

A “ARTE DE FAZER” CARNE DE SOL EM PICUÍ – PB: do patrimônio imaterial ao turismo gastronômico

THE “ART OF MAKING” SUN- DRIED MEAT IN PICUÍ – PB: from the intangible heritage to the gastronomic tourism

Paulo de Oliveira Nascimento

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB/Campus Picuí
mad.mada@hotmail.com

RESUMO: Pensar a extensão universitária, hoje, é ir ao encontro daquilo que preconiza o artigo 207 da Constituição Federal de 1988, quando propõe uma universidade referenciada em princípios e demandas sociais e que expresse um projeto social democrático. Motivados pela busca de um entendimento desta relação entre Ensino, Pesquisa e Extensão, objetivamos, neste texto, apresentar parte dos resultados de nosso Trabalho de Conclusão de Curso – Licenciatura em História/UEPB – a respeito da “arte de fazer” carne de sol na cidade paraibana de Picuí enquanto patrimônio imaterial gastronômico, relacionando a pesquisa universitária empreendida com as possibilidades de inferência social, seja na busca pela preservação desta “arte de fazer”, seja pela possibilidade de aproveitamento turístico – numa perspectiva de turismo gastronômico – deste costume. Os resultados desta pesquisa, ora apresentados, foram obtidos a partir da metodologia de História Oral, assim como do uso de revistas e periódicos e da bibliografia sobre o tema. Disto, pudemos concluir o quanto o Ensino, a Pesquisa e a Extensão precisam estar intimamente ligadas, de modo a apontarem alternativas viáveis para a preservação do patrimônio cultural (material e imaterial) e para o aproveitamento/desenvolvimento regional – neste caso, praticando o Turismo Gastronômico - das localidades onde empreendem-se tais pesquisas.

PALAVRAS-CHAVE: carne de sol, “arte de fazer”, cultura, patrimônio imaterial, turismo gastronômico.

ABSTRACT: Nowadays, thinking about the University Extension is to meet what advocates Art. 207 of Federal Constitution of 1988 that proposes a university based on principles and social demands, expressing a social democratic project. Motivated by the search for an understanding of this relationship between Teaching, Research and Extension, we aim to present some results of our Conclusion Course Work- Degree in History/ UEPB- about the “art of making” sun- dried meet in Picuí- PB as an intangible and gastronomic heritage, relating this Academic research as a social inference possibility in the preservation of this ‘Art’ or through the cultivation of tourism – culinary tourism perspective. The results of research bring some reflections related to the use of Oral History and study of magazines, periodicals and bibliography about the thematic. In conclusion, we can affirm that the Teaching, Research and Extension need to be closely linked to indicate effective alternatives for preservation of the cultural heritage (the material or non-material) and for the regional optimization/development- In this case, Practicing Gastronomic Tourism- of the studied communities.

KEY-WORDS: sun-dried meat, “art of making”, culture, intangible heritage, gastronomic tourism.

1. Introdução

Pensar a relação entre Ensino, Pesquisa e Extensão, na atualidade, mostra-se um tema relevante, na medida em que esta indissociabilidade é um princípio fundamental das Instituições de Ensino Superior. Assegurado pelo artigo 207 da

Constituição Federal, este princípio revela uma preocupação em se construir uma Universidade que volte o seu olhar para as questões sociais que atravessam a vida da população brasileira.

Um outra questão que se coloca tanto para a Universidade quanto para a sociedade de um modo geral é a percepção do Patrimônio Cultural enquanto algo passível de ser resgatado e preservado, resguardando os interesses de determinados grupos sociais. Deste Patrimônio Cultural, vamos ter os bens de natureza imaterial que vão servir para identificar um grupo, dando-lhes novas perspectivas de inserção sócio-cultural.

Neste trabalho, pretendemos apresentar alguns dos resultados obtidos com a realização de nosso Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, apresentado ao Curso de História da Universidade Estadual da Paraíba, cujo objeto de análise foi a “arte de fazer carne de sol”, percebida enquanto patrimônio imaterial gastronômico da cidade de Picuí – PB, passível de ter explorado economicamente a partir da ideia de turismo gastronômico.

Este texto, portanto, vai tratar, num primeiro momento, da relação entre Ensino, Pesquisa e Extensão, percebendo-os como um tripé necessário para a Universidade brasileira nos dias atuais. Feito isto, discorreremos acerca daquilo que vem a ser o Patrimônio (material e imaterial) de um determinado grupo social para, em seguida, atentarmos para a “arte de fazer” carne de sol em Picuí – PB como Patrimônio Imaterial Gastronômico, integrante do turismo gastronômico – especialmente com o Festival da Carne de Sol –, sendo este turismo uma alternativa viável e que se torna cada vez mais importante, em nossos dias, para o desenvolvimento regional.

2. Ensino, Pesquisa e Extensão: um tripé necessário

A Extensão assenta-se no princípio de que “para a formação do Profissional Cidadão é imprescindível sua efetiva interação com a Sociedade, seja para se situar historicamente, para se identificar culturalmente ou para referenciar sua formação com os problemas que um dia terá de enfrentar” (BRASIL, 2001, s/d). Entendida como uma prática acadêmica que interliga a Universidade nas suas atividades de ensino e de pesquisa como as demandas sociais, a Extensão deve possibilitar a formação profissional de cidadãos comprometidos como a as demandas sociais, na medida em que a sociedade é entendida como um “espaço privilegiado de produção do conhecimento significativo para a superação das desigualdades sociais existentes”, num contexto em que faz-se necessário “consolidar a prática da EXTENSÃO, possibilitando a constante busca do equilíbrio entre as demandas socialmente exigidas e as inovações que surgem do trabalho acadêmico” (Idem).

Sendo a indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão “é um princípio orientador da qualidade da produção universitária, por que afirma como necessária a tridimensionalidade do fazer universitário autônomo, competente e ético” (MOITA & ANDRADE, 2009, p. 269). Trata-se, pois, de uma perspectiva que atenta para uma dimensão formativa cidadã, na medida em que atenta para uma formação profissional que traga um componente “ético-político-social”, e que sirva para o bem comum de toda a sociedade.

Objetivando, entre outras coisas, a “geração de emprego e ampliação da renda (...) a produção e preservação cultural e artística como relevantes para o desenvolvimento nacional e regional” (BRASIL, 2001, s/d), a Extensão universitária

possibilita a promoção de políticas, além de promover processos de produção, inovação e transferência de conhecimentos para toda a sociedade, a fim de “promover o desenvolvimento cultural, estimulando as atividades voltadas para o incentivo à leitura, turismo regional, folclore e cultura popular” (Idem). Trata-se, neste sentido, da busca pelo desenvolvimento regional pautado em pesquisas que atentem para as regiões em suas especificidades, de modo a desenvolvê-las em seu potencial.

Apesar de preconizada pelo artigo 207 da Constituição Federal — que dispõe sobre a indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão -, tem havido uma tendência ao não cumprimento deste princípio (MOITA & ANDRADE, 2009; MACIEL & MAZZILLI, s/d). Construída sobre os pilares da democracia e da cidadania, a Constituição Federal de 1988 trouxe à luz os anseios da sociedade brasileira. Saídos de um período de duas décadas de ditadura militar, fazia-se necessário que esta Carta Magna garantisse todos os direitos fundamentais do povo brasileiro. Disto, assistimos à proposta de uma Universidade que viesse a atender às necessidades e propor soluções para os vários problemas enfrentados.

Daí a importância de atentarmos, cada vez mais, para este princípio constitucional de indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão, fazendo-o, de fato, um tripé no qual se assentem as nossas instituições educacionais de ensino superior, a fim de desenvolvermos propostas efetivas e significativas para a resolução dos vários problemas em nossa sociedade.

3. Patrimônio: do material ao imaterial

O vocábulo “Patrimônio” nos remete “à herança paterna, ou seja, aos bens materiais transmitidos de pai para filho” (MORAIS, s/d, p. 4). Fato é que ainda hoje o termo é empregado na ceara jurídica quando há referências à herança familiar. Entretanto, foram os franceses os responsáveis — após sua Revolução — por estender o termo para os bens sociais a serem preservados, sob auspícios do Estado, que “decide tutelar e proteger as antiguidades nacionais às quais era atribuído significado para a história da nação” (MORAIS, s/d, p. 4). Disto, passou-se a considerar toda uma gama de bens, entendidos como herança de um povo ou de uma nação, entregando-os — inicialmente, não apenas aqueles bens imóveis, mas também bens móveis, tais como acervos de museus e documentos textuais que servissem à preservação de uma dada história — à proteção como Patrimônio Histórico.

Com a consolidação dos Estados Nacionais durante o século XIX, houve uma sistemática imposição da necessidade de se fortalecer a história e a tradição de cada povo, como força motriz de uma identidade que precisava ser afirmada como própria. “Esta ação assentada na sobreposição dos referenciais nacionais sobre os regionais e particulares e, enquanto escolha oficial, pressupôs exclusões, num processo vigorosamente homogeneizante” (MORAIS, s/d, p. 4). Consequentemente, escolha e classificação de bens que deviam servir de referencial para toda a nação estariam a serviço da afirmação e reafirmação do Estado. Note-se, como abordaremos adiante, o crescente papel de instituições governamentais brasileiras de proteção e preservação patrimonial, a partir da década de 1930. Entretanto, as definições para o Patrimônio Cultural tendem a se tornar mais abrangentes, sobretudo a partir dos anos 80, assumindo definitivamente uma visão mais holística de cultura, como afirma a autora acima citada. Segundo ela,

esta nova perspectiva ganha um aliado de peso na direção do IPHAN: Aloísio Magalhães, que produz um profundo redimensionamento do debate em relação às políticas culturais de preservação. Durante sua administração se consolida um novo olhar a respeito do Patrimônio Cultural. É baseado nesse olhar que se pretende pautar as ações deste trabalho, valorizando a cultura regional e estando abertos para incorporar novos tipos de Patrimônio que possam ser reconhecidos (MORAIS, s/d, p. 4).

Contemporaneamente, temos assistido a uma nova ideia — auspiciada por uma série de discussões - acerca do que é o patrimônio. Trata-se, pois, da emergência dos chamados Patrimônios Imateriais e Intangíveis, que trazem consigo uma série de elementos ligados à transformação da concepção do espaço e da experiência humana. A monumentalidade ganha aspectos categóricos ligados a novos campos de exploração reflexiva. À “pedra e cal” juntam-se a imaterialidade, a “forma de lidar”, o “como fazer”, o “como agir”. Vale salientar que estas mudanças imprimiram novas marcas nas concepções de patrimônio. Deste modo, o que era apenas “patrimônio” transforma-se, deixando de ser mantenedor de um discurso nacional e passando a servir a formas mais intensas e específicas das manifestações culturais diversas, sendo chamado, a partir deste novo contexto, de “patrimônio cultural”. Mas o que viria a ser patrimônio cultural?

Segundo Carlos A. C. Lemos, o patrimônio cultural, mas engloba “todo o elenco de bens ‘culturais’” (2004, p. 8) produzido pelos grupos humanos ao longo de sua existência. São três as categorias de elementos que constituem o patrimônio cultural: a) Natureza/Meio Ambiente; b) conhecimento/técnicas/saber/saber-fazer; e c) Artefatos. Na primeira categoria destes elementos estão inseridos todos os recursos naturais, aqueles “que tornam o sítio habitável” (LEMOS, 2004, p. 8). São elementos tangíveis que permitem que o homem “habite o rústico”, condicionando a sua vida, o seu trabalho, a sua produção, a sua subjetividade (idem, p. 9).

Já os conhecimentos, as técnicas, o saber-fazer do homem sobre esta primeira categoria é que vai constituir a segunda categoria daquilo que viria a ser o patrimônio cultural. Trata-se, pois, da capacidade de sobrevivência do homem no meio ambiente. Esta categoria de patrimônio é intangível e, como afirma Lemos, “vai deste a perícia no rastreamento de uma caça esquiva na floresta escura até as mais altas elocubrações matemáticas apoiadas nos computadores de última geração, que dirigem no espaço cósmico as naves interplanetárias que estão a ampliar o espaço vital do homem” (2004, p. 9).

A terceira categoria do patrimônio vai dizer respeito àquilo que resulta da combinação das duas últimas. Trata-se dos “bens culturais que englobam toda a sorte de coisas, objetos, artefatos e construções obtidas a partir do meio ambiente e do saber fazer” humanos (LEMOS, 2004, p. 10).

Partindo para as concepções que embasam a ideia de patrimônio, afirma-se que estas passam pela ideia da memória, pela ideia do “resgate”, pela afirmação de uma identidade (ORÍÁ, 2010, p. 129). No passado, especialmente a partir da Revolução Francesa, as concepções de patrimônio diziam respeito à existência de monumentos que fornecessem memórias sobre um passado histórico homogêneo, um passado nacional marcado pela atuação de grandes personagens - políticos e heróis nacionais - aos quais eram erguidos monumentos em sua homenagem, para não deixar esquecer.

Os “bens culturais” — toda a produção humana que compõe o patrimônio cultural - são entendidos como “toda produção humana, de ordem emocional, intelectual e material, independente de sua origem, época ou aspecto formal, bem

como a natureza, que propiciem o conhecimento e a consciência do homem sobre si mesmo e sobre o mundo que o rodeia” (GODOY apud ORIÁ, 2010, p. 132). Trata-se de uma nova concepção sobre a produção cultural humana, entendida, agora, como algo em processo de constante e permanente transformação, processo este que é atravessado por várias formas e manifestações, que é diverso.

Disto, vamos conceber o patrimônio histórico não apenas como o patrimônio edificado (a pedra e a cal), mas também o patrimônio cultural, que passa a ser “patrimônio histórico-cultural” (ORIÁ, 2010, p. 134). Nestes termos, os bens culturais, materiais e imateriais, passam a um patamar de valorização e conhecimento que marcam e testemunham a História de uma determinada nação, região ou cidade. Um conjunto de bens culturais “pode ajudar-nos a compreender quem somos, para onde vamos, o que fazemos” (Idem). Os bens culturais, neste novo contexto,

(...) não são apenas aqueles tradicionalmente considerados dignos de preservação, produzidos e definidos pelos vencedores de cada época. Ao contrário, são os frutos de todos os saberes, todas as *memórias* de experiências humanas. Não apenas monumentos, bens isolados e descontextualizados, mas testemunhos materiais portadores de significação, passíveis de muitas leituras (FENELON apud ORIÁ, 2010, p. 134).

Trata-se não apenas de uma preocupação em definir o que é ou não é patrimônio histórico-cultural, mas de buscar formas de preservar os acervos tidos como tal. Assim, assistimos a um movimento crescente, a uma preocupação significativa em relação à preservação deste patrimônio. Mas por que preservá-lo?

A resposta à pergunta acima elencada passa pela necessidade que as sociedades possuem de construir, revelar, preservar certa identidade, como atesta a legislação brasileira sobre o tema. Esta diz que “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 (...)” (BRASIL apud ORIÁ, 2004, p. 134). Seja o patrimônio material, seja o patrimônio imaterial, ambos, com base na memória, servem de referência à identidade.

4. A “arte de fazer” carne de sol em Picuí – PB

Localizada na Microrregião do Seridó Oriental da Paraíba, a cidade de Picuí tem a sua história ligada à criação de gado. No século XVIII, tem-se a instalação das primeiras fazendas de gado, em torno de um riacho denominado Pucuhy. Segundo Freire (2008, p. 12 – 13), as primeiras incursões aconteceram entre os anos de 1704 e 1706, quando um grupo de pessoas solicitou e obteve terras, sob o regime de sesmarias - tomando como referência o riacho supracitado - e iniciando a prática da criação de gado. A partir do século XIX, juntaram-se aos primeiros fazendeiros outros grupos de fazendeiros vindos dos estados vizinhos, que “requereram e obtiveram sesmarias nesta região, onde implantaram propriedades e algumas fazendas de gado, como a fazenda Umurana (...), a fazenda Gravatá (...), a fazenda Letreiro (...), a fazenda Águas Belas (...) e

outras mais, as quais geravam renda e ampliavam seus domínios” (FREIRE, 2008, p. 13), tendo como base de sua economia a criação extensiva do gado e a produção e comercialização dos produtos derivados dos bovinos.

Segundo o autor acima citado, é esta criação de gado que vai constituir bases materiais para o desenvolvimento de uma “tradição” da culinária da cidade. Sobre isto, Freire atesta para a ocupação dos Sertões da Parahyba a partir da criação bovina ocorrida na parte Norte da colônia. “O ciclo do gado começou a ter maior significância a partir da segunda metade do século XVII, e vai até a segunda metade do século XIX. Durante este longo período, desenvolveu-se (...) a ‘civilização do couro’, como definiu Capistrano de Abreu” (FREIRE, 2008, p. 26). Atribui-se o impulso da criação de gado na região da hoje Picuí, ao advento da Companhia das Índias Ocidentais e sua instalação, em 1624, no Brasil. Segundo Freire (2008), alguns holandeses que trabalhavam para a Companhia “pediram demissão de seu trabalho (...) e se instalaram nos sertão adentro (neste caso, em Pucuhy), para criarem bovinos (...)” (p. 28). Teria sido Joaquim José da Costa e seus irmãos que - após terem mudado seus nomes originais para nomes portugueses, em virtude da perseguição empreendida por Portugal aos holandeses a partir de 1654 — inauguraram “uma espécie de atividade tropeira” que, diz Freire, “engatinhou o comércio da carne de sol de Picuí” (2008, p. 29), culminando com a marca gastronômica atribuída à cidade, a partir de 1981, por Marilene Henriques e Rosimério Anacleto.

Sabe-se que é o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional — IPHAN responsável por inventariar e diagnosticar os bens a serem considerados como patrimônio nacional, sejam os bens materiais móveis e imóveis, sejam os bens imateriais. Estes ficam à cargo do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial — PNPI, que no seio do IPHAN, “tem como objetivo viabilizar projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural” (GIMENES, 2006, p. 7). A atuação deste órgão dar-se no sentido de “estabelecer parcerias com instituições dos governos federal, estadual e municipal, universidades, organizações não-governamentais, agências de desenvolvimento e organizações privadas ligadas à cultura, à pesquisa e ao financiamento” (Idem).

Conhecida também como “carne-de-sertão, carne serenada, carne de viagem, carne mole, carne-do-vento, cacina ou carne acacinada” (FREIRE, 2008, p. 31), a carne de sol é um produto de teor calórico e proteico elevados, presente em muitas mesas dos nordestinos. Esta carne de sol passou a ser percebida como um “patrimônio gastronômico” — em âmbito local - na medida em que foram sendo estabelecidos restaurantes que serviam um prato à base da carne de sol, como afirma Sabrina — a rainha da primeira edição do festival da carne de sol de Picuí, realizado em 1998. Quanto perguntada sobre a carne de sol e sua ligação com a história da cidade, a entrevistada — cujo depoimento foi devidamente autorizado - vai buscar em suas memórias as informações que deveriam ser dadas por ela quando interpelada em festas e eventos os quais deveria participar durante o seu “reinado”. Eis a sua fala:

(...) a festa da carne de sol e o título de carne de sol ... veio dos restaurantes que foram surgindo no Nordeste, todo né? Produtores de... donos de restaurantes, eles saíram daqui levando o nome de Picuí, pras cidades como... é... outros estados como Rio Grande do Norte, Pernambuco, aqui na nossa Paraíba mesmo, em João Pessoa, tendo como pioneiro o restaurante “recanto do Picuí”, da senhora Marilene e do senhor Paulo Henriques... é... eles levaram... saíram levando o nome de Picuí,

como donos de restaurantes e como... levando a tradição do preparo da carne de sol que é preparado na nossa cidade, né? O estilo do preparo da carne de sol... então foi levando, o nome foi crescendo, os restaurantes foram tendo filiais, e outras pessoas, outros picuienses também foram se interessando pelo comércio e levando outros restaurantes para nossa região, o Nordeste, hoje que já abrange Sudeste, Sul e outras... (Depoimento de Sabrina).

A fala da “ex-rainha” Sabrina é significativa quando traz à luz a importância que é dada ao aspecto econômico e turístico do prato típico atribuído à Marilene. Sua fala vai ser corroborada por reportagem da “Picuí em Revista”, uma publicação comemorativa da Prefeitura, que objetiva dar publicidade às “conquistas e avanços” da cidade.

A reportagem, intitulada “Uma mulher pioneira no cardápio regional”, conta a “saga” de Marilene de Fátima Macedo, quando deixou a sua cidade e foi morar em João Pessoa em 1981 e montou um restaurante, onde servia a carne de sol preparada com a receita de sua avó. Na reportagem, assistimos à rememoração da trajetória do restaurante e da receita de Marilene, que teria alcançado o sucesso ao longo dos anos e despertado em outros “picuienses” - muitos deles ex-funcionários da própria Marilene - a iniciativa de montar outros restaurantes similares ao seu em outras partes do país.

O prato é composto pela “carne de sol assada e servida com feijão verde, arroz, vinagrete, paçoca, pirão de queijo e a famosa farofa d’água, cujo modo de fazer aprendeu com a avó (...)” (GERMANO, 2011, p. 34). Era este o prato que Marilene servia a seus conterrâneos que trabalhavam e viviam em João Pessoa e, por reuni-los em torno de sua receita, teria feito surgir o “Recanto do Picuí”, não apenas em João Pessoa, mas em outras capitais brasileiras.

Em pesquisa empreendida a respeito da invenção do Festival da Carne de Sol, Freire (2008) destaca o papel de Rosimério Anacleto na disseminação da carne de sol como produto gastronômico picuiense de exportação. Segundo este autor, teria sido Rosimério Anacleto que, a partir de Maceió, teria impulsionado a fama da carne de sol picuiense. “Com a ideia de expandir e diversificar os negócios, Rosimério abriu (...) um barzinho onde venderia caldinhos. Mas os clientes começaram a pedir que ali fosse servida a tradicional carne de sol de Picuí. E foi o que ele fez. A partir daí, o sucesso foi cada vez maior” (ANACLETO apud FREIRE, 2008, p. 29).

Buscando relacionar a carne de sol com a história da cidade de Picuí, perguntamos à Sabrina: “E em relação à ligação da carne com a história da cidade, essa coisa do preparo, da ‘origem’, tem a ver com a questão da criação de gado, ligada à origem da cidade? Como é que surgiu essa coisa do preparo da carne aqui na cidade, essa coisa da origem?”. Nisto, Sabrina declarou:

É. O preparo da carne, a origem do nome carne de sol como... Picuí, “a terra da carne de sol” veio justamente do preparo. A gente sabe que a nossa história, na história do nosso município existiam os produtores, né? As pessoas que faziam agropecuária e o uso, a criação de gado, né? A própria família, a família Henriques que foi pioneira na criação de gado nessa região, foi justamente eles que expandiram o nome de Picuí como “terra da carne de sol”, né? Veio tradição dos avós deles, do senhor Henriques, a criação de gado e surgiu, o preparo surgiu justamente daí. Então, é comum da nossa cidade preparar a carne de sol, é... levar a carne... ela fica... vem a carne fresca, essa carne é salgada e com isso a carne fica... é... é... em repouso nesse sal durante vários dias, pra poder consumi-la, né? Não é um consume que é imediato. Tem toda uma preparação, existem alguns

restaurantes que... que deixam... e ela vai até o sol, né? Por isso que... pra depois ser consumida, depois de salgada... vai até o sol pra depois ser consumida, por isso “carne de sol” (Depoimento de Sabrina).

Sabe-se que, no contexto do século XVII, as técnicas de conservação da carne nesta região eram à base de sal e de sol (FREIRE, 2008, p. 30). Depois do abate e do corte da carne, salgavam-na e a colocavam para secar/desidratar ao sol. Após este processo, o produto ficava armazenado por até quatro semanas, podendo ser transportado por longas distâncias. E é este preparo ao qual se referi a nossa entrevistada que vai se constituir enquanto a “arte de fazer” carne de sol, a partir de um saber e um saber fazer herdados dos antigos criadores de gado que teriam colonizado a região e fundado a cidade de Picuí.

O costume de secar a carne bovina ao sol pelos nordestinos, de modo geral, e pelos picuienses, em particular, teria sido herdado, segundo Freire, dos portugueses.

(...) o português possuía a tradição de secar carnes e/ou frutas a partir do auxílio solar, notadamente peixes e sequeiros de bacalhau. Do peixe, passou-se às carnes, utilizando a mesma técnica. Nasceria este na orla do mar, entre os pescadores, que conservavam o pescado para revendê-lo no interior (FREIRE, 2008, p. 31).

Pensar nas artes de fazer é ir ao encontro do monumental trabalho de Michel de Certeau acerca do cotidiano, sendo estas artes de fazer componentes de uma gama de elementos cotidianos - atualmente elencados pelos historiadores dos estudos culturais que se interessam pelas questões rotineiras, que atravessam a vida das pessoas diariamente -, a partir da perspectiva certeuniana.

Para Certeau, “o cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão no presente (...) O cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior” (CERTEAU, 1996, p. 31). O cotidiano, continua, “é uma história a caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada (...) O que interessa ao historiador do cotidiano é o invisível” (Idem).

Interessa-nos, do aporte teórico oferecido por Certeau, as “artes de fazer” dos indivíduos, enquanto um fazer pessoal, particular, gestado no seio de seu lar, de seu cotidiano. Trata-se, pois de uma invenção cotidiana que “se dar graças às ‘artes de fazer’, ‘astúcias sutis’ (...) que vão alterando os objetos e os códigos, e estabelecendo uma (re)apropriação do espaço e do uso ao jeito de cada um” (DURAM, 2007, p. 119). Encontrar um sentido nas “artes de fazer”, a partir de Certeau, é considerar a legitimidade dos saberes e valores que permeiam tais práticas. São estes saberes e valores cotidianos - transmitidos de geração para geração - as manifestações genuínas do patrimônio cultural de um povo, na medida em que constituem o segundo grupo de elementos do acervo patrimonial deste referido povo.

Percebemos que há a busca por um “resgate” da memória das antigas fazendas de gado onde se preparava as receitas da carne de sol “à moda antiga”, valendo-se de elementos típicos regionais, tais como os derivados do leite. Trata-se, pois, de um movimento — de resgate e/ou construção de lugares de memórias - que vai congrega tanto a questão do preparo

da carne de sol quanto à existência de um turismo gastronômico regional fomentado tanto pelos donos dos vários restaurantes que comercializam a carne de sol, quanto pelo poder público municipal.

Um dos mais conhecidos chefes da chamada “nova cozinha nordestina” é Wanderson Medeiros que, em entrevista para a coluna da jornalista Alessandra Blanco – do Portal IG -, atesta para um resgate das antigas tradições inerentes à antiga cozinha nordestina. Este chefe, que assina a cozinha do Restaurante “Carne de Sol do Picuí” em Maceió - AL, “nasceu em Picuí, no interior da Paraíba. Seu avô já era uma espécie de açougueiro, vendia carnes no mercado local e ensinou tudo sobre isso a seu pai. Sua mãe era famosa no bairro porque era a encarregada de fazer os doces nas festas típicas para as crianças” (BLANCO, 2011, s/d). Nesta, e noutras genealogias dos vários restaurantes que servem a carne de sol picuiense, as referências às “receitas tradicionais” são recorrentes, embasadas num processo de rememoração que pretende buscar no passado as suas origens.

Quando opõe história e memória, a partir do trabalho de Pierre Nora, Loiva Otero Félix nos chama atenção para o fato de que a memória está para uma ideia de afetividade, de pertencimento, onde se busca uma sacralização, repetição e tradição de um passado vivido (FÉLIX, 2004, p. 40). Já a história seria a dessacralização das lembranças, num movimento que viria a representar o passado. Segundo Nora, a memória

é, por natureza, múltipla e desacelerada, coletiva, plural e individualizada. A história, ao contrário, pertence a todos e a ninguém, o que lhe dá uma vocação para o universal. A memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto. A história só se liga às continuidades temporais, às evoluções e às relações das coisas. A memória é um absoluto e a história só conhece o relativo (NORA, 1993, p. 14).

“Os lugares de memória”, afirma Pierre Nora, “nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, que é preciso manter aniversários, organizar celebrações, pronunciar elogios fúnebres, notariar atas por que estas operações não são naturais” (NORA, 1993, p. 13). Estes lugares de memórias vão surgir em função de uma preservação das memórias que são esfaceladas pela história.

À medida em que desaparece a memória tradicional, nós nos sentimos obrigados a acumular religiosamente vestígios, testemunhos, documentos, imagens, discursos, sinais visíveis do que foi, como se esse dossiê cada vez mais proflero devesse se tornar prova em não se sabe que tribunal da história (NORA, 1993, p. 15).

Faz-se necessário não apenas resgatar e manter resquícios de memórias, onde tudo deve ser registrado para não ser esquecido, mas também “produzir arquivos” (Idem, p. 16) se coloca como imperativo. Para tanto, entram em cena aqueles que se detêm em produzir os lugares de memória.

5. O Festival da Carne de Sol e o turismo gastronômico

Pensar em lugares de memórias que pretendam resgatar e manter viva uma certa memória, de uma certa cidade que cria e “exporta” um prato típico, nos faz olhar para o “Festival da Carne de Sol”, atentando para uma certa percepção de tradição, naquilo que expõe Freire (2008), relacionando-a com a ideia de turismo gastronômico.

Entendemos o “Festival da Carne de Sol” como um desses lugares de memória, feito para “resgatar” a memória de uma arte de fazer um “produto típico” regional, aquele que vai dar visibilidade à cidade de Picuí como a “capital mundial da carne de sol”. Trata-se, pois de um festival que acontece geralmente em novembro. “(...) é no Festival da Carne de Sol que toda a excelência e capricho da culinária picuiense se aguça para preparar um banquete de atrações relacionadas ao produto que se tornou patrimônio genuíno do município” (GERMANO, 2009, p. 10). O autor continua sua fala afirmando que “a programação inclui desde o arraial gastronômico, com todas as iguarias provenientes da carne de sol, a expofeira, que congrega os grandes valores da terra, com exposições de animais e do artesanato praticado no Seridó”, sendo que a matéria-prima do artesanato destacada no Festival é o couro bovino, tido também como um “tradicional símbolo” da cidade. Ao lado disto, tem-se os espaços, logomarcas, praças e monumentos que testemunhem tais atributos. Destaque é dado, por Freire, para a “praça temática”, percebida como “portal de entrada da cidade (...) é uma construção moderna e exuberante que apresenta as principais características do município (...) e a escultura de um churrasqueiro – ‘Seu Quença’ [um misto de churrasqueiro e cangaceiro] – servindo a carne de sol (...)” (FREIRE, 2008, p. 40).

Discorrendo acerca do patrimônio imaterial gastronômico e sua relação com o turismo, Gimenes (2006, p. 6) nos chama a atenção para o fato de que a gastronomia também foi reconhecida como bem imaterial. A autora atenta para o fato de que

A UNESCO concebe como sendo manifestações de Patrimônio Cultural Imaterial as tradições, o folclore, os saberes, as técnicas, as línguas, as festas e diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação como a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (GIMENES, 2006, p. 6).

Nesta perspectiva, a autora vai abordar a gastronomia como expressão da cultura de um povo, país, região ou cidade, destacando o caráter turístico que esta manifestação tem recebido ao longo dos últimos anos, percebida como fonte de experiências turísticas. A alimentação, como fenômeno cultural neste contexto, vai caracterizar determinadas regiões, desenhar territorialidades gastronômicas e ser concebida enquanto patrimônio turístico (GIMENES, 2006, p. 1). É neste sentido que Picuí vai ser posta enquanto “capital mundial da Carne de Sol”.

“Boa noite a todos! É um prazer estar esta noite aqui em Picuí, terra da carne de sol”. Estas foram as palavras de abertura do show do humorista paraibano Cristovam Tadeu, realizado em 24 de novembro de 2011 em Picuí. Mas chamou a minha atenção aquele “tema recorrente” na fala de muitas pessoas, não apenas dos picuienses, mas principalmente daqueles que “conhecem” Picuí como “a terra da carne de sol”.

Diz-se que remontam à primeira metade do século XVIII as primeiras incursões rumo aos entornos de um riacho que era conhecido pelos indígenas que habitavam tais terras como Pucuhy. Naquele lugar teria florescido a cidade de Picuí e, hoje, “tem seu nome associado a um dos maiores patrimônios da gastronomia nordestina: a Carne de Sol” (GERMANO et al, 2009, p. 4). Segundo este autor, foi por conta deste “patrimônio que a fama de Picuí repercutiu muito além das fronteiras deste pequeno município do Seridó paraibano”.

Nesta relação entre a gastronomia e o turismo, o IPHAN atua no sentido de fiscalizar “pratos feitos sob encomenda”, “produtos estes destituídos de significado e de conteúdo cultural que são empurrados para os turistas como uma experiência genuína” (GIMENES, 2006, p. 12 — 13). Ora, a ideia da gastronomia como patrimônio imaterial de uma comunidade vai ao encontro da transmissão da herança cultural da mesma, num contexto de reatualização e recriação de uma dada identidade, de uma dada continuidade.

O turismo gastronômico está associado ao fato dos turistas buscarem o “diferente”, aquilo que não diz respeito à sua cultura. Daí percebe-se a importância de uma culinária genuinamente típica, que proporcione ao turista um contato com a realidade vivida pela comunidade. Na degustação da comida típica, o turista entra em contato não apenas com os sabores, mas com os ritos, os valores e as tradições locais (GIMENES, 2006, p. 11).

O “Festival da Carne de Sol” é, para Freire (2008), o espaço onde se manifesta a natureza turística deste componente da gastronomia nordestina. Segundo o autor, “no setor informal da festa, diversas são as atividades e ofertas de produtos, notadamente os churrasquinhos de carne de sol, assados e vendidos em espetinhos” (p. 52). Além disto, há uma atuação significativa dos restaurantes “que montam suas barracas e vendem a carne de sol e sua ‘tradição’ nos diversos pratos” (Idem) à base da matéria-prima que estrela o Festival. Nesta época, o consumo da carne de sol proporcionado pela significativa quantidade de turistas, toma grandes proporções. A título de exemplo, na quinta edição do Festival da Carne de Sol, “foram abatidos 200 bois, algo igual a um consumo de 66 toneladas de carne de sol, a razão de 16,5 toneladas/dia” (GOVÊA apud FREIRE, 2008, p. 48), servidos especialmente no “corredor gastronômico”, montado para a Festa.

Apesar de ter surgido em 1998, o ano de 2001 é elencado, pelo autor supracitado, como o ano-chave para o Festival, dada uma certa visibilidade midiática e a veiculação da ideia de uma “festa harmoniosa”, gestada a partir de um desejo comum de todos os picuienses. De 1998 até o ano de 2000, o Festival foi promovido por donos de restaurantes, onde prevaleceu uma desestruturação e desorganização (FREIRE, 2008, p. 38). Entretanto, em 2001, com a parceria firmada entre a Prefeitura Municipal e os donos de restaurantes, o Festival assistira a uma organização e estruturação que o fizera reconhecido mundialmente, dando à cidade o título de “capital da carne de sol” (Idem).

6. Considerações finais

Tema recorrente nas “histórias” contadas sobre a fundação da cidade de Picuí - PB, a criação de gado na região é acompanhada com uma gama de costumes inerentes àquilo que se chamou de “civilização do couro”. Dentre estes costumes, destaca-se, em Picuí, o modo como é preparada - a arte de fazer — a “carne de sol” (para ser conservada) e sua utilização com

matéria-prima para pratos típicos regionais. Disto, atentamos para a “arte de fazer” carne de sol, percebida por mim enquanto patrimônio imaterial da cidade de Picuí e que serve para a prática do turismo gastronômico regional.

No cerne deste movimento de (re)criação gastronômica, estão os restaurantes — os vários “recantos do Picuí” — que se especializaram em servir a carne de sol preparada à moda dos antigos picuienses e inspirados nas receitas de Marilene Henriques. Dada a visibilidade e a dizibilidade ao prato, buscou-se nas várias memórias a ligação deste com a “origem” da cidade. Ou seja, fazendo uso de uma receita local, (re)criou-se uma tradição gastronômica em torno de um “prato típico”, à base da “carne de sol de Picuí”, que tem investido bastante na exploração turística daquilo que viria a ser um bem imaterial — a arte de preparar a carne de sol - de um dado grupo de pessoas, notadamente os antigos criadores de gado da cidade e imediações.

As tradições estão diretamente ligadas à memória, tanto coletiva quanto individual e se constituem num elo entre identidade e sentimento de pertença. Neste sentido, o que era um “costume” passa a ser uma “tradição”, a partir das várias memórias que são acionadas pelos agentes — a administração municipal em parceria com os donos dos vários “recantos do Picuí” - que pretende arrolar a “arte de fazer” a carne de sol como patrimônio imaterial, gastronômico e turístico, típico e regional da cidade de Picuí.

Nisto, percebemos, através de nossa pesquisa, que “a arte de fazer” carne de sol de Picuí — PB é um patrimônio cultural imaterial que abre possibilidades de exploração comercial, através do turismo gastronômico, e pode contribuir significativamente para o desenvolvimento de nossa região. Trata-se, pois, da busca pelo “significado social do trabalho acadêmico” (MACIEL & MAZZILLI, s/d, p. 4), de uma Universidade socialmente referenciada, comprometida com as demandas e os anseios sociais.

7. Referências

- BLANCO, Alessandra. **A nova cozinha do Nordeste**. Disponível em: <<http://colunistas.ig.com.br/comidinhas/2008/06/14/a-nova-culinaria-do-nordeste/>>. Acesso em: 4 dez. 2011.
- BRASIL. Secretaria de Educação Superior. Plano Nacional de Extensão 1999 — 2001. **Princípios da Extensão, segundo o MEC**. Disponível em: <<http://www.emaj.ufsc.br/principiosExtensao.pdf>>. Acesso em: 13 ago. 2012.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2, morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996, p. 31.
- DURAN, Marília Claret Geraes. **Maneiras de pensar o cotidiano com Michel de Certeau**. Diálogo Educ., Curitiba, v. 7, set./dez. 2007, p. 115 — 128. Disponível em: <<http://www2.pucpr.br/reol/index.php/DIALOGO?dd1=1577&dd99>>. Acesso em: 4 dez. 2011.
- FÉLIX, Loiva Otero. **História e memória: a problemática da pesquisa**. 2 ed. Passo Fundo: UPF, 2004, p. 40.

FREIRE, Eric dos Reis. **Veredas da cri(ação) da Festa da Carne de Sol no município de Picuí – PB (1998 – 2007)**. 2008. 63 f. Monografia (Licenciatura Plena em História), Universidade Estadual da Paraíba – UEPB, Campina Grande – PB, 2008.

GERMANO, Tiago. **Conheça Picuí: capital mundial da Carne de Sol**. João Pessoa: Gráfica Marcone, 2006, p. 34.

_____. **Picuí em Revista/Aqui se vive melhor: 107 anos de história! Seis anos de Desenvolvimento**. Edição Comemorativa. Picuí: 2011, p. 4 - 10.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: IV SEMINÁRIOS DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 2006, Caxias do Sul. **Anais do IV SEMINÁRIOS DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL**. Caxias do Sul, 2006, p. 1 – 15. Disponível em: <www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/.../turismo/seminarios/.../GT03-.pdf>. Acesso em: 28 nov. 2011.

LEMOS, Carlos A. C. **O que é Patrimônio Histórico**. São Paulo: Brasiliense, 2004, p. 8 - 10.

MACIEL, Alderlândia da Silva; MAZZILLI, Sueli. **Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão: percursos de um princípio constitucional**. Disponível em: <<http://www.anped11.uerj.br/Indissociabilidade.pdf>>. Acesso em: 13 ago. 2012.

MOITA, Filomena Maria Gonçalves da Silva Cordeiro; ANDRADE, Fernando César Bezerra de. **Ensino-pesquisa-extensão: um exercício de indissociabilidade na pós-graduação**. Revista Brasileira de Educação, v. 14, n. 41, maio/ago. 2009, p. 269 – 282.

MORAIS, Allana Pessanha de. **Educação Patrimonial nas escolas: aprendendo a resgatar o Patrimônio Cultural**. Disponível em: < http://www.cereja.org.br/arquivos_upload/allana_p_moraes_educ_patrimonial.pdf >. Acesso em: 4 dez. 2011.

NORA, Pierre. **Entre memória e história: a problemática dos lugares**. In: PROJETO HISTÓRIA: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC – SP. São Paulo: 1981, p. 14 - 16.

ORIÁ, Ricardo. Memória e ensino de história. In: BITTENCOURT, Circe. **O saber histórico na sala de aula**. 11 ed. São Paulo: Contexto, 2010, p. 128 – 148.