

Conhecendo a Gastronomia da Paraíba: Um registro histórico do processo de elaboração da carne de sol em Picuí, Paraíba

Discovering the gastronomy of Paraíba: Historical record of the process of preparing the salted and dried meat of Picuí, Paraíba

Paulo Victor Duarte de Souza¹, Daiane Xavier Veloso², Luana Danieli da Silva Paulino³, Caroline Brasil Lopes⁴, Ingrid Conceição Dantas Guerra⁵

Universidade Federal da Paraíba - UFPB -Departamento de Gastronomia

¹ paulovictorduarte@hotmail.com; ² daianexavier6@hotmail.com; ³ luanadanieli_cg@hotmail.com;

⁴ caroline.brasillopes@gmail.com; ⁵ ingridcdantas@hotmail.com.

Resumo. A carne de sol é um produto típico da região Nordeste do Brasil, sendo considerado um dos principais derivados da carne bovina salgada. O município de Picuí-PB, guarda a tradição do processamento deste produto como herança familiar passada de pai para filho. Sabendo-se que a tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias estão envolvidas na construção e manutenção de práticas culturais regionais, torna-se de fundamental importância realizar o registro desses saberes de modo que o processo tradicional de fabricação seja preservado. Foi realizada a coleta de dados históricos a partir de pesquisa descritiva nos açougues e restaurantes da cidade. A popularização do município de Picuí como "terra da carne de sol" deve-se ao modo de fazer desta iguaria pela população local, utilizando a dessalga em leite além de outros ingredientes locais como manteiga de garrafa (ou da terra) e queijo coalho. Os registros mostram que a cidade ficou conhecida como reduto da carne de sol devido a disseminação de uma receita de família passada de geração a geração.

Palavras-chave: Gastronomia da Paraíba. Produto artesanal. Patrimônio gastronômico.

Abstract. The salted and dried meat is a typical product of the Northeastern region of Brazil, being considered one of the main derivatives of the salted beef. The city of Picuí-PB, keeps the tradition of processing this product as a family heritage, passed from father to son. Knowing that tradition, history, flavors, techniques and culinary practices are involved in the construction and maintenance of regional cultural practices, it is of fundamental importance to register these knowledge so that the traditional manufacturing process is preserved. Historical data were collected from descriptive research in butchers and restaurants in the city. The popularization of the city of Picuí as "land of the salted and dried meat" is due to the way of making this delicacy by the local population, using the milk for remove the salt besides other local ingredients such as bottle (or earth) butter and rennet "coalho"cheese. The records show that the city became known as the dried and salted meat stronghold due to the dissemination of a popularized family recipe in Paraíba between generations.

Keywords: Gastronomy of Paraíba. Craft product. Historic heritage.

1. Introdução

A carne de sol é um produto cárneo levemente salgado de ampla tradição e aceitação no Brasil, constituindo-se em importante atividade econômica para o país. Sua origem está ligada à fabricação artesanal, surgindo como uma alternativa para a preservação do excedente de produção da carne bovina, antes do surgimento da cadeia do frio (CARVALHO JR., 2002; SALVIANO, 2011). O sabor característico e a facilidade de preparo popularizaram a carne de sol, e mesmo com o advento da conservação por refrigeração o consumo deste produto permaneceu.

O processamento da carne de sol é baseado em tecnologia artesanal e consiste normalmente na salga e dessecação por algumas horas. O resultado é um produto levemente desidratado, com vida de prateleira de três a quatro dias em temperatura ambiente e de no máximo oito dias sob refrigeração (SALVIANO, 2011).

A Paraíba se destaca na produção e consumo desse produto, embora a quantificação da produção não conste em estatísticas oficiais. O consumo está em torno de 1,405 kg / per capita/ ano, apresentando-se este Estado, como um dos maiores consumidores de carne de sol no Brasil, ficando atrás apenas dos Estados da Bahia e Rio Grande do Norte, com consumo de 1,871 kg e 1,585 kg /per capita/ ano, respectivamente (SALVIANO, 2011). Por se tratar de um produto regional, ainda não existe um Padrão de Identidade e Qualidade da carne de sol, ocasionando assim grandes variações nas características sensoriais como sabor, textura, cor, aparência, bem como nas características físico-químicas e microbiológicas (PATIAS, 2016).

As técnicas artesanais de elaboração de produtos específicos, descritas por atores sociais essenciais para a viabilidade do processo é conhecida como patrimônio cultural imaterial. Enquanto patrimônio cultural, a gastronomia se constitui na herança passada de uma geração à outra, de sua cozinha, seus costumes e gostos como um fator de comunicação por ser considerada uma linguagem própria dos que possuem a mesma origem (CORNER; ÂNGELO, 2008). Assim, registrar as formas de preparo e de consumo de receitas tradicionais é de fundamental importância para o fortalecimento da identidade gastronômica de uma localidade, pois contém uma parte da história de uma e/ou várias regiões que vem sendo passadas entre membros de famílias e círculos sociais e que irremediavelmente vem perdendo parte de sua essência devido às transformações globais na maneira das populações se alimentarem (SALES et al., 2016).

Diante do exposto, o objetivo desse estudo foi registrar as formas de preparo e de consumo da carne de sol do município de Picuí-PB, tendo a possibilidade de conhecimento de informações ainda escassas na literatura científica no que diz respeito à história da mesma e a sua importância como elemento que confere identidade a região onde é produzida.

2. Metodologia

A pesquisa desenvolvida foi do tipo descritiva. Segundo Gil (2008, p. 28), as pesquisas deste tipo têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Quanto à coleta de dados, tratou-se de uma pesquisa de campo. A pesquisa de campo é investigação empírica realizada no local onde ocorre ou ocorreu um fenômeno ou que dispõe de elementos para explicá-lo. Pode incluir entrevistas, aplicação de questionários, testes e observação.

A amostragem utilizada na pesquisa foi do tipo snowball, conhecido também como snowball sampling ("Bola de Neve") (GOODMAN, 1961; BIERNACKI; WALDORF, 1981). Este método consiste em uma amostragem não probabilística, que utiliza cadeias de referência, construídas a partir de documentos ou informantes-chave, chamados de sementes. Assim, solicita-se que as pessoas indicadas pelas "sementes" indiquem novos contatos com características desejadas, formando uma rede pessoal, aumentando o quadro de amostragem na medida que novas entrevistas vão sendo realizadas e assim por diante até chegar no objetivo proposto que é o "ponto de saturação", onde os novos entrevistados

passam a repetir os conteúdos já obtidos em entrevistas anteriores, sem acrescentar novas informações relevantes à pesquisa (WHA, 1994; PENROD, 2003; ALBUQUERQUE, 2009; VINUTO, 2016).

Para a coleta de dados, foram utilizadas duas ferramentas. Inicialmente, aplicou-se um questionário do processo de fabricação da carne de sol com 20 questões estruturadas, passando por todas as técnicas empregadas para a sua produção desde o corte utilizado, tipo de salga, até a temperatura do armazenamento após a carne ser processada. Em seguida, foi utilizada a metodologia da História Oral, inserida no Brasil na década de 70 e descrita por Marcos e Dentz, (2011), e que consiste na entrevista gravada com pessoas que podem testemunhar sobre acontecimentos, conjunturas, instituições, modo de vida e outros aspectos da história contemporânea. Nesta metodologia, as entrevistas foram tomadas como fonte para compreensão do passado ao lado de documentos escritos, imagens e outros tipos de registro.

Foram visitados os cinco açougues do município de Picuí e quatro restaurantes que comercializam a carne de sol. Os bares da cidade não entraram na amostra pois não fazem a produção da carne de sol, adquirem pronta dos açougues. Os sujeitos entrevistados foram os açougueiros e proprietários de açougues, donos e cozinheiros de restaurantes de Picuí -PB, além de pessoas específicas envolvidas no processo histórico com critério pautado na coleta de amostra conforme metodologia "Bola de neve." A partir dessa entrevista foram indicados os proprietários dos açougues e de outros restaurantes tendo sido entrevistadas aproximadamente 60 pessoas diretamente ligados ao processamento da carne.

3. Resultados e Discussão

No sentido de pesquisar a forma de processamento/elaboração da carne de sol a partir das memórias dos produtores/vendedores, realizaram-se visitas aos estabelecimentos da cidade. Em dois deles acompanhou-se todo o processo de produção da carne de sol e nos demais foi ouvido o relato dos sujeitos envolvidos nos saberes. Em todos os açougues visitados os cortes utilizados para o preparo da carne de sol são os traseiros (coxão mole e contrafilé). Apenas um açougue referiu o uso de alcatra além dos dois citados anteriormente.

Os dados obtidos revelam que o processamento da carne é feito de maneira artesanal (Figura 1). O corte é colocado sobre a bancada e então são feitas mantas de aproximadamente 5cm. Em seguida são feitas incisões longitudinais e a salga. Todos os açougues utilizam sal fino e em nenhum há padronização da quantidade. A salga é mista pois após a salga os cortes são empilhados e a exsudação de líquidos da carne com o sal, deixa os cortes imersos em uma salmoura. O tempo de salga nos estabelecimentos de Picuí variou de 1,5 horas até quatro horas, e em todos, na metade do tempo de salga havia um "tombamento" da pilha de carne onde as de cima passam para o final da pilha.

A falta de padronização na adição de sal na carne de sol já foi referida e discutida na literatura. Salviano (2011) estudando o processamento da carne de sol comercializada em João Pessoa, encontrou uma variação de sal de 2 a 10% sendo que a maioria utilizava entre 6 e 10% de sal. A produção artesanal e a ausência de regulamento de identidade e qualidade dão margem para essas variações.

Na descrição da "carne de sol autêntica de Picuí", Agra (2015) refere que existe mais ou menos uma média de sal no processamento que é de 3kg a cada 15kg de carne o que corresponde a 20% de sal adicionado. No entanto em nenhum dos estabelecimentos pesquisados os envolvidos souberam dizer com precisão quanto de sal era adicionado, como já foi mencionado anteriormente.

Figura 1. Processamento da carne de sol em açougue do município de Picuí-PB.
I – Corte de coxão mole, II – Incisões na manta, III- Salga,
IV – Carne após a salga e o gotejamento.



Fonte: Dados do autor (2017).

Após a salga a etapa tradicional é a lavagem do corte para a remoção do excesso de sal. O proprietário de um açougue relatou não realizar a lavagem e seguir direto para a pendura nos ganchos para a carne gotejar. Todos os demais relataram fazer uma lavagem superficial em água corrente para a remoção do excesso de sal.

Agra (2015), refere que quando da interiorização para o país a época da colonização, a carne de sol após a lavagem era levada ao sol e estendida em varais de arame ou de madeira nas primeiras horas da manhã com a gordura vertida para cima e por seis a oito horas em cada lado. Esse processo era repetido por três a quatro dias. Atualmente, não se faz mais a secagem ao sol. Ao final do gotejamento a carne fica exposta em bancadas sob temperatura ambiente para comercialização (Figura 2).

Figura 2. Exposição da carne de sol para comercialização em bancada de açougue de Picuí-PB.



Fonte: Dados do autor (2017).

A carne de sol por ser submetida somente a uma leve salga e desidratação apresenta vida útil semelhante à das carnes frescas em temperatura ambiente (72 a 96h) (SALVIANO, 2011; ISHIHARA, 2012). O costume de manter exposto em temperatura ambiente vem dos séculos passados, quando se submetia a secagem e a vida de prateleira era mais longa.

Os açougueiros foram questionados a respeito da imersão da carne em leite após o gotejamento. As respostas obtidas foram similares:

“Antigamente se colocava a carne no leite por que se acreditava que a carne ficava mais macia né? Hoje não se acredita mais nisso não”.

“Os povo diz que a carne é macia por causa de leite. A nossa carne é macia por que é feita de carne boa. O leite serve pra deixar gostosa né?”

“Aqui em Picuí ninguém mais coloca a carne no leite não. Mas minha vó colocava”.

“Tem restaurante por aí que faz a sua própria carne de sol e coloca. A que nós vende ninguém coloca no leite não”.

A memória evocada dos sujeitos envolvidos no processo de fazer a carne de sol remonta aos antepassados fazendo a imersão da carne no leite. Em suas falas pode-se notar que o acesso a informações de que o leite não amaciava a carne é um dos fatores motivadores da exclusão desta etapa no processo de fabricação embora todos tenham referido que esta etapa provoca modificações no sabor e a literatura científica sugerir a possibilidade de amaciamento tendo em vista a ação das enzimas do leite nas fibras da carne (LAWRIE, 2005; SOUZA, 2017).

Pois bem, se o leite não é o “ingrediente secreto” da carne de sol de Picuí, o que teria esta carne de diferente que levou o município a tamanha notoriedade?

Neste sentido foram visitados os maiores e mais conhecidos restaurantes da cidade. Destaque-se que Picuí é uma cidade de interior e a oferta de restaurantes é pequena. O cardápio em todos eles segue o mesmo padrão: É composto da carne de sol de formas diversas, bode, carneiro e outros cortes assados na brasa. Os acompanhamentos são feijão, arroz branco ou vermelho, farofa d’água (farofa amplamente consumida na Paraíba e em cuja elaboração consta cebola roxa, coentro e bolas de farinha feitas com água morna ou fria), vinagrete, paçoca (preparação feita com carne de sol moída e farinha de mandioca), macaxeira cozida ou frita e pirão de queijo. Em alguns pratos, além dos supracitados, é oferecido macarrão ao alho e óleo e batata frita.

Nos restaurantes ouvimos os proprietários e os cozinheiros. Dos pesquisados apenas um restaurante compra a carne de sol já processada. Os demais produzem a sua própria carne de sol. O processamento é o mesmo anteriormente descrito: Não há padronização no sal e eles também não fazem a imersão em leite pasteurizado. Mas, ao questionar a forma de preparo todos eles mencionaram utilizar o leite em outra etapa: Na dessalga da carne:

“Nós usa o leite para retirar o sal. Deixo a carne na água 20 minutos e depois 20 minutos no leite” (Cozinheiro Restaurante 1).

“Eu sei que não deixa a carne macia porque tenho um Restaurante em Cuité, Paraíba e já fiz uns cursos na Universidade e sei que não amacia. Mas eu uso o leite para tirar o sal, minha mãe usava e eu continuo usando porque a carne fica mais gostosa” (Proprietário do restaurante 4).

“Eu aprendi assim. A maioria do pessoal não faz mais não mas a gente faz por que a carne fica mais gostosa” (Cozinheiro do restaurante 2)

“O pessoal mais antigo é que faz isso de colocar no leite (Proprietário do Restaurante 1).”

Questionados sobre o tempo de imersão da carne no leite, o tempo referido variou de vinte minutos a 24 horas. Antes de fazer a imersão no leite, alguns mencionaram realizar uma dessalga prévia em água podendo o procedimento ser repetido ou não.

Analisando os dados dos restaurantes, observou-se mais uma vez o aparecimento do leite nos relatos, agora como agente de dessalga e na vertente de “conferir sabor” e não de amaciar como descrito anteriormente. Também fica claro na fala dos entrevistados que é uma prática que era realizada em gerações anteriores e que continua sendo repetida por alguns cozinheiros conforme a tradição do local.

A denominação de “a terra da carne de sol”, e a ampla notoriedade do município de Picuí, principalmente no Nordeste do Brasil, iniciou-se na década de 80, mais precisamente

no ano de 1981 a partir do restaurante pertencente ao marchante Paulo Henriques e sua esposa Marilene. A título de esclarecimento, na Paraíba denomina-se marchante aquele que comercializa carne bovina e não necessariamente o que vende o boi abatido como consta em dicionário. Trata-se de um regionalismo.

Os picuienses Paulo e Marilene recém-chegados ao município de João Pessoa começaram a comercializar a carne de sol em “quentinhas” em sua residência na Avenida Beira Rio. Os clientes eram conterrâneos picuienses do casal e que estavam residindo em João Pessoa, à época. A carne de sol era acompanhada de feijão verde, farofa d’água, paçoca, pirão de queijo, macaxeira cozida, arroz de leite e vinagrete (molho campanha). O comércio cresceu rapidamente e logo as pessoas que aguardavam seus pratos naquele “fundo de quintal” o faziam bebendo cerveja em um bate papo animado e descontraído.

Impulsionados pelo crescimento, o casal inaugura o restaurante “Recanto do Picuí” na Avenida Beira Rio, Bairro da Torre em João Pessoa. A clientela do restaurante cresce rapidamente o que leva o casal a abrir filiais na Paraíba e em outras capitais do Nordeste o que solidifica a marca “Carne de sol de Picuí”. Todos esses restaurantes acabaram exportando picuienses para trabalhar nas funções de garçom, cozinheiro e churrasqueiro (AGRA, 2015). No segundo volume de sua série “Picuí do Seridó, séc. XX, a escritora Fabiana Agra, paraibana de Taperoá mas radicada em Picuí remete que o que levou a carne de sol de Picuí a fama nacional foi a receita de sabor inigualável executada pela senhora Marilene e aprendida com a sua avó (NASCIMENTO, 2012; AGRA, 2015.).

O sucesso do “Recanto do Picuí” ao longo dos anos levou vários picuienses, muitos deles ex-funcionários do Recanto do Picuí, a abrirem seus próprios estabelecimentos similares ao recanto em outras partes do país (NASCIMENTO, 2012). Um desses empreendedores foi o senhor Rosimério Anacleto e sua esposa Fátima Medeiros picuienses que em 1989 abriram na cidade de Maceió, Alagoas, Brasil, um estabelecimento para comercializar caldinhos. Os clientes sabendo de sua origem começaram a pedir a tradicional carne de sol de Picuí e foi o que ele fez. No mesmo ano abre o restaurante “Carne de sol de Picuí” (FREIRE, 2008).

Entre 1981 e 2010 várias unidades do restaurante “Recanto do Picuí” foram inauguradas. Dentre elas uma na cidade de Picuí e várias nos diversos bairros de João Pessoa. Em 2016 existiam três unidades do Recanto do Picuí em João Pessoa: a unidade da Beira Rio, Bessa e Intermares. A matriz, situada na Avenida Beira Rio no bairro da Torre fechou suas portas no ano de 2016, restando as unidades do bairro do Bessa e a de Intermares administrados hoje pelos filhos de Dona Marilene, que mantém a tradução no preparo e serviço da carne de sol.

4. Conclusão

A carne de sol sofreu modificações no seu processo de elaboração ao longo do tempo, modificações estas totalmente ligadas à facilidade de acesso a novos métodos de conservação como as formas de consumo. Mesmo com modificações o processamento o processo de elaboração e consumo da carne de sol continua seguindo a tradição aprendida pelos mais antigos tanto no processamento quanto no consumo.

O popularização do município de Picuí como “terra da carne de sol” deve-se ao modo de fazer desta iguaria pela população local, utilizando a dessalga em leite além de outros ingredientes locais como manteiga de garrafa (ou da terra) e queijo coalho. Mesmo com as modificações, a carne de sol de Picuí carrega a identidade cultural da localidade além de ter contribuído de maneira significativa para o desenvolvimento turístico da cidade.

Referências

AGRA, F. F. M. Picuí do Seridó século XX, volume 2, 1995-2000. João Pessoa: A união, 2015. 386p.

ALBUQUERQUE, E. M. de. Avaliação da técnica de amostragem "Respondent-driven Sampling" na estimação de prevalências de Doenças Transmissíveis em populações organizadas em redes complexas. 2009. 99p. Dissertação (Mestrado) – Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca – ENSP; Rio de Janeiro.

CARVALHO JUNIOR, B. C. Estudo da evolução das carnes bovinas salgadas no Brasil e desenvolvimento de um produto de conveniência similar à carne de sol. 2002. 265p. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual de Campinas. Campinas.

BIERNARCKI, P.; WALDORF, D. Snowball sampling-problems and techniques of chain referral sampling. *Sociological Methods and Research* v. 10, n. 2, p. 141-163, 1981.

CORNER, D. M. R.; ÂNGELO, E. R. B. O patrimônio cultural imaterial sob a perspectiva da gastronomia. V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL. Anais... Universidade de Caxias do Sul – RS, 2008.

FREIRE, E. R. 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.

GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. - São Paulo : Atlas, 2002.

GOODMAN, L. Snowball Sampling. In: *Annals of Mathematical Statistics*, v. 32, p.148-170, 1961.

ISHIHARA, Y.M. Estudo da maciez em carne de sol. 2012. 90f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa.

LAWRIE, R. A. Ciência da Carne. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384p.

MARCOS, E.N.F.; DENTZ, B.G.Z. Reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas, Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local. *Pasos. Revista de Turismo e Patrimônio Cultural*, v.9, n.4, p.623-631, 2011.

NASCIMENTO, P. O. "Picuí, capital mundial da carne de sol": entre o costume e a tradição. 2012. 27f. Monografia – Universidade Estadual da Paraíba, Campina Grande.

PENROD, J.; PRESTON, D.B., CAIN, R. & STARKS, M.T. A discussion of chain referral as a method of sampling hard-to-reach populations. *Journal of Transcultural nursing*, v 14, n 2, p. 100-107, 2003.

SALVIANO, A. T. M. Processamento da carne de sol com carne maturada: Qualidade sensorial e textura. 2011. 115 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa.

SOUZA, P. V. D. Registro histórico, desenvolvimento e caracterização microbiológica, físico-química e sensorial da carne de sol tradicional do município de Picuí - PB. 2017. 58f. monografia (trabalho de conclusão de curso) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa.

VINUTO, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. *Revista Temáticas*, Campinas, n. 44, 2016.

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