



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
CAMPUS DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO
CURSO GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

“PICUÍ, CAPITAL MUNDIAL DA CARNE DE SOL”: ENTRE O COSTUME E A TRADIÇÃO

PAULO DE OLIVEIRA NASCIMENTO

**CAMPINA GRANDE – PB
2012**

“PICUÍ, CAPITAL MUNDIAL DA CARNE DE SOL”: ENTRE O COSTUME E A TRADIÇÃO

PAULO DE OLIVEIRA NASCIMENTO

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao Curso de Graduação de História da Universidade Estadual da Paraíba – UEPB, em cumprimento às exigências para obtenção do grau de Licenciatura Plena em História.

Orientadora: Prof^a Dr^a Maria Lindaci Gomes de Souza

**CAMPINA GRANDE – PB
2012**

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL – UEPB

N244p

Nascimento, Paulo de Oliveira.

“Picuí, capital mundial da carne de sol” [manuscrito]: entre o costume e a tradição / Paulo de Oliveira Nascimento. – 2012.

27 f.

Digitado.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em História) – Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Educação, 2012.

“Orientação: Profa. Dra. Maria Lindaci Gomes de Souza, Departamento de História”.

1. Carne de sol. 2. Patrimônio. 3. Memória. 4. Tradição. I. Título.

21. ed. CDD 641.36

“PICUÍ, CAPITAL MUNDIAL DA CARNE DE SOL”: ENTRE O COSTUME E A TRADIÇÃO

PAULO DE OLIVEIRA NASCIMENTO

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao Curso de Graduação de História da Universidade Estadual da Paraíba – UEPB, em cumprimento às exigências para obtenção do grau de Licenciatura Plena em História.

Aprovado em: 30 de março de 2012.

BANCA EXAMINADORA

Maria Lindaci Gomes de Souza NOTA 9,5
Profª Drª Maria Lindaci Gomes de Souza
Orientadora

Maria José Silva Oliveira NOTA 9,5
Profª Msª Maria José Silva Oliveira
Examinadora

Anselmo Ronsard Cavalcanti NOTA 9,5
Profº Msº Anselmo Ronsard Cavalcanti
Examinador

Epígrafe

“Antígona julgava que não haveria suplício maior do que aquele: ver os dois irmãos matarem um ao outro. Mas enganava-se. Um garrote de dor estrangulou seu peito já ferido ao ouvir do novo soberano, Creonte, que apenas um deles, Etéocles, seria enterrado com honras, enquanto Polinice deveria ficar onde caiu, para servir de banquete aos abutres. Desafiando a ordem real, quebrou as unhas e rasgou a pele dos dedos cavando a terra com as próprias mãos. Depois de sepultar o corpo, suspirou. A alma daquele que amara não seria mais obrigada a vagar impenitente durante um século às margens do Rio dos Mortos”

Sófocles

RESUMO

NASCIMENTO, Paulo de Oliveira. **“PICUÍ, CAPITAL MUNDIAL DA CARNE DE SOL”:
ENTRE O COSTUME E A TRADIÇÃO.**

Orientadora: Prof^a Dr^a Maria Lindaci Gomes de Souza

Examinadora: Prof^a Ms^a Maria José Silva Oliveira

Examinador: Prof^o Ms^o Anselmo Ronsard Cavalcanti

Este trabalho versa sobre a arte de fazer a carne de sol na cidade paraibana de Picuí enquanto patrimônio imaterial gastronômico, assim como “ingrediente” principal utilizado no preparo da invenção de uma tradição – O Festival da Carne de Sol – pautada na ideia de que Picuí produz a “melhor carne do mundo” e que, por isso, seria a “capital mundial da carne de sol”. Buscamos problematizar conceitos de patrimônio, relacionando-os com a memória e a necessidade de apreender a relação do presente com o passado em uma relação dialética buscando raízes desta arte de fazer. Para uma conceituação acerca de Patrimônio e patrimônio histórico cultural, nos embasaremos em Lemos (2004) e Oriá (2010), respectivamente, assim como Halbachws (2006) para pensar a memória, e Gimenes (2006), quando contemplamos a gastronomia enquanto patrimônio imaterial de uma sociedade. Já em relação às “tradições inventadas”, lançaremos mão do aporte oferecido por Hobsbawm (1997). Metodologicamente, fazemos uso do método de História Oral auspiciado por Alberti (2005) e Delgado (2006). Trata-se, pois, da busca por um conhecimento de como a arte de fazer carne de sol vai fazer de Picuí a “capital mundial da carne de sol”, a partir dos elementos e acontecimentos históricos que cercam esta “comida típica” regional.

Palavras-chave: Carne de sol. Patrimônio. Memória. Tradição.

SUMÁRIO

Introdução	6
1. Patrimônio: do material ao imaterial	7
2. A arte de fazer carne de sol como patrimônio imaterial gastronômico de Picuí	11
3. O Festival da Carne de sol, entre a memória e a invenção de uma tradição	20
Considerações Finais	23
Abstract	25
Referências	26

Introdução

Pensar o Patrimônio, na atualidade, é ir ao encontro da busca humana pela preservação de determinados elementos que servem a uma certa memória. Abordar o Patrimônio, a partir de uma pesquisa, mostra-se uma tarefa desafiadora e interessante, na medida em que nos faz perceber o quanto o ato de preservar – a partir dos interesses daqueles que se prestam a tal preservação – se insere num contexto exemplar de pesquisa histórica, já que nos permite olhar para um presente que vai buscar no passado as raízes para as suas ações e a sua própria existência.

Neste trabalho, objetivamos, de modo geral, analisar a arte de fazer carne de sol enquanto patrimônio gastronômico imaterial da cidade de Picuí – PB. Como objetivos específicos, pretendemos a) historicizar a criação de gado e sua relação com a “origem” da cidade, b) perceber o preparo da carne de sol como um costume herdado pelos picuienses dos antigos colonizadores, e a partir deste costume, c) analisar a invenção de uma tradição ligada à carne de sol e a cidade, tendo esta se tornado a “capital mundial da carne de sol”.

Para tanto, embasaremos nosso trabalho nas novas concepções teóricas acerca do patrimônio que dão conta das várias categorias nas quais se dividem o agora patrimônio histórico e cultural que considera tanto a “pedra e cal”, ou seja, os bens materiais, quanto aqueles chamados de bens imateriais, tais como os costumes, as crenças, as tradições de um povo. Vamos encontrar em Lemos (2004) e Oriá (2010) o suporte teórico para este trabalho. Quando pensamos na gastronomia enquanto patrimônio imaterial de uma sociedade, enquanto expressão cultural de um povo, e as possíveis relações deste patrimônio com a atividade turística, lançaremos mão do trabalho de Gimenes (2006). Para pensarmos nas “tradições inventadas”, faremos uso do referencial teórico elaborado por Hobsbawm (1997), percebendo-o que este é de fundamental importância quando objetivamos atentar para a historicidade das tradições, tomando-as como fenômenos culturais e não naturais. Considerando as relações intrínsecas do patrimônio com a memória, seja ela individual ou coletiva, utilizaremos com aporte teórico os conceitos elaborados Halbachws (2006).

No que tange à metodologia utilizada, a fim de percebermos a arte de fazer a carne de sol enquanto patrimônio cultural imaterial, lançaremos mão de entrevistas, sejam elas temáticas que são aquelas “que versam prioritariamente sobre a participação do entrevistado no tema escolhido” (ALBERTI, 2005, p. 125). Vale atentarmos para aquilo que Delgado nos chama atenção quanto às possibilidades oferecidas ao pesquisador pela história oral, quando afirma que “(...) entre os muitos desafios da história oral, destacam-se, portanto, o da relação entre as múltiplas temporalidades, visto que, em uma entrevista ou depoimento, fala o jovem do passado, pela voz do adulto, ou ancião do tempo presente”

(DELGADO, 2006, p. 12). Portanto, a metodologia a ser empregada neste trabalho embasa-se nestas prerrogativas que regem a História Oral, atentando-se para o aspecto qualitativo da pesquisa. Também faremos uma análise bibliográfica a partir do trabalho de Erick dos Reis Freire (2008), quando pensa a Festa da Carne de Sol com uma “criação”, gestada, a partir de 1998, por donos de restaurantes - “pioneiros” na comercialização do produto - e , a partir de 2001, pela prefeitura da cidade - interessada na promoção de um turismo gastronômico.

Nosso trabalho se justifica, portanto, pela busca por uma compreensão daquilo que vem a constituir-se enquanto patrimônio imaterial de uma dada sociedade e as relações possíveis desta constituição com a invenção de certas tradições, tal como arte de fazer carne de sol em Picuí, que fez da cidade a “capital mundial da carne de sol”. Neste sentido, são elencados os elementos e acontecimentos históricos que cercam esta “comida típica” regional.

O texto está estruturado em três partes. Intitulada “Patrimônio: do material ao imaterial”, esta primeira parte do texto pretende trazer uma discussão acerca das mudanças ocorridas ao longo dos tempos no conceito de Patrimônio, quando este passa a ser composto não apenas pela “pedra e cal”, mas também por outros elementos, notadamente os chamados “bens imateriais”.

Já a segunda parte deste texto, com o título “A arte de fazer carne de sol como patrimônio imaterial gastronômico de Picuí”, vai trazer uma discussão a respeito desta arte enquanto artefato imaterial componente do Patrimônio da cidade de Picuí. Procuramos relacionar o conceito de “Patrimônio imaterial” com o costume picuiense de se preparar a carne bovina e uma consequente elevação deste produto à categoria de “patrimônio gastronômico” inerente à cidade.

Na terceira parte, empreendemos um olhar para o festival da carne de sol enquanto elemento catalizador da invenção de uma tradição. Nesta, intitulada “O Festival da Carne de sol, entre a memória e a invenção de uma tradição”, observamos um processo de transformação de um costume em uma tradição, auspiciado por um determinado grupo de pessoas interessado em construir certa memória, certo passado comum.

1. 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, são 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-se tais bens – 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. A “pedra e cal” perde espaço para a imaterialidade, para a forma de lidar, para o como fazer, o como agir. Vale salientar que estas mudanças imprimiram novas marcas nas concepções sobre o 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 vai além do denominado patrimônio arquitetônico, mas engloba “todo o elenco de bens ‘culturais’” (2004, p. 8) produzido pelos grupos humanos ao longo de sua existência. Este autor divide o patrimônio cultural em três categorias de elementos: a) Natureza/Meio Ambiente; b) conhecimento/técnicas/saber/saber-fazer; e c) Artefatos. Na primeira categoria destes elementos componentes do patrimônio 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 às 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” (LEMOS, 2004, p. 10) humanos.

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). O patrimônio, hoje, deixa de ser apenas histórico, marcado pela existência da pedra e da cal e passa a ser concebido como patrimônio cultural. 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.

A ideia de patrimônio cultural vai incluir a categoria dos chamados bens imateriais, percebidos como bens culturais pertencentes ao patrimônio de uma determinada sociedade. O que antes era chamado de “patrimônio histórico e artístico” passa a ser chamado de “patrimônio cultural”. Este, por seu turno, vai ser composto de todos os “bens culturais” produzidos por uma sociedade. Já os “bens culturais” 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.

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”.

2. A arte de fazer carne de sol como patrimônio imaterial gastronômico de Picuí

“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”. Partindo disto, objetivamos analisar a arte de fazer a carne de sol enquanto patrimônio imaterial e gastronômico da cidade de Picuí e as possíveis relações desta arte de fazer com a invenção de uma tradição.

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”.

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 sesmaria¹ - 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 Umburana (...), 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 Anacleto².

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

¹ Segundo Alveal e Motta (2010, p. 427), a Sesmaria era um “instituto de origem portuguesa que pressupunha a doação de terras mediante a comprovação do cultivo. Depois de cultivadas, deveriam ser medidas e finalmente confirmadas, o que dava a seu detentor pleno direito de posse. Caso não fossem cultivadas, as terras seriam devolvidas à Coroa e redistribuídas a quem efetivamente as tornasse produtivas”.

²Adiante, trataremos do papel destes indivíduos no processo de produção e publicização da carne de sol como produto genuinamente picuiense.

desenvolvimento e organizações privadas ligadas à cultura, à pesquisa e ao financiamento” (Idem).

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).

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 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 invenção³ 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?

³ Na acepção da Invenção das Tradições de Hobsbawn (1997), da qual trataremos adiante.

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-a e a colocavam para secar/desidratar ao sol. Após este processo, o produto ficava armazenado por até 4 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.

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.

No processo de rememoração, objetiva-se uma “evocação” de algo passado, sendo que “a memória é um dos suportes essenciais para o encontrar-se dos sujeitos coletivos, isto é, para a definição dos laços de identidade” (FÉLIX, 2004, p. 33). Os processos de rememoração são importantes para a definição de laços de identidade, de pertencimento entre os indivíduos. Percebemos aí a ligação feita entre a criação de gado, a atividade

pecuária que teria sido responsável pelo surgimento da cidade de Picuí (OLIVEIRA, 1963; AGRA, 2010), a arte de fazer a carne de sol, o prato criado na região e a sua elevação à categoria de “patrimônio turístico e gastronômico” regional.

Pensar a memória, para nós, é fazê-lo a partir da perspectiva de Maurice Halbwachs, quando este afirma que a memória individual existe a partir de uma memória coletiva, na medida em que as lembranças se dão no contexto de grupos sociais nos quais os indivíduos estão/são inseridos. A memória individual, segundo o autor acima elencado, está para aquilo que ele chama de “instituição sensível”. “Haveria então”, diz Halbwachs, “na base de toda lembrança, o chamado a um estado de consciência puramente individual que - para distingui-lo das percepções onde entram elementos do pensamento social - admitiremos que se chame intuição sensível” (2006, p.41).

É este sentimento de persuasão que imprime no grupo, até certo ponto, uma unidade coletiva e esta, por seu turno, é percebida enquanto um “espaço de conflitos e influências entre uns e outros” (CARVALHAL, 2006, s/d). A memória individual, construída a partir das referências e lembranças próprias do grupo, refere-se, portanto, a “um ponto de vista sobre a memória coletiva”. Ou seja, deve-se olhar este considerando-se o lugar ocupado pelo sujeito no interior do grupo e das relações mantidas com outros meios (HALBWACHS, 2006, p. 55).

Para além da formação da memória, Halbwachs aponta que as lembranças podem, a partir desta vivência em grupo, ser reconstruídas ou simuladas. Podemos criar representações do passado assentadas na percepção de outras pessoas, no que imaginamos ter acontecido ou pela internalização de representações de uma memória histórica. A lembrança, de acordo com Halbwachs, “é uma imagem engajada em outras imagens”, ou ainda, “a lembrança é em larga medida uma reconstrução do passado com a ajuda de dados emprestados do presente, e além disso, preparada por outras reconstruções feitas em épocas anteriores e de onde a imagem de outrora manifestou-se já bem alterada” (HALBWACHS, 2006, p. 75 - 76).

Neste sentido, as lembranças podem ser simuladas quando, ao entrar em contato com as lembranças de outros sobre pontos comuns em nossas vidas, acabamos por expandir nossa percepção do passado, contando com informações dadas por outros integrantes do mesmo grupo. Por outro lado, não há memória que seja somente “imaginação pura e simples” ou representação histórica que tenhamos construído que nos seja exterior, ou seja, todo este processo de construção da memória passa por um referencial que é o sujeito (HALBWACHS, 2006, p. 81).

A memória individual não está isolada. Esta, em consequência, toma como referência pontos externos ao sujeito. O suporte em que se apoia a memória individual encontra-se relacionado às percepções produzidas pela memória coletiva e pela memória

histórica. A vivência em vários grupos desde a infância estaria na base da formação de uma memória autobiográfica, pessoal.

Também importante neste processo, assinala Halbwachs, são as percepções acrescentadas pela memória histórica. Segundo o autor, “os quadros coletivos da memória não se resumem em datas, nomes e fórmulas, que eles representam correntes de pensamento e de experiência onde reencontramos nosso passado porque este foi atravessado por isso tudo” (HALBWACHS, 2006, p. 71). Já a memória coletiva é pautada na continuidade e deve ser vista sempre no plural (memórias coletivas). Disto, esta continuidade é percebida como característica marcante, na medida em que a memória de um indivíduo ou de um país está na base da formulação de uma identidade.

A memória individual não deixa de existir, mas está enraizada em diferentes contextos, com a presença de diferentes participantes, e isso permite que haja uma transposição da memória de sua natureza pessoal para se converter num conjunto de acontecimentos partilhados por um grupo, passando de uma memória individual para uma memória coletiva.

Há, portanto, uma relação intrínseca entre a memória individual e a memória coletiva, visto que não será possível ao indivíduo recordar de lembranças de um grupo com o qual suas lembranças não se identificam. Segundo Halbwachs,

para que a nossa memória se aproveite da memória dos outros, não basta que estes nos apresentem seus testemunhos: também é preciso que ela não tenha deixado de concordar com as memórias deles e que existam muitos pontos de contato entre uma e outras para que a lembrança que nos fazem recordar venha a ser constituída sobre uma base comum (HALBWACHS, 2006, p. 39).

Nesse sentido, a constituição da memória de um indivíduo é uma combinação das memórias dos diferentes grupos dos quais ele participa e sofre influência, seja na família, na escola, em um grupo de amigos ou no ambiente de trabalho. O indivíduo participa então de dois tipos de memória (individual e coletiva) e isso se dá na medida em que “o funcionamento da memória individual não é possível sem esses instrumentos que são as palavras e as ideias que o indivíduo não inventou, mas que toma emprestado de seu ambiente” (HALBWACHS, 2006, p. 72).

Ao mesmo tempo, “na base de qualquer lembrança haveria o chamamento a um estado de consciência puramente individual” (HALBWACHS, 2006, p. 42) que permite a reconstituição do passado de forma que haja particularidades nas lembranças de cada um. Isso significa que, mesmo fazendo parte de um grupo, o indivíduo não se descaracteriza e consegue distinguir o seu próprio passado.

Dessa maneira, a memória coletiva engloba a memória do grupo e cada componente desse grupo com ela se identifica. O grupo é portador da memória e esta é consensualizada mediante as relações que se estabelecem dentro do próprio grupo. É no contexto dessas relações que construímos as nossas lembranças e elas estão impregnadas das memórias dos que nos cercam, de maneira que, ainda que não estejamos em presença destes, o nosso lembrar e as maneiras como percebemos e vemos o que nos cerca se constituem a partir desse emaranhado de experiências (HALBWACHS, 2006, p. 28).

Sobre os processos de rememoração, Maurice Halbwachs vai destacar o caráter social da memória, quando esta está intimamente ligada ao grupo social que a produz. A memória precisa do outro que, por seu turno, vai contribuir para uma recordação (HALBWACHS, 2006, p. 30). As memórias produzidas por um grupo precisam embasar-se em “noções comuns”, diz Halbwachs, “que esteja em nosso espírito e também no dos outros, por que elas estão sempre passando destes para aquele e vice-versa, o que será possível somente se tiverem feito parte e continuarem fazendo parte de uma mesma sociedade, de um mesmo grupo” (p. 39). Para entender a construção de memórias coletivas comuns, faz-se necessário atentar para a dimensão social na qual encontram-se os sujeitos que se prestam ao processo de rememoração. Deve-se, portanto, atentar para o que os motiva a buscar um passado comum. A partir de uma análise dos “campos de significados e das questões envolvendo tempo e espaço”, vamos entender que

no ato de lembrar, nos servimos de ‘campos de significados’ – os quadros sociais – que nos servem de pontos de referência. As noções de tempo e de espaço, estruturantes dos quadros sociais da memória, são fundamentais para a rememoração do passado na medida em que as localizações espacial e temporal das lembranças são a essência da memória (BARROS apud FÉLIX, 2004, p. 38).

Trata-se, pois, de responder a perguntas que devem ser feitas em relação às memórias: quando foram produzidas? Quem às produziu? Na busca por respostas, deve-se considerar “a participação [de cada indivíduo] no grupo social [atua] como determinante no processo de reconstrução das lembranças” (FÉLIX, 2004, p. 39).

Disto, percebemos que há a busca por um “resgate” desta 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 a 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”⁴ 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 genealogias⁵ 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 prolífero devesse se tornar prova em não se sabe que tribunal da história (NORA, 1993, p. 15).

⁴ A “Nova Cozinha Nordestina”, segundo Alessandra Blanco, é composta por pratos que tem como base os ingredientes típicos da região Nordeste, mas que trazem uma proposta “mais moderna”.

⁵ Na acepção foucaultiana do termo (FOUCAULT, 1979).

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.

3. O Festival da Carne de sol, entre a memória e a invenção de uma tradição

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 inventada, naquilo que expõe Freire (2008).

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 expo-feira, 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.

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.

Por tradição podemos entender o conjunto dos testemunhos e práticas conservados ou desaparecidos, de uma antiguidade tal que não se pode determinar facilmente sua origem e localização. A tradição serve como reforço de legitimidade às práticas atuais de

forma que se pode determinar a moral e a validade de determinadas circunstâncias ou comportamentos. Para Hobsbawm, nem todas as tradições possuem um origem distante, indeterminada, antiga. Muitas delas são inventadas, recentes e formalmente institucionalizadas. Para justificar sua hipótese, o autor apresenta vários exemplos de tradições ‘inventadas’ principalmente entre os britânicos. Neste sentido, a tradição inventada tem objetivos ideológicos, legitimadores das relações de status nas sociedades de classe. Sobre isto, o autor supracitado afirma:

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade com o passado (HOBBSAWM, 1997, p. 9).

É preciso fazer uma distinção entre tradição e costume. Essa diferenciação é essencial visto que a tradição produz resistência, pois sua característica maior é a invariabilidade. O costume já age de forma oposta, visto que é aberto e possível de mudança, “sua função é dar a qualquer mudança desejada (ou resistência à inovação) a sanção do precedente” (HOBBSAWM, 1998, p.10).

Como as tradições estão diretamente ligadas ao passado - e é o passado consuetudinário ou não quem transmite o conteúdo simbólico da validade e legitimidade do que se quer impor, estabelecer, determinar e fixar como essencial - tornar-se necessário que toda nova tradição inventada utilize elementos antigos e de significado forte para o grupo ou comunidade onde ele vai ser imposto. Sobre isto, Hobsbawm relaciona três tipos de tradições inventadas após a Revolução Industrial, cujos objetivos são, hoje, extremamente perceptíveis. São elas: a) As que estabelecem coesão social ou critérios para admissão em um grupo ou comunidade; b) As que têm como objetivo principal legitimar as instituições e o status nas relações de classe; e c) As que socializam e inculcam as ideias de um sistema de valores e padrões de comportamento.

O Festival da Carne de Sol de Picuí é percebido por Freire (2008, p. 46) como pertencente às três categorias de tradições inventadas identificadas por Hobsbawm e elencadas acima. Chamando estas categorias de “tipologias”, Freire diz que

A Festa da Carne de Sol de Picuí se insere nas tipologias “a”, na medida em que o poder político busca construir a imagem de festa para todos, numa tentativa de evidenciar harmonia e/ou coesão social. Pode ser pensada na ótica da tipologia “b”, quando busca legitimar o poder político local, instituindo o mito do prefeito criador da festa. Ao mesmo tempo se insere na tipologia “c”, pois visa inculcar certos valores

para serem socializados, construindo uma tradição da “melhor festa” e “melhor carne de sol” do Nordeste (FREIRE, 2008, p. 46).

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).

Retomando o conceito de “costume”, atentamos para este enquanto “qualquer atitude, esquema ou projeto de comportamento que seja compartilhado por vários membros de um grupo” (ABBAGNANO, 2007, p. 254). Trata-se, pois, de comportamentos que se materializam no dia-a-dia das pessoas, sendo o resultado da preservação de ideias e ações, através das gerações.

O Festival da Carne de Sol é percebido por Freire (2008, p. 9) enquanto uma tradição inventada, na medida em que os seus idealizadores – donos de restaurantes e o poder público local – lançam mão de mecanismos políticos e econômicos, pretendendo promover um evento com “seriedade” e “competência”. 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 Quenca’ [um misto de churrasqueiro e cangaceiro] – servindo a carne de sol (...)” (FREIRE, 2008, p. 40).

Apesar de ter surgido em 1998, é o ano de 2001 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. Trata-se, como afirma Freire (2008, p. 10), de uma tradição inventada. 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).

Neste contexto, atentamos para a arte de fazer carne de sol, percebida por mim enquanto patrimônio imaterial da cidade de Picuí. Tema recorrente nas “histórias” contadas

sobre a fundação da cidade, a criação de gado na região é acompanhada com uma gama de costumes inerentes àquilo que chamou-se de “civilização do couro” (MENEZES, 1970). 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.

No cerne deste movimento, 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 de Picuí. Ou seja, fazendo uso de uma receita local, inventou-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.

Inventadas ou não, as tradições estão diretamente ligadas à memória, tanto coletiva quanto individual e se constituem num elo entre identidade e sentimento de pertença, mesmo que essa identidade e esta pertença sejam frutos de manobras que trazem determinados interesses. Pensar o festival da carne de sol e a cidade de Picuí como “a capital mundial da carne de sol” enquanto “tradições inventadas” é considerar algumas questões arroladas por Eric Hobsbawm, o qual afirma, ainda, que as tradições inventadas são sintomas importantes e indicadores de problemas que, de outra forma, poderiam não ser detectados, nem localizados no tempo. Para o autor, o estudo das tradições inventadas não pode ser separado do contexto mais amplo da história da sociedade e a sua análise só avançará, além da simples descoberta dessas práticas, se estiver integrado a um estudo mais amplo.

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 querem “vender” a ideia da arte de fazer a carne de sol como patrimônio imaterial, gastronômico e turístico, típico e regional da cidade de Picuí.

Considerações Finais

Este trabalho nos proporcionou vislumbrar, por um lado, o quanto o ato de preservar está ligado aos interesses dos vários grupos sociais que defendem uma determinada memória. Além disto, a preservação do Patrimônio Cultural não está mais voltada apenas

para a pedra e a cal, mas também por toda a manifestação que remeta à memória de um determinado povo de um determinado grupo social.

Pensar o saber fazer, a arte de preparar a carne de sol como patrimônio imaterial de Picuí – PB nos remete às três categorias de Patrimônio Cultural elencado por Lemos (2008), sendo que a) o boi pertence à primeira – Natureza/Meio Ambiente -, b) o preparo da carne bovina, aquela categoria em que estão o conhecimento/técnicas/saber/saber-fazer, ou seja, a segunda categoria, e c) a carne de sol viria a ser o artefato, a combinação das duas primeiras categorias.

No que tange à tradição inventada que envolve a carne de sol picuiense, pensamos nesta como o resultado de um processo que vai de 1998 até 2007 (FREIRE, 2008). Parte-se de um costume – o preparo da carne de sol, pelos criadores de gado – e cria-se uma tradição – “Picuí, capital mundial da carne de sol”, bem como o Festival da Carne de Sol e as redes de restaurantes que levam o nome e a “marca” da cidade.

Acreditamos que este trabalho nos ajudou a perceber mais claramente como se dá, em determinados contextos históricos e sociais, a constituição daquilo que temos enquanto Patrimônio Cultural. Durante a realização deste trabalho, pudemos perceber o quanto é importante conhecer a nossa história, especialmente aquela que nos atravessa diretamente, que nos interpela cotidianamente, que está na fala de nossos vizinhos e que salta aos nossos olhos quando menos esperamos. Pensar a arte de fazer a carne de sol enquanto patrimônio imaterial e as possíveis relações desta arte com a cidade de Picuí – PB nos faz perceber o quanto devemos aos homens e mulheres do passado, estes que, através das gerações, nos legaram seus costumes, que se transformaram em tradições. Quando os entendemos como partes integrantes de nossas vidas, o fazemos percebendo-os como elementos constituintes e nossa cultura, construída e/ou inventada a partir das necessidades do dia-a-dia.

ABSTRACT

This paper discusses about the art of making sun-dried beef in the city of Paraiba, Picuí, like a intangible heritage gastronomic as well as the main "ingredient" used in the preparation of the invention of a tradition – THE SUN-DRIED BEEF FESTIVAL - based on the idea that Picuí produces the "best beef in the world" and that, therefore, would be "The Sun-Dried Beef Land". We are going to study concepts of equity, relating them to the memory and the need to grasp the relationship between present and past in a dialectical relationship searching roots of this art of making. Conceptualizing about heritage and cultural heritage, this study is anchored on: Lemos (2004) and Oriya (2010), respectively, as well as Halbachws (2006) in relation to memory, and Gimenes (2006), when we are going to contemplate the food as intangible heritage of a society. Regarding the "invented traditions" hand launch the contribution offered by Hobsbawm (1997). Methodologically, we will make use of the method of oral history sponsored by Alberti (2005) and Delgado (2006). It is therefore the search for an understanding of how the art of making sun-dried beef do Picuí "The Sun-Dried Beef Land", through the elements and historical events surrounding this "regional food".

Keywords: Sun-dried beef. Heritage. Memory. Tradition.

Referências

ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de Filosofia**. 5 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

AGRA, Fabiana de Fátima Medeiros. **Picuí do Seridó: dos primórdios até 1930**. João Pessoa: A União, 2010.

ALBERTI, Verena. História dentro da história. In: PINSKY, Carla Bassanezi (org.). **Fontes Históricas**. São Paulo, 2005.

ALVEAL, Carmen; MOTTA, Marcia. Sesmarias. In: MOTTA, Márcia (org.). **Dicionário da terra**. 2 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010.

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.

CARVALHAL, Juliana Pinto. **Maurice Halbwachs e a questão da memória**. Revista Espaço Acadêmico, Ano, V, nº 56, jan./2006. Disponível em: <<http://www.espacoacademico.com.br/056/56carvalhal.htm>>. Acesso em: 4 dez. 2011.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2, morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996.

DELGADO, Lucila de Almeida Neves. **História Oral. Memória, tempo, identidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

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.

FOUCAULT, Michel. Nietzsche, a genealogia e a história. In: _____. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979, p. 15 – 37.

FREIRE, Eric dos Reis. **Veredas da cri(ação) da Festa da Carne de Sol no município de Picuí – PB (1998 – 2007)**. 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.

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

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.uces.br/ucs/tplSemMenus/.../turismo/seminarios/.../GT03-1.pdf>. Acesso em: 28 nov. 2011.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HOBBSAWM, Eric. Introdução: A Invenção das Tradições. In: HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (orgs.). **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

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

MENEZES, Djacir. **O Outro Nordeste**. São Paulo: Artenova, 1970.

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.

OLIVEIRA, Abílio César de. **Município de Picuí: Esboço Histórico**. Natal: Tipografia Santa Teresinha, 1963.

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.

POLLAK, Michel. **Memória, Esquecimento, Silêncio**. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 3 – 15.