uma cooperativa, a questão de ser em picuí de trazer praqui, pq começou aqui porque aqui é o canto picuí tem o ano todo com umidade relativa do ar todinho adequada pra carne de sol, é interessante que me picuí dá uma chuva, duas hrs depois, nós temos, vai caindo a umidade, a atmosfera, seca é semiárida, então a questão, a tese que eu defendo é que e eu defendo aqui pelos poucos guerreiros, pecuaristas que recriam as pouquíssimas q participem, que reservem aquela boiada que vai ser abatida, porque boi gordo é sucesso. Mesmo diante uma seca, a minha ideia é que há uma realidade Picuí ela é um berço total de fabrica de carne de sol, não precisa se mecanizar ambientes como as vezes é preciso, picuí esta ao ar livre, ao ar livre, pra fazer carne de sol, dentro dos padrões de vigilância sanitária, logico que agora precisamos das autoridades, sem elas não vai, ne, então ta dado o recado.

Fase conclusiva: Sem informações relevantes nesta fase.

ENTREVISTA 5

Tipo de entrevista: Narrativa

Entrevistadora: Vanessa Nogueira Bezerra

Data: 10/1014

Nome do Projeto: AO VENTO OU AO SERENO: aspectos culturais e históricos da carne de sol no município de Picuí/PB

Entrevistado: Rubens Germano (BUBA) – ex prefeito do município

Duração da entrevista: 14'52''

Temas: História da Carne de sol, Invenção das tradições, SAN

Legenda: (tic)- caneta apertando (chiii)- chiado (...) prolongação de uma letra (*) prepetiãode uma letra ou palavra (trim) toque de celular (#) palavra inaudível

Buba, eu gostaria que você me falasse tudo que você sabe sobre a carne de sol com relação à cidade de Picuí, não tenha pressa, use o tempo que você precisar, toda informação que você trazer pra mim nesse momento é importante.

Bom, primeiramente (tic) a carne de sol é um ícone da culinária nordestina(tic) e a nossa região sempre teve uma tradição muito grande com relação(chiiii) a tanto ao consumo quanto (chiii) a produção do seridó paraibano.

E essa idéia nossa surgiu juntamente com Rossine quando nos primeiros momentos nós fizemos parte do primeiro restaurante da carne de sol que foi em João Pessoa, foi fruto de um trabalho que Paulo Henriquestinha, como no interior chamamos, tinha quebrado aqui o seu comércio, a família transformou-s transportou-se para João Pessoae em João Pessoa tem uma colônia de picuienses muito grande e nós nos reuníamos na torre e sugerimos a Paulo que ele trouxesse produtos de Picuí, como a carne de sol , a manteiga para que a gente pudessecom a reunião dos picuienses que moravam em João Pessoa comprarmos para ajudá-lo.

E assim iniciou-se as sexta feiras, a gente se reunindo na casa de dona Marilene na torre em João Pessoa e (...) o picuiense é muito criativo e alguns deles sugeriu que ao invés da gente ficar esperando que Paulo chegasse de Picuí para que a gente adquirisse o queijo, a manteiga e a carne, ela começasse a assar uma carne na sexta feira para que a gente aguardasse esse produto chegar. A idéia foi aceita e começou nas sextas feiras reunir os picuienses na torrepra adquirir esses produtos. Ai fez surgir a idéia de que eles pudessem transformar isso já num num restaurante ou num bar e o primeiro restauranteda carne de sol ele surgiu na Beira Rio num local onde tinha tamboretas, no fundo de uma casa grande, iniciou-se o(...)barsinho, onde os picuienses se reuniam para aguardar esse produto. E como era a especialidade dele, como marchante, a partir daí veio a idéia do restaurante, do primeiro restaurante, e como em todo

interior, quando surge alguma coisa de impacto, que começa a aparecer volume e (*) tem um (*) bom atendimento e crescer o negócio, aí no interior todo mundo parte pra fazer a mesma coisa. Foi assim com postos de gasolina, com farmácias, enfim, mas especificamente na carne de sol foi essa a história inicial e a partir daí o restaurante começou a tomar corpo e como toda vida a família de Paulo sempre foi uma família de mesa farta qual era o segredo? Um pedaço de carne de sol de quase um KG que comia 4, 5 pessoas tranquilamente que se alimentava muito bem. E aí, claro, o restaurante foi tomando volume, empregando picuienses e garçons foram abrindo outros e surgiu a ideia de (*) restaurantes, então nesse momento, antes de ser político, eu não era prefeito, nós, com o crescimento dos restaurantes, pq depois de Paulo, veio Zé líbio, veio a tabua de carne e outros mais, e foi a rede começando a crescer em João Pessoa , Pernambuco no nordeste e aí veio a idéia da gente reunir esses picuienses numa festa em Picuí. E foi criada um evento chamado a festa da carne de sol, onde naturalmente todos os picuienses que moram fora se orgulham de vir, normalmente a tradição eh na festa de janeiro, depois era o São Pedro e aí nós criamos o evento da carne de sol e começamos a trazer os donos de restaurantes, abrir restaurantes, nas primeiras festas foi assim, eu lembro muito bem q em uma das primeiras festas nós abrimos 4 restaurantes na rua da igreja e a festa era também na rua 24 de novembro e começou a crescer esse evento e a partir daí, a gente, eles começaram a ver a importância da mídia. Como picuiense é muito bairrista, começaram a divulgar essa festa. Como o primeiro concurso o ganhador apresentou-se no programa de Jô soares, e ai foi uma luta pessoal de (*) Rossine conosco e a organização da festa, quisemos levar o ganhador pra (*) o programa de Jô soares, e como o programa de Jô soares é uma mídia nacional, evidentemente todos os restaurantes do Nordeste começaram a falar: Picuí a terra da carne de sol, O restaurante de salvador é o Picuí, dos meus primos, e aonde levava o nome de picui, no outro dia, depois da entrevista de Jô soares começou a(...) o pessoal a comentar, e nós fomos aprimorando a festa , certo, a cada ano aumentando , melhorando, profissionalizando ao ponto em que chegou, que tivemos coberturas de(*)fantásticas de(**) televisão a nível nacional e o maior orgulho que temos é que aonde eu chegava no Brasil e dizia q era prefeito de Picuí, eles diziam, a terra da carne de sol. Então nós conseguimoscriar esse ícone importante, como a terra da carne de sol e na minha ótica, eu lutei muito e não consegui, mas acho que vai chegar ao ponto de (*) disso acontecer é que precisa a gente agregar valor a esse produto. Por exemplo, o vinho do Porto, não é produzido só na cidade do Porto, ele hoje é produzido em vários cantos do mundo, mas o selo de vinho do porto é comercializado. É como a uva de Petrolina, é como outros produtos regionais ,

carne de sol é do nordeste, mas ninguém patenteou essa história, de(***), nos não temos por exemplo, nenhum frigorífico aqui com autorização do ministério da agricultura que leve a marca carne de sol de Picuí.. Aonde chegar numa prateleira de supermercado vamos agregar valor a todo um trabalho que foi feito de mídia. Possa ser que até alguns donos de restaurantes não reconheça isso, mas foi um esforço, eu como prefeito, depois o município bancou essa rede , você imagine o que é você sair num jornal nacional, o que é você sair numa mídia de televisão em todo o nordeste e isso a custo zero. Quando **perguntava(#)** a mídia, trazia alguns artistas pra fazer a apresentação(...) Chegou ao ponto da tv de fortaleza, tv diário ter 36 hrs de gravação na nossa cidade. Quer dizer, é muita coisa pra televisão e depois veio a record também com um programa exclusivo que foi repetido nacionalmente, então isso foi tudo foi de uma mídia que enalteceu o nosso nome né? e sem sombra de duvidas todos os restaurantes é (...) realmente ganham com isso. Eu acho que o que falta ainda é um investimento agora de uma revista, onde a gente possa especificar todos os restaurantes, essa revista poderia ser divulgada em todo nordeste com o endereço, por exemplo, porque qualquer turista que chegasse na Paraíba saberia quantos restaurantes Picuí teria. Se Chegasse em Pernambuco da mesma forma , então é um trabalho que precisa ser aprimorado porque na verdade uma coisa nos já conseguimos, que foi enaltecer o nome de Picuí como a terra da carne de sol , isso agora é irreversível. Agora precisa profissionalizar. E é importante também que os donos de restaurantes não venham pra festa como diz no linguajar nordestino nosso, so se amostrar , tão muito bem ...Ai compra uma mesa, camarote, mas não, nos precisamos é que eles compreendam q eles são partes importantes na no (*) contexto da festa e as vezes a gente tem dificuldade, porque eu mesmo como prefeito, nunca cobre nada deles, mas mídia eles fazem fora, eles sabem que isso é importante. A partir do momento que você tivesse um...existisse uma revista, tipo um almonaque que retratasse todos os restaurantes do brasil, com o nome de Picuí, isso é uma divulgação imensa, isso poderia ir pra... eu uma vez estava num voo e vi uma matéria sobre a carne de sol dentro da(*)Varig, da(**)Varig não, da tam. Então isso é muito importante, pois a partir do momento que se tivesse uma divulgação dessas principais capitais do nordeste evidentemente que o Brasil todo iria aprofundar se bem que o eixo maior nosso é o nordeste mas...Não deixamos também de ter restaurantes no norte e sudeste e sul do país. Então acho que a nossa missão, eu me sinto em parte responsável por essa divulgação como prefeito e como fundador do evento ne? e acho que outras pessoas importantes que poderão contribuir com isso agora q são os próprios proprietários. Agora eles tem que entender que o município já fez sua parte já investiu no plano de mídia e agora pra

ampliadora divulgação, precisa evidentemente ter uma articulação. Eu acho que tem q ter da prefeitura um banco de dados e tem dos restaurantes, mas isso tem que ser renovado permanentemente e uma outra coisa importante pra fortalecer a rede seria capacitação de garçons, de pessoas afins do ramo pra que o restaurant, a própria prefeitura tivesse um cadastro. Porque o que é que acontece; os donos de restaurantes as vezes diz, eu preciso de um garçom, e ai você teria um banco de dados a oferecer ne? Churrasqueiro, enfim, toda a rede ela poderia ser fortalecida, porque no fundo (chiii) no fundo, a importância econômica dos restaurantes hoje pra Picuí são fundamentais. Pra você ter uma ideia as últimas análises que nós fizemos, pelo menos de 2012, nós empregávamos diretamente mais de 600 pessoas de Picuí. Claro, hoje eles não só tem, digamos assim, funcionários de Picuí, mas todos os restaurantes tem picuienses e a historia de quem expandiu os restaurantes, todos eles passaram pela cadeia, começaram como limpador de mesa, churrasqueiro e depois se transformaram, por ex, o maior exemplo que temos em Picuí hoje foi um dos maiores frigoríficos, foi Nenem, Nenem foi assador de um restaurante e hoje tem um grande frigorífico aqui na nossa cidade, ao exemplo de donos de restaurantes que começaram como garçons, por ex, o entre amigos, Raimundo, Raimundo foi garçom e hoje tem o restaurante mais importante de Pernambuco (trimmm) é o entre amigos, o Bode entre amigos, então são exemplos inúmeros que a gente poderia dar de sucesso né?! agora Falta profissionalizar, depende muito dos donos de restaurantes, acho que a prefeitura já fez a sua parte e mídia é uma coisa cara, mas a partir do momento que você tem, por exemplo 60 restaurantes suponhamos que se cada um contribuir com 1000 reais dai você produz uma revista com alta qualidade com um numero imenso pra circular em todo o brasil. Então... isso ai não é mais tarefa da prefeitura é tarefa dos empresários. Eles ganham com isso...

Algo mais?

Não o algo mais... , eu diria q eu continuo agora numa outra missão que é na assembléia legislativo, continuar divulgando isso ai a nível de Brasil, porque eu sei da importância da cadeia produtiva e muita gente pergunta: mas a carne é produzida em Picuí? E eu pergunto: o vinho do porto é todo produzido no Porto? não, isso chama-se regionalização de produto, então a partir do momento que voce pegar, por exemplo, que a gente tiver um selo : carne de sol de Picuí, ao consumidor não interessa se a carne , foi produzida, por exemplo, em Minas Gerais e abatida em Picuí , agora ninguém tira mais isso de Picuí, que é a questão do preparo, corte , né? Seja de onde for o boi, aqui nos temos essa tradição, temos um preparo, um corte diferenciado de outros locais, por exemplo Caicó lutava muito na disputa

com Picuí , atribuindo que a carne de sol mais famosa é(...) eu até brinco porque na época o prefeito de lá era Bibi e eu Buba, ele de Caicó e eu de Picuí, uma vez numa reunião ele disse que eu estava roubando a firma da carne de sol de Picuí e eu disse\; nos estamos trabalhando em cadeia produtiva, você produz a matéria prima e eu vendo nos restaurantes de Picuí, bom, na verdade Caicó nunca fez nada pra divulgação do produto Picui tem a importância , além de despertar a criação de muitos restaurantes , que são mais de 70 no Brasil teve a prefeitura a iniciativa de fazer o evento, de aperfeiçoar o evento e de divulgar isso a nível de mídia nacional. Então é eu acho que (**) são etapas importantes, aonde eu estiver farei isso com a maior satisfação porque eu conluo dizendo que os restaurantes tem uma importância econômica e política fundamental pra Picuí. Hoje eu posso dizer a vocês e afirmar que eu fui eleito prefeito com a ajuda dos picuienses ausentes de restaurantes. Eu ganhei com 2499 votos, foram picuienses que vinheram de ônibus de Fortaleza, Natal, Recife, JP, dos restaurantes que me deram a primeira vitória. Eu devo muito isso, então se isso for explorado no bom sentido, de forma que todas essas pessoas sabem que vinheram, porque acreditam e querem o bem de Picui, o peso econômico é muito grande e o peso político também. No passado chamava-nos de picuienses ausentes de forma pejorativa, hoje eu tenho a consciência que os picuienses ausentes continuam com o mesmo sentimento de amor pela nossa terra. Entao eles relamente são peças fundamentais do ponto de vista econômico e político do nosso município. Obrigada prefeito...

Fase Conclusiva: -x-

ENTREVISTA 6

Tipo de entrevista: NARRATIVA

Entrevistadora: Vanessa Nogueira Bezerra

Data: 10/2014

AO VENTO OU AO SERENO: aspectos culturais e históricos da carne de sol no município de Picui/PB

Entrevistado: José do Patrocínio G. Dantas (Nenem de Lourival), 41 anos – dono de frigorífico

Duração da entrevista: 3'20''

Temas: História da Carne de sol

Legenda: (...) prolongação de uma letra (*) repetição de uma letra ou palavra (#) palavra inaudível (zzz) silêncio(xxx-pif) pausa da gravação. Gravador descarregou.

Nenem,eu gostaria que você me falasse tudo que você sabe sobre a carne de sol, com relação a cidade de Picuí. Tudo que você me falar que você puder trazer pra mim, nesse momento, vai ser importante. Não tenha pressa, use o tempo que você precisar.

Tá, o que eu alcancei dos marchantes mais antigos aqui, que eu me lembro, Pedro Raposo, meu pai, finado Arlindo, é(...) Bernardino, era, AntônioBernardino nera (#) E(...) os mais antigos, finado João Anacleto (*), Zé pretinho né?...finado Benedito, os marchantes mais antigos o que eu alcancei né, ...finado Benedito, o pai de João Vicente, Pedro Vicente, finado Ramiro. E o processo da carne era assim, eles trancavam o boi hoje, aí dava o jejum, matava na madrugada, aí salgava a tarde, aí no outro dia bem cedo, estendia, num sol da manha, um sol frio ate umas 8 hrs, a tarde aí ia pro sereno, ia pro sereno quando voltava, saía do sereno embalava em esteiras, embalava nas esteiras, pra vim pra feira pra ser negociada. O processo era esse, E a qualidade da carne dependia do gado, o gado sendo boa a carne eraprimeira. E toda carne cheirava, ne?! e o que aprendi assim, foi com meus avós, meu pai era marchante aprendi com eles, aí tô no ramo de carne, só isso... aí tenho frigorífico (xxx-pif)

você quer saber do gado né? se é da região?!

O gado que a gente mata aqui é da região mesmo, da região de Picuído município de Picuí, aí Nova Palmeira, Pedra Lavrada, Frei Martinho, da região daqui mesmo, Floresta, Barauna, Sossego, da região do município aqui. De Cubati pra cá a gente compra o boi e mata; o gado é daqui mesmo, da região.

Aí você quer saber a qualidade da carne?

É pode ficar a vontade...(#)

É acho que a carne daqui é uma carne que, o boi é quente, abatido, não é uma carne que vem fria, aí da uma qualidade melhor. Carne mais saborosa, diferente da carne do gelo que vem de fora, a qualidade é melhor.

Essa carne que vem de fora, tem muitos restaurantes por aí que tão comprando essa carne que vem de fora é? Ou compram essa carne que vem daqui

Não, esse pessoal compra mais carne fria, restaurante compra mais carne fria, essa carne de Picuí hoje não sai mais pra fora não. Sai aqui. Muito quem leva ainda é Carlos do Recanto do

Picuí de Campina Grande, ele compra carne de Picuí, esses outros é mais carne fria, mais carne fria, compra fora mesmo, aqui não (zzz)

Pois obrigada Nenem , você tem algo mais a acrescentar?

Não, só isso mesmo!

Obrigada!

Fase conclusiva:

Com o gravador desligado, questionado sobre algum acréscimo de informação e mantendo o entrevistado ciente da ausência de gravação, ele afirma que o seu frigorífico é bem conceituado na cidade por sua carne ter uma consistência e um sabor diferenciado. Ele atribui tais características ao corte, que segundo ele é uma técnica indispensável para um bom resultado final da carne de sol.

APÊNDICE 2: Análises das entrevistas

Material Indexado

Entrevistado I

Caracterização: Paulo Henriques de Araújo, nome real do entrevistado, utilizado com sua autorização, é um ícone da carne de sol no município de Picuí. Ex marchante e ex proprietário de restaurante, teve o seu primeiro contato com a carne ainda criança. Mantém um relacionamento estável e é aposentado. A entrevista foi realizada na residência do entrevistado. Num ambiente um pouco conturbado, Paulo falou por 9 minutos.

Ele nasceu no ano de 19..., desde muito cedo exerceu a profissão de marchante, casou-se duas vezes e com a sua primeira esposa e filhos mudou-se para João Pessoa no ano de 1981. Por volta de 1996 rompeu com sua família, voltou para Picuí e estabilizou um novo relacionamento. Atualmente, 2014, vende leite de gado em sua residência. Acredita que a história da carne de sol iniciou-se a partir dele próprio. Quando começou a exportá-la, em 1981, do município para a capital, vendendo-a in natura e pouco tempo depois abrindo o primeiro restaurante de carne de sol com o nome de Picuí no Brasil “O Recanto do Picuí”.

Entrevistado II

Caracterização: Rosimério Anacleto, nome real do entrevistado, comumente conhecido como Mero utilizado com sua autorização, é proprietário de um restaurante referenciado em Maceió (AL). Foi marchante. É casado. A entrevista foi realizada na residência do entrevistado. Num ambiente tranquilo, Mero falou por 9 minutos.

Neto e filho de marchante, Mero nasceu em Picuí no ano de 19.. Também exerceu a profissão e por volta de 1989 mudou-se para Maceió, onde abriu o seu 1º restaurante. Entregou a gerência da casa ao seu filho Wanderson Medeiros, chef de cozinha, em 1999 e atualmente é apenas proprietário do imóvel. No ano de 2010 o seu restaurante (Carne de sol do Picuí) mudou de nome, tornando-se apenas (Picuí), visto que nesse mesmo ano também ingressou no grupo Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança. Acredita que a carne de sol surgiu no município, inicialmente, devido à ausência de energia e a necessidade de conservar o produto para subsistência, por conseguinte, foi ganhando nome devido à criação dos diversos restaurantes espalhados pelo Brasil.

Entrevistado III

Caracterização: Vicente Ferreira, nome real do entrevistado, comumente conhecido como Vicente da Mata, utilizado com sua autorização, é um grande conhecedor da carne de sol. Foi marchante por mais de 40 anos. Atualmente é aposentado e viúvo. A entrevista foi realizada na residência do entrevistado. Num ambiente agradável, entretanto um pouco barulhento, Vicente falou por 11 minutos.

O senhor Vicente Ferreira nasceu no ano de 1924 Iniciou na profissão de Marchante em 1965 e aposentou-se em 2013. Refere as mudanças ocorridas no gado e na carne de sol à valorização do produto no município de Picuí.

Entrevistado IV

Caracterização: Henrique Paulo, nome real do entrevistado, utilizado com sua autorização, é empresário. Proprietário de restaurante. É casado. A entrevista aconteceu no mais novo estabelecimento do entrevistado na cidade de Picuí. Num ambiente agradável e descontraído, Henrique Paulo, falou por quase 100 minutos, fornecendo uma rica narrativa.

Henrique Paulo nasceu em 1967, quando criança participou em Picuí das matanças de boi do seu pai que era marchante. Juntamente com ele e sua família foi para João Pessoa em 1981. Casado e pai de dois filhos mudou-se para São Paulo em 1997, onde permaneceu até 2004, ano que regressou a sua cidade natal. No ano seguinte voltou à João Pessoa e abriu o seu primeiro restaurante que funciona até hoje. Em 2013 inaugurou uma nova casa em Picuí “Recanto do Picuí Raízes”. Atribui a saga da carne de sol no município, ao seu pai. Que segundo ele confeccionava a carne em padrões fantásticos de qualidade sem dispor de nenhum meio de refrigeração. Posteriormente, a qualidade da carne ele associa ao clima de Picuí e a uma boiada padronizada.

Entrevistado V

Caracterização: Rubens Germano Costa, nome real do entrevistado, popularmente conhecido como Buba, utilizado com sua autorização, é um político. Agrônomo. Casado. Ex presidente da FAMUP e ex prefeito de Picuí foi eleito deputado estadual em 2014. A entrevista foi realizada na residência do entrevistado. Num ambiente agradável, porém movimentado, Buba falou por 14’52’’, trazendo informações importantíssimas.

Natural de Frei Martinho-PB, Buba nasceu no ano de 1954. Agrônomo, casado, foi eleito prefeito no município de Picuí em 2005-2012. De acordo com seus relatos, o resgate da “Festa da Carne de sol” e todo trabalho midiático realizado em sua gestão em torno do produto, foi o fator determinante para o reconhecimento da cidade como a “terra da carne de sol”.

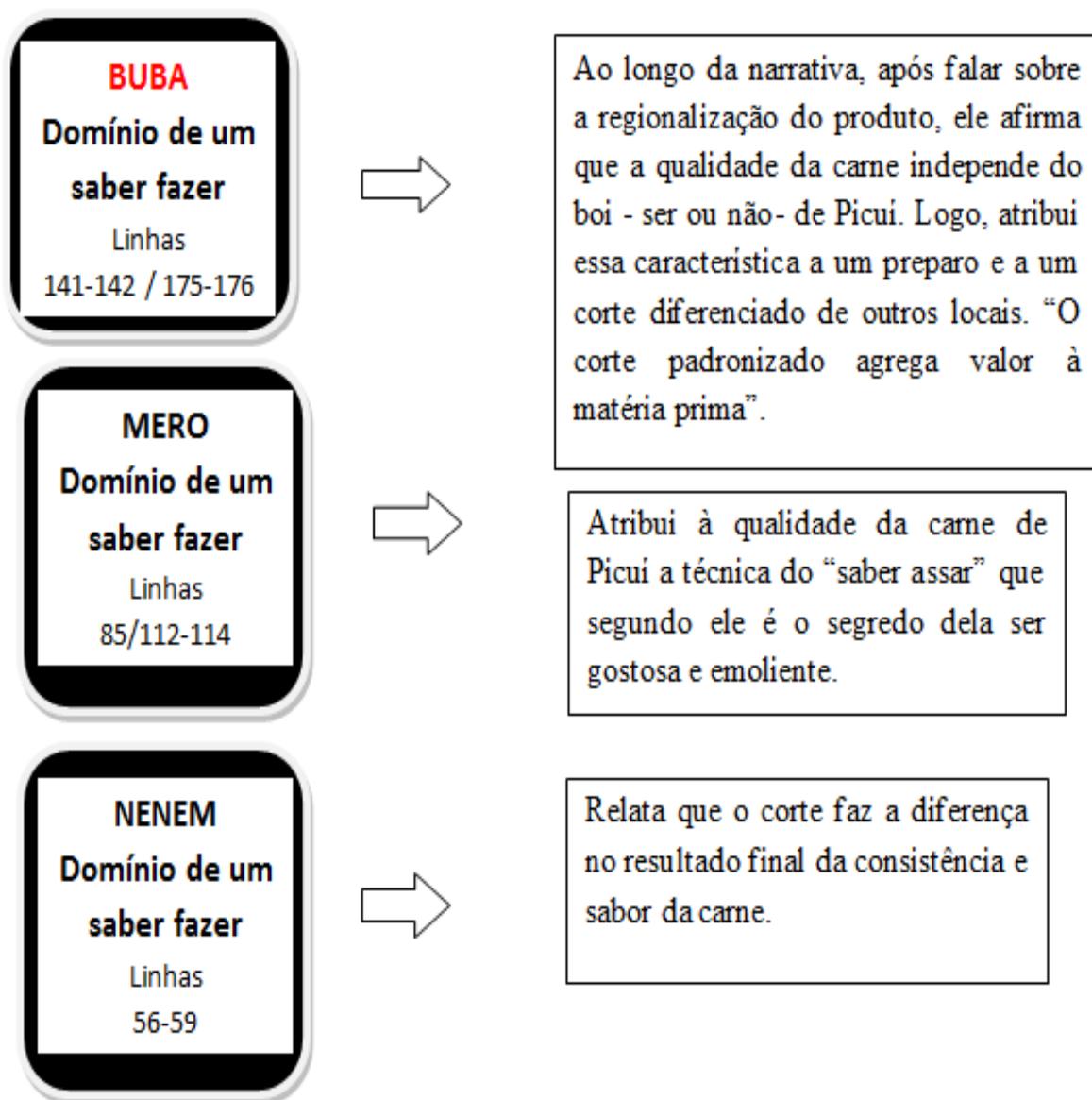
Entrevistado VI

Caracterização: José do Patrocínio G. Dantas, nome real do entrevistado, popularmente conhecido como Nenem de Lourival, utilizado com sua autorização, é proprietário de frigorífico. Marchante. Casado. A entrevista foi realizada no estabelecimento comercial do entrevistado. Num ambiente movimentado, Nenem falou por 4 minutos.

Nasceu em 1973, filho de marchante, aprendeu a profissão desde cedo. Em 1998 mudou-se para Recife, onde trabalhou como churrasqueiro. Em 2002 regressou a Picuí e abriu o seu primeiro frigorífico. Refere a valorização da carne de sol ao gado, que segundo ele, a carne fresca, abatida na hora, apresenta mais sabor.

Apêndice 3: Material Não indexado

- ✚ Categorias: domínio de um saber fazer; questões de divulgação; questões simbólicas; questões materiais:



HENRIQUE P.
**Domínio de um
saber fazer**
Linhas
323-324;486-487



Atrela a qualidade da carne de sol à padronização da boiada, a um ingrediente acrescido no preparo, ao saber assar e ao clima da cidade.

BUBA
**Questões de
divulgação**
Linhas
47-61



Associa a divulgação de Picuí como a capital da carne de sol ao crescimento dos restaurantes e à criação do Festival da carne de sol. Evento esse que propiciou a realização de um grande trabalho de mídia nacional que enalteceu o nome da cidade, possibilitando que todos os restaurantes do Nordeste reconhecessem Picuí como a terra da carne de sol.

VICENTE
**Questões de
divulgação**
Linhas 20-24



Ao iniciar a narrativa, ele associa o título de terra da carne de sol às pessoas de distintas localidades que consumiam a carne local e divulgavam o seu sabor nas suas respectivas cidades. Ele atribui à valorização do produto também à expansão dos restaurantes e a criação da festa da carne de sol, que, segundo ele, possibilitou Picuí “ganhar nome”.

MERO
**Questões de
divulgação**
Linhas
25-27



Menciona ao longo da narrativa que através da criação e expansão dos restaurantes Picuí foi galgando a fama de terra da carne de sol.

PAULO H.
Questões de divulgação
Linhas
23-26/37-39/57-58



A firma que devida preparar a carne em Picuí e levá-la para ser comercializada/consumida em João Pessoa, conseqüentemente fundando o primeiro restaurante de carne de sol com o nome da cidade, o produto passou a “pertencer” ao município. A partir de então, se formou uma rede de restaurantes espalhados pelo Brasil.

Henrique Paulo.
Questões de divulgação
Linhas



Ele atribui o reconhecimento da carne de sol enquanto produto de qualidade proveniente do município de Picuí à criação do restaurante de seus pais na capital.

HENRIQUE P
Questões simbólicas
Linhas
84-91/109



Ele atribui a qualidade da carne à uma questão metafísica: uma voz do além ouvida pelo seu pai há muito anos atrás, que dizia “lave a carne no leite” e mesmo desprovido do conhecimento científico relacionado a utilização do produto no amaciamento de carnes, seguiu o coração e “foi sucesso”.

Paulo H.
Questões simbólicas
Linhas
84-91/109



Pouco depois de narrar como realizava o preparo da carne de sol, ele finaliza relatando que a qualidade da carne está associada à arte do “saber fazer” com cuidado e no amor .

PAULO H.
**Questões
materiais**
Linhas
20-24/84-



Refere o princípio da produção a uma questão de qualidade: o sabor da carne associado à origem local do gado e ao segredo do preparo.

HENRIQUE P.
**Questões
materiais**
Linhas
35-41



Ele faz alusão do princípio da produção à falta de meios de conservação do alimento.

MERO
**Questões
materiais**
Linhas
22-25



Ele sugere que o município tornou-se um produtor de carne de sol por uma questão de contingência local: falta de refrigeração.

ANEXOS

Anexo 1: Termo de Consentimento Livre e Escalerecido- TCLE

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE

Esclarecimentos

Este é um convite para você participar da pesquisa **AO VENTO OU AO SERENO: aspectos culturais e históricos da carne de sol do município de Picuí-PB**, que tem como pesquisadora responsável Michelle Cristine Medeiros da Silva

Sua participação é voluntária, o que significa que você poderá desistir a qualquer momento, retirando seu consentimento, sem que isso lhe traga nenhum prejuízo ou penalidade. Esta pesquisa é sobre os *Aspectos culturais e históricos da carne de sol do município de Picuí-*

Um dos objetivos desta pesquisa é historiar o processamento da carne de sol, logo conhecer aspectos ligados a história e a cultura da carne de sol em Picuí-PB. Caso decida aceitar o convite, você participará de uma entrevista, na qual , o narrador pedirá sua permissão para gravá-la, apresentando o tópico inicial de seu interesse. Na fase de narração central, começará a narrar e não deverá ser interrompido. Caso haja algum questionamento, o entrevistador deve anotar ou gravar mentalmente para perguntar na próxima fase da entrevista. Quando o senhor(a) terminar de narrar, o entrevistador deve perguntar se há algo mais para falar. Por fim, com o gravador já desligado, o entrevistador pode fazer perguntas do tipo “por que” e avaliar o seu nível de confiança .

Os riscos envolvidos na sua participação são mínimos, como: sentir-se constrangido durante a entrevista por dificuldade para falar sobre o tema. Esses riscos serão minimizados pela pesquisadora, durante as entrevistas, através da moderação e encorajamento de

comentários. Em casos de agravos, complicações e danos, decorrentes da pesquisa, o participante será assistido de maneira imediata e integral. Nos casos em que haja algum eventual dano o voluntário terá direito a indenização, ou seja, cobertura material para reparação. Não será exigido, do participante da pesquisa, sob qualquer argumento, renúncia ao direito à indenização por dano. Caso o voluntário tenha alguma despesa ou custo comprovados por ter participado desta pesquisa, e venha a requerê-los, ele será devidamente ressarcido.

Você terá os seguintes benefícios ao participar da pesquisa: Contribuir de maneira efetiva para a compreensão da relação entre história e cultura frente à carne de sol no município de Picuí-PB; Colaborar com o processo de descoberta acerca dos aspectos históricos e culturais que nomeiam o município pela seu produto; Ser referenciado em trabalhos e publicações futuras como informante chave para distintas revelações.

Essa pesquisa cumpre as exigências contidas nos itens IV. 3 e IV. 4 da Resolução nº 466/12 – CONEP. Todas as informações obtidas serão sigilosas e seu nome não será identificado em nenhum momento. Os dados serão guardados em local seguro e a divulgação dos resultados será feita de forma a não identificar os voluntários.

Você ficará com uma cópia deste Termo e toda a dúvida que você tiver a respeito desta pesquisa, poderá perguntar diretamente para Michelle Cristine Medeiros da Silva, endereço Rua Dom José Tomaz, 1126, apt 2003, Tirol, Natal/RN, pelo telefone (84) 8742-3086 ou e-mail: medeiros.michelle@hotmail.com

Dúvidas a respeito da ética dessa pesquisa poderão ser questionadas ao Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Alcides Carneiro - HUAC, Universidade Federal de Campina Grande, Rua: Dr. Carlos Chagas, s/n, São José, CEP 58.107-670, Campina Grande/PB.

Consentimento Livre e Esclarecido

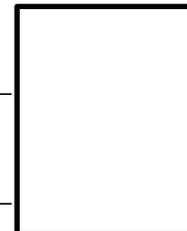
Declaro que compreendi os objetivos desta pesquisa, como ela será realizada, os riscos e benefícios envolvidos e concordo em participar voluntariamente da pesquisa **AO VENTO OU AO SERENO: Aspectos culturais e históricos da carne de sol do município de Picuí-PB**, e autorizo a divulgação das informações por mim fornecidas em congressos e/ou publicações científicas desde que nenhum dado possa me identificar.

Picuí (PB), ____/____/____

Participante da pesquisa

Nome:

Assinatura:



Impressão datiloscópica do participante

Pesquisador responsável

Nome:

Assinatura:

Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Alcides Carneiro – HUAC

Universidade Federal de Campina Grande, Rua: Dr. Carlos Chagas, s/n, São José, CEP

58.107-670, Campina Grande/PB, telefone: (83) 2101 5545