

O DESCORTINAR DA GASTRONOMIA PARAIBANA NOS ARQUIVOS DO NÚCLEO DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO POPULAR (NUPPO) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

OLIVEIRA, Michelle dos Santos¹

OLIVEIRA, Bernardina Maria Juvenal Freire de²

VALENTE, Tadeu Rena³

FERREIRA, Antonio Agaildes Sampaio⁴

RESUMO

O presente resumo vem mostrar o estudo de investigação das práticas sócio-históricas da gastronomia paraibana a partir da documentação que constitui o arquivo histórico do Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular (NUPPO) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Para tanto adotou como pressuposto teórico-metodológico a pesquisa qualitativa do tipo documental, considerando que esta pode desenvolver sua coleta sobre documentos denominados inéditos, ou seja, àqueles que não sofreram intervenções e sequer foram publicizados. Características documentação constante do Arquivo Histórico do NUPPO, locus de investigação das práticas gastronômicas registradas na Paraíba nas décadas de 70 e 80. Teoricamente, a investigação ancorou-se nos estudos sobre memória, identidade, compreendendo a prática alimentar no âmbito da dimensão cultural. Os resultados apontaram que os registros das práticas alimentares trazem consigo a capacidade de fortalecer a identidade cultural do povo paraibano, a partir de rol de receitas coletadas da oralidade e materializadas em registros etnográficos.

Palavras-chave: Memória cultural. Gastronomia. Identidade gastronômica. Gastronomia paraibana.

INTRODUÇÃO

Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere (DA MATTA, 1986, p. 56).

O pensamento de Da Matta (1986) que introduz este capítulo, de algum modo foi definidor na escolha temática para esta pesquisa que atrela memória, gastronomia e cultura. Nesse sentido, é oportuno lembrar que a o ato de comer não se constitui em ato solitário, muito pelo contrário, traz consigo práticas e costumes culturais. Para Castro, Maciel e Maciel (2016, p. 19): “[...] a Alimentação e sua categoria “Comida” têm um interesse muito particular para os antropólogos, remetendo a uma série de reflexões sobre o tema, entre as quais, a que se refere ao fenômeno da gastronomia e suas implicações na sociedade contemporânea”. Uma vez que esta pode ser compreendida enquanto ato cultural.

¹ Bacharel em Gastronomia – Universidade Federal da Paraíba (UFPB); santosmichellyjp@hotmail.com.

² Doutora em Letras – Universidade Federal da Paraíba (UFPB); bernardinafreire@gmail.com.

³ Mestre em Ciências da Informação – Universidade Federal da Paraíba (UFPB); tadeu.renna@gmail.com.

⁴ Bacharelado em Gastronomia – Universidade Federal da Paraíba (UFPB); agaildes_junior@hotmail.com.

Nessa esteira de raciocínio, as práticas alimentares e suas categorias, a exemplo de que a comida pode revelar muito sobre uma determinada cultura ou grupo social, independente do território geográfico. De acordo com Fischler, (1995, p. 68), a alimentação e suas práticas estão envoltas de significados que integram o imaginário social. Para o autor “A alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação [...]”.

Considerando a formação social do estado da Paraíba, com a miscigenação europeia, indígena e africana, revelam práticas culturais alimentares significativas no modo como esta sociedade concebe seus modos de vida e definem suas identidades gastronômicas. A Paraíba está localizada no Nordeste, uma das cinco regiões que constituem o Brasil. Historicamente, a província da Parahyba do Norte tem seu percurso histórico inicial demarcado por invasões comandadas por Martin Leitão, Ouvidor Geral, que chega em 1585, com tropas constituídas de Brancos, índios, escravos religiosos, cujas ações acabam por atacar ferozmente nossos indígenas Potiguaras e Tabajaras (MELLO, 1995).

Isso posto observa-se que a história de sua formação vai inferir diretamente na culinária do estado. Nesse aspecto não há como pensar em gastronomia, sem considerar as influências culturais, étnicas e econômicas que as incidem diretamente. Na esteira dessa compreensão a gastronomia deve ser analisada pela diversidade que apresenta, devido as influências dessa mistura aculturada de hábitos alimentares que simbolizam a localidade, que são determinados por diversos fatores, entres eles como geografia, formação cultural, bem como a região na qual está inserida.

Do ponto de vista das ciências sociais podemos dizer que a cultura, simbolicamente, é tudo o que os grupos, aprendem e partilham entre si, conferindo-lhes identidades e cujas peculiaridades os distinguem de outros e os aproximam em permanente movimento³.

O processo cultural por sua vez influencia diretamente nas práticas alimentares conforme afirma Franzoni (2016) ao corroborar como Da Mata (1986).

Diante dessa assertiva, observa-se que no estado da Paraíba, não é diferente. As microsociedades, entendido neste trabalho como os municípios que o compõem e que possuem suas próprias culturas dando-lhes identidades próprias, esse sentimento de pertença que os designam.

Tal perspectiva conceitual nos conduz a refletir sobre a situação do Estado da Paraíba, que apenas nos últimos dois anos, do ponto de vista político, tem feito, por parte de alguns poucos políticos o reconhecimento de determinados alimentos como patrimônio cultural do Estado, a exemplo do Pão de Saora, que foi considerado patrimônio imaterial da Paraíba, em

28 de abril de 2021, por meio da Lei 11.916/2021. Por outro lado, projeto semelhante que lutou pelo reconhecimento da carne de Sol de Picuí, Projeto de Lei nº 711/2019, teve sua propositura rejeitada pelo mesmo poder legislativo. Diante de situações controversas com as exemplificadas e que possuem um mesmo fundamento, ou seja, a intrínseca relação da gastronomia e cultura nos chama a atenção, sobretudo quando pensado à luz dos processos sócio-históricos.

Diante da necessidade de conhecer o Estado da Paraíba, em especial numa construção dialógica da relação gastronomia e cultura. Levando-a a vasculhar os repositórios de teses e Dissertações da Universidade Federal da Paraíba e outras entidades congêneres no Estado, acrescido de instituições memória, o Instituto Histórico e Geográfico Paraibano (IHGP), Bibliotecas setoriais, no âmbito interno da UFPB.

Na empreitada exploratória identificou-se várias perspectivas de estudos acadêmicos e, apesar dos significativos achados, a inquietude continuava tornando-se necessário aliar ao fator cultural o fator histórico o que nos conduziu aos arquivos públicos da capital paraibana, com o firme propósito de descortinar o que existia de documentos ou registros capazes de revelar a cultura, a memória gastronômica do Estado da Paraíba de modo culturalmente feito e utilizado.

Nesse caminho argumentamos que pensar a gastronomia implica incorporar a dimensão do gosto, do prazer de comer, a dimensão da comensalidade que envolve sociabilidade e que nos remete a ritualização do comer e todo um repertório de significados.

Diante da inusitada e encantadora exposição, indagamos: *O que narram os arquivos do NUPPO sobre a gastronomia paraibana e suas práticas sócio-históricas?*

METODOLOGIA

Onde tudo começa, o percurso realizado na coleta de dados até o prato final!

Isto porque uma pesquisa pode ser definida como um processo formal e sistemático de desenvolvimento do método científico (GIL, 2010), ela é realizada objetivando desvendar respostas para determinados problemas. Para tanto, faz-se necessário a aplicação de procedimentos técnicos e teóricos, proporcionando ao pesquisador meios para garantir objetividade que conduzirão ao alcance de seus objetivos.

Destarte, destacamos a importância do percurso metodológico aqui traçado, que nos possibilitou o desenvolvimento desta pesquisa, por entre o arquivo histórico do NUPPO, a partir da compreensão de seu potencial informacional para o campo da gastronomia paraibana. De modo que descrevemos o passo a passo e todos os seus ingredientes:

- a) ***O primeiro passo*** consistiu em conhecer o NUPPO por meio visitas constantes ao seu arquivo histórico que nos desvendou um enorme quantitativo de pastas e documentos como fotografias, anotações de pesquisadores, cadernetas de campo, pastas recheadas de anotações inéditas resultantes das pesquisas que foram desenvolvidas em todo o território estadual sobre práticas alimentares nas décadas de 70 e 80;
- b) ***Segundo passo*** e, em paralelo, foi a pesquisa bibliográfica com o objetivo de aprofundar as macro categorias Gastronomia, cultura. Nesse aspecto realizamos um levantamento que teve início com a seleção criteriosa de artigos, teses, dissertações e livros que nos auxiliaram refletir científica e teoricamente sobre gastronomia e cultura. Esse tipo de pesquisa tem como finalidade aprofundar o conhecimento através de obras já publicadas ou disponibilizada em repositórios.
- c) ***O terceiro passo***, nos conduziu a caracterizar a Pesquisa como pesquisa qualitativa do tipo documental, assentada na ótica de Júlio Aróstegui em seu livro A Pesquisa Histórica (2006, p. 493), principalmente em razão do autor adotar uma ampliação do conceito de fontes históricas e o faz propondo “uma nova taxonomia das fontes históricas” (2006, p.495). Para Pádua (1997), assim como para Lakatos e Marconi (2012) a pesquisa documental pode desenvolver sua coleta sobre documentos denominados de inéditos, ou seja, àqueles que não sofreram intervenções e sequer foram publicizados. Características que se encontram os documentos com os quais desenvolvemos nosso levantamento, afinal trata-se de documentos inéditos que constam do arquivo histórico do NUPPO. Nesse aspecto, reitera-se que a pesquisa terá como foco os documentos constantes do arquivo histórico do NUPPO, portanto de domínio público o que dispensa a avaliação por parte do comitê de ética na Pesquisa.
- d) ***Quarto passo***, vasculhamos cada pasta, cada documento. Realizamos, inicialmente a leitura flutuante que consiste em uma leitura rápida, para identificar conteúdos e selecionar àqueles de interesse da pesquisa;
- e) ***Quinto passo***, após levantarmos todos os ingredientes documentais/informacionais iniciamos a preparação do cardápio para que fosse possível preparar o banquete. Separamos cada tipologia documental, identificamos as regiões do estado e seus municípios e, por fim, descrevemos cada receita, os insumos e o modo de fazer e seus usos;
- f) ***Sexto passo***, adotando a pesquisa documental como fundamento para análise dos dados seguimos os princípios da análise documental na perspectiva de Cechinel *et al.* (2016, p. 4) que consiste, de modo síntese na confiabilidade da fonte.

O Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular (NUPPO) é um órgão vinculado a Pró-reitoria de Extensão da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), tem suas raízes históricas em 1979, por ocasião da expansão nacional da criação de núcleos em Instituições de Ensino superior Público brasileiro. De acordo com o Art. 2º de seu Regimento o NUPPO “[...] é responsável pela prestação de assistência cultural e técnico-administrativa a instituições culturais da região nordeste, na área de sua competência, bem como pela manutenção de intercâmbio com organismos voltados à cultura popular.” (UNIVERSIDADE..., 1979, p. 1). Surgiu como Superintendência de Artesanato (SUDART), que era um espaço de documentação voltado para o artesanato. Com o crescimento da Universidade, o espaço transformou-se no NUPPO.

O NUPPO possui em sua estrutura organizacional para além dos setores administrativos, o Museu de Cultura Popular, A Biblioteca e o Arquivo, denominado regimentalmente de Setor de Arquivo e Documentação, objeto direto de nossas investigações cuja documentação resulta das investigações desenvolvidas por pesquisadores, de diversas áreas, vinculados ao Núcleo e cujo interesse investigativo tem como foco a cultura popular.

Diante desse aspecto, o Núcleo localiza-se no térreo do prédio da reitoria da Universidade Federal da Paraíba, aberto ao público para visitas e pesquisas. Em nossa pesquisa com olhar voltado para gastronomia, cultura e memória, nos detivemos aos arquivos Históricos, especialmente na documentação que trata do levantamento de hábitos alimentares. Registros oriundos de pesquisas realizadas pelo Núcleo por meio de seus pesquisadores nas décadas de 70 e 80.

O ato de alimentar-se, de certo modo, conduz a uma experiência sensorial associada ao ato de comer e, sobretudo ao gosto pela comida. Uma sensação quase simbiótica entre prazer e sabor. Essa experiência também se fundamenta a partir do uso dos sentidos como a visão, o olfato, tato e, em especial, o paladar. Isto posto, observa-se que a prática de comer e de produzir o alimento remonta ao que comumente denominava de arte culinária.

Por outro lado, o fato de a etimologia direcionar para o prazer de satisfazer o interior a partir de insumos e suas produções, leva-se a considerar que essas práticas ou ações referentes a alimentação, estão ligadas diretamente a cultura. Esta entendida sob a perspectiva teórica de Laraia (2001).

Nessa esteira de raciocínio, percebe-se uma vinculação da alimentação com a cultura, ou o que denomina Maciel de “dimensão culturalizada da alimentação”.

Nesse sentido, a gastronomia se insere, se deriva e se origina também dos grupos e de suas práticas culturais o que implica considerar que a gastronomia possui forte identidade aos

grupos e classe sociais, e isso independe do lugar de ocupação na pirâmide social, embora estas camadas definam escolhas, e determinem as predileções por determinados alimentos.

Por outro lado, se pode considerar que o alimento e suas práticas definem também os níveis de relações, uma vez que em “torno da mesa”, se definem culturas, ações, soluções, escolhas, ou seja, o ato de comer é por natureza um ato cultural de construções identitárias e por consequente uma prática social e nela estão implícitas e explícitas todas as subjetividades que lhe são inerentes.

Segundo Castro, Maciel e Maciel (2016) embora a sociabilidade não se limite especificamente à mesa, o ato de comer, quase sempre, e, em sua maioria, se apresenta como agregador de pessoas, o que de algum modo promove, marca e demarca um território de relações sociais. Implicando em comer com outras pessoas é uma ocasião marcante nas relações sociais. Princípio já preconizado por Brillat-Savarin (1995) ao defender que a gastronomia se condiciona a valores culturais e códigos sociais e é por eles condicionados, o que promove, fortalece e cria vínculos identitários de (re)conhecimento. Tornando-se em processos que coadunam com construções, identificações e fortalecimento de identidades, portanto, pode-se a firmar a estreita relação entre gastronomia e cultura.

Na sociedade contemporânea para consumir qualquer produto se torna relevante o fator sociocultural, e não apenas valor. No sentido da valorização do produto contribuindo para preservação local do seu legado cultural considerando os seus costumes, identidade, patrimônio como forma de identificação local.

Diante desse raciocínio a gastronomia pode promover aproximação entre a cultura e o local, sendo de aproximação e de legitimação de culturas, criando vieis de aprendizagens e experiências gastronômicas considerando que é através das cozinhas e das práticas que se constrói cultura.

O patrimônio imaterial está fortemente associado a identidade, como também no ato de cozinhar pois faz parte da história da cultura de sua gente. De acordo com Silva (2011), “Patrimônio Cultural Imaterial: conceito e instrumentos legais de tutela na atual ordem Jurídica brasileira”, o autor defende que as relações sociais funcional como espécie de força motriz capaz de envolver uma ampla produção material e intelectual, contribuindo para que a cultura acolha importante e significativos aspectos da inventividade humana, dentre os quais àqueles que se derivam do patrimônio de pedra e cal ao patrimônio imaterial no qual a gastronomia se insere. De modo que são inúmeras as reflexões em torno do patrimônio cultural e sua diversidade. Estes por sua vez podem e devem ser entendida indissociavelmente independente das formas de manifestações culturais

Sendo o cozinhar uma manifestação cultural desde seu preparo, composta por técnicas, padronização e rapidez de resultados, mas de criação, emoção e evocação de memórias.

Remetendo-nos a uma significância social, de identidade que engloba as peculiaridades e características dos quais a memória é um de seus fermentos. A memória nos contempla com os pensamentos rememorados a partir de outros grupos ou indivíduos. Para Candau (2012) a memória nos dá a ilusão de que podemos reviver o momento do passado através da lembrança. Conforme o autor, o jogo da memória que vem a constituir identidade é necessariamente feito de lembranças e esquecimento, sendo um dos elementos essenciais na busca individual e coletiva, legitimado assim objetos patrimoniais.

Podemos compreender que identidade possui particularidades, e se fortalece em cada local com seus traços específicos ligados a tradição alimentar, que se define através da memória gastronômica quer seja regional ou local.

Ao relacionar cultura, memória, gastronomia e territorialidade, autores como Flandrin e Montanari (1996) ao ancorar-se teoricamente em Muller e Fialho (2011), ressaltam a estreita relação entre gastronomia e identidade regional. Para eles essa vinculação se constitui desde o seio familiar às relações sociais, coadunando-se ainda enquanto possibilidade mercado ou ganhos financeiros. Nesse aspecto afirmam os autores: “[...] as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização de cultura regional de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local (MULLER; FIALHO, 2011, p. 181). Nesse aspecto pode-se afirmar que se trata de um elemento cultural por excelência. A cultura ela é regional, pois apresenta a fusão de tradição, história, práticas, sabores e saberes.

Para Laraia (2001) o conceito de cultura tal qual o concebemos ainda na contemporaneidade deriva-se dos estudos de Edward Taylor, cuja entrância traz consigo um caráter mais etnográfico ao envolver crenças, costumes, hábitos entre outras possibilidades introjetadas pelos sujeitos em todas as formas convívio social, dentre elas o ato de alimentar.

Seguindo este raciocínio nos ancoramos em Chaves ao defender que em razão da própria necessidade dos indivíduos em alimentarem-se, estes foram sendo integrados também a cultura e seus diversos padrões da cultura alimentar (CHAVES, 2009).

A Paraíba de acordo com Rolim (2019) encontra-se, geograficamente, dividida em Zona da Mata, Agreste e Sertão. Zona da Mata. Por outro lado, não se pode esquecer que parte do território paraibano foi e continua sendo promissor, para a produção da cana-de-açúcar que de alguma forma vai influenciar a produção de alimentos e bebidas no Estado a exemplo do significativo quantitativo de engenhos, indústrias de álcool, açúcar e cachaça e outros

derivados como a rapadura, dentre outros insumos que influenciaram diretamente a cultura gastronômica no Estado. De todo modo, vale conhecer as mesorregiões que compõem o Estado.

A região do Cariri, possui como prática alimentar o consumo da carne de bode, galinha de capoeira, carne de sol ou carne seca, prática que também aparece em outras localidades paraibanas. Na agricultura, de modo geral obtêm-se em abundância: macaxeira, inhame, batata-doce, milho, cana de açúcar e frutas, como abacaxi, acerola, manga, jaca, coco, mangaba, caju, cajá, graviola, goiaba, ciriguela e maracujá entre tantos outros produtos que na gastronomia, quando utilizados tornam-se insumos.

A gastronomia brasileira apresenta uma relevância no campo gastronômico tendo o estado da Paraíba como uma das riquezas nacionais pertencentes à região Nordeste, que inicia da Zona da Mata até o sertão.

De acordo com Chaves (2009) um determinado povo pode ser conhecido por meio de estudos sobre suas práticas alimentares, estas por sua vez envolvem desde o ato de ser à mesa e todos os rituais nela envolvidos. Nesse aspecto o autor enfatiza que a cultura, sofre mutações ao longo e através do tempo. Isso implica dizer que são muitos os aspectos que podem influenciar uma mudança cultural, a exemplo dos aspectos econômico-social que interfere e provoca mudanças culturais em todos os espectros da vida humana, incluindo-se as práticas alimentares.

Para Contreras (2015), os indivíduos as práticas alimentares podem do ponto de vista social identificar e classificar os sujeitos, sobretudo em relação ao que comem, produzem e servem os alimentos.

O ato de comer, se constitui de acordo com a concepção de alguns autores dentre eles Rolim (2019), na primeira aprendizagem social do ser humano em seu convívio social. Ao considerar esse aspecto o autor fundamentado em Montanari (2013), assegura que: Por isso a cozinha talvez seja a maior expressão cultural de um povo, e aceitá-la como tal é aceitar o seu legado histórico, patrimônio coletivo, para transmiti-lo às futuras gerações renovado, vivo, reconhecível e atual (ROLIM, 2019, p. 13).

Por isso a cozinha talvez seja a maior expressão cultural de um povo, e aceitá-la como tal é aceitar o seu legado histórico, patrimônio coletivo, com vistas às futuras gerações renovado, vivo, reconhecível e atual, que na contemporaneidade são influenciados pelos expositores nos supermercados e feiras livres.

Por outro lado, não se pode esquecer que a memória é ressignificada ao ser transportada para o contexto atual, um novo momento histórico, de valorização ainda que

insipiente, da cultura gastronômica paraibana, a exemplo do Pão de Saora que foi considerado patrimônio cultural do Estado da Paraíba, em 28 de abril de 2021, por meio da Lei 11.916/2021.

Outro ingrediente de consumo quase que generalizado no estado da Paraíba é carne-de sol presente, com raras exceções na mesa dos paraibanos seja do litoral ao sertão, independente da classe social (BARACUHY; GODOI, 2007). Desta forma há no campo gastronômico paraibano elementos que fortalecem uma identidade local, por outro lado, isso não significa dizer que não exista em outros territórios nacionais, especialmente no Nordeste.

Todavia, em se tratando de Carne de Sol, a paraíba tem uma tradição que sustenta em razão do saber-fazer e da história e especificidade local de Picuí.

As cozinhas costumam ter uma dimensão étnica, nacional e/ou regional (CONTRERAS, 2015). O sertão nordestino e paraibano talvez seja somente reconhecido como uma região com sua escassez periódicas. Ocorre que as principais preparações do cardápio sertanejo paraibano surgem dessa necessidade conhecida, como alimentar se com o que tem.

Ao iniciar a abordagem que é interligada a gastronomia e memória, contribui para referência gastronômica da Paraíba. A memória cultural que percorre as questões referentes ao ato de comer e beber juntos e seus aspectos ritualísticos da alimentação o sentido de comunidade, de pessoas que se agrupam em diferentes momentos e espaços para compartilhar.

Para (MONTANARI, 2013), o alimentar-se é cultural, uma vez que os insumos são transformados operando modos de saber e fazer que tornam e geram peculiaridades.

Considerando o pensamento de Montanari (2013) observa-se, ainda que empiricamente, o que se costuma predominar nos territórios e localidades. A exemplo do litoral em que se percebe uma alimentação que inclui o pescado como alimento quase sempre cozido, feito moqueca ou no leite de coco. Em algumas áreas há também um largo consumo de caranguejo, siris, ostras e outros mariscos. Enquanto o Brejo utiliza com mais frequência a farinha de mandioca, usando-a como insumo predominante dos preparos, inclusive para as crianças.

As comemorações representam o sentimento comunitário, expresso na sua forma original de organização. Segundo Bernd (2013) o trabalho da memória está tão conexo ao viver em sociedade que viabiliza a sensação de pertença do indivíduo a uma determinada comunidade.

O ato de comemorar contribui para o ato de recordar e, por conseguinte de representar no presente algo ocorrido no passado, dentro de um artifício de reconstrução e ressignificação. Na Paraíba, especialmente nas regiões do sertão, do brejo ou mesmo do Cariri os almoços festivos, casamentos ou batizados, utilizam-se de pratos fartos e variados, com predominância para a galinha de cabidela, arroz de leite, peru torrado e assado e carne de porco, com o

acompanhamento e de sobremesa diversos doces de frutas da época, ou industrializado, chamado “doce de lata”.

As comemorações se configuram enquanto ato de recordar. Para Assmann (2011), p.33) essa ocorrência se constitui em ação formadora da identidade embora defenda que esta ação não ocorre de modo deliberado no sentido de “[...] ou se recordar ou não recordar [...]”. Nesse sentido lembrar, portanto, consiste em uma ação do/no presente que integra por força dos elementos sociotransmissores da memória.

Bernd (2017), partilhando da ideia de Assmann (2011) acrescenta que aromas, sabores e afetos podem aproximar as práticas alimentares da memória cultural, compreendida como um viés para rememoração. Nesse sentido é por meio da memória cultural que se “[...] pode assegurar o fluxo entre o passado e presente e a preservação de patrimônios culturais, que de outra forma, desaparecem ou viram sombra nas bibliotecas [...]” (BERND, 2017, p.159).

Na esteira desse raciocínio pode-se inferir que a memória cultural carece experienciar, ainda que simbolicamente, ou seja, de atos simbólicos de (re)conhecimento formais, de cores, de texturas, de temperaturas, com vistas a transmissão geracional contribuindo para manter as tradições, mas, sobretudo fortalecer as identidades. Nesse aspecto o papel investigativo e de preservação das práticas alimentares contribuem para a construção de memória gastronômica paraibana.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular (NUPPO) da Universidade Federal da Paraíba com um rico acervo de cultura popular regional e nacional contribui para o fortalecimento do paraibano. Como mencionado, a pesquisa perpassou pela Biblioteca Altimar Pimentel no campo bibliográfico e, em especial, pelo acervo do Arquivo Histórico que preserva documentos inéditos sobre culinária e suas práticas oriundas de pesquisas já realizadas no Estado da Paraíba, contribuindo para compor uma narrativa da memória gastronômica do estado tendo a cultura popular como fundamento.

No âmbito da culinária observou-se que os pesquisadores realizavam uma espécie de etnografia culinária, ou seja, adotavam o método etnográfico para a coleta de dados que consiste de acordo com Oliveira (2017, p. 379).

Os papéis já amarelados pelo tempo, em geral traziam o nome do lugar investigado, os ingredientes ou insumos, em alguns casos a utilidade medicinal o ingrediente, o saber-fazer e, em alguns casos a intervenção teórica de autores já consagrados como Câmara Cascudo, Gilberto Freyre entre outros. Em muitos casos observou-se ainda o cuidado não apenas na

descrição dos ingredientes, mas no modus de extração do insumo, a exemplo do leite de coco que deveria ser extraído do fruto seco, raspado, deixado a raspa de molho em um pouco de água quente para e seguida ser espremido em tecido branco de morim, tecido composto com predominância de algodão o que lhe confere resistência, ou saco, desde que brancos. Observa-se no registro que o processo fora descrito todo de modo artesanal sem uso de liquidificador ou outro equipamento.

Todos os registros estavam datilografados com acréscimos manuscritos em lápis grafite, que em geral detalhavam minúcias que foram reveladoras de tradições culturais, de sabores, de técnicas e saberes regionais que constituíram as práticas culinárias da cultura regional paraibana. As práticas por sua vez podem contribuir para fortalecer e fazer consolidar, sobretudo no campo da gastronomia o patrimônio imaterial, isso significa apontar para a valorização do saber-fazer, possibilidades que se revestem de tradições.

Muller (2010) enfatiza que a cultura produz práticas gastronômicas peculiares, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer contribuindo desse modo com construções e identidades nacionais, regionais, estaduais, municipais entre outras, ou seja, identidades que se manifestam desde a escolha dos insumos, a preparação dos alimentos e consumo.

Por outro lado, vale ressaltar que as pesquisas preservadas no NUPPO trazem também bebidas e suas formas preparação, ingredientes, métodos quase sempre baseados em relatos orais que foram transcritos como registro, ou seja, da oralidade a materialidade, efetivando o que Candau (2012, p. 107) refere-se como exteriorização da memória ao dizer: “A tradição escrita vai facilitar o trabalho dos portadores, guardiões e difusores da memória”.

Os registros se constituem em espaços comemorativos da tradição culinária e suas experiências. Ginani (2005) afirma que as receitas regionais são conhecidas e valorizadas por serem capazes de revelarem hábitos alimentares nativos, bem como mostrar e valorizar ingredientes disponíveis na região.

A culinária paraibana integra referencialmente a gastronomia nordestina com uma deliciosa combinação de sabores e cores, contribuindo para identificação da gastronomia local. Dentre os pratos identificados nos municípios paraibanos registramos àqueles que mais se repetiam e seus modos síntese de saber-fazer, ***preservando a escrita a escrita e a grafia da década em que foram registradas, ou seja, optamos por manter a reprodução da receita tal qual encontra-se nos registros etnográficos.***

Angú: O angu é um prato dos mais populares, ocupando lugar comum nas comemorações e nos cardápios votivos de divindades cultuadas nos terreiros afro-brasileiros.

Nas anotações destacou-se o modo de fazer: “Coloca o leite e o milho no fogo com açúcar e um pouquinho de sal e manteiga e ovos e côco mexe bem até que apronte”. Esse prato também foi registrado como uma “papa” de fubá com leite de coco ou de gado podendo ser doce ou salgado.

Arroz: “Coloca-se o arroz numa panela com água fervendo e sal. Quando estiver cozido escorre-se em escorredor ou peneira”. A essa receita, é comum no meio popular, denominá-la de arroz escorrido.

Arroz de Leite: Coloca-se o arroz no fogo com pouca água e sal. Deixa-se ferver, coloca-se o leite e deixa-se cozinhar lentamente. Observa-se que o mesmo prato também é nominado como sendo uma papa de arroz com leite de coco ou leite de gado. O termo “papa”, provavelmente se deve a consistência do prato. Este pode ser feito, com dois tipos de arroz o arroz branco e, mais para o sertão paraibano, há registros do uso do arroz vermelho. Observase ainda que o arroz branco é muito adotado para fazê-lo com o acréscimo de açúcar e transformá-lo em arroz doce. À essa iguaria de arroz, quando for doce, acrescenta-se canela como ingrediente a mais. Muito comum seu uso como sobremesa. Quando a opção do leite é o leite de coco, esse passa a ser um prato mais adotado nas comemorações do ciclo quaresmal.

Nesse sentido verifica-se que três há registro de três modos distintos do uso do Arroz de Leite. O arroz de leite salgado, o arroz de leite doce. Em ambos o uso é do arroz branco. Enquanto a terceira opção é o arroz de leite feito com o arroz da Terra ou arroz vermelho.

Batata doce cozinhada ou assada: “Lava-se a batata, coloca-se em uma panela com água coloca-se no fogo”. A variação está na colocação ou não do sal, isto quando for cozida. Quando a opção for assada embrulha-se em palha ou em papel alumínio e coloca-se sobre brasas até que seja enfiada um instrumento pontiagudo e esteja mole. É só servir.

Beijú: “Mistura a massa de mandioca bem fina, lavada, escorrida e prensada, mistura com coco ralada, acrescenta sal a gosto e bota para assar”. Por ser uma comida tipicamente de origem indígena, em geral assam em fornos de casas de farinha.

Bode Torrado (equivale a bode cozido): “corta-se a carne em pedaços, tempera-se com alho socado, colorau, pimentão, tomate, cebola e coentro verde. Leva-se ao fogo até amolecer”.

Bodea: “A carne de bode é preparada com sal e condimentos e verduras e muita pimenta”.

Buchada (também conhecida como sarapatel): “pega-se todos os miúdos do bode ou carneiro, tempero, cheiro verde e sal”. Mas, antes lava-se bem os miúdos e escalda. Picam-se ou moem-se os miúdos. “Põe-se pimenta do reino, cominho, colorau, alho, cebola, pimentão, tomate, coentro verde e sal. Em seguida, corta-se o couro de bucho que deve estar bem limpo

com limão e escaldado, enche-se com os miúdos preparados e costura-se. Leva-se ao fogo até cozinhar. Com o caldo, faz-se pirão de farinha de mandioca, bem fininha, e serve-se com arroz”.

Cabeça de Galo: “é um pirão de ovo”. Coloca-se água para ferver, tempera-se com cebola, tomate, pimentão, cheiro verde, bastante pimenta, colorau. Ao ferver coloca-se um pouco de farinha de mandioca bem fininha e joga ovo dentro e mexe.

Cangica: “Rala-se o milho sendo 70%do milho ainda verdinho e 30% do milho bem maduro depois junta o leite do milho com o leite da vaca açúcar canela cravo manteiga ovos e um pouquinho de sal. Coloca no fogo e continua mexendo sem parar. É também denominada de “papa consistente, do milho verde, com de côco ou gado, canela, cravo. Quando estiver quase pronta coloca nos pratos e chvisca canela por cima da cangica e está pronta para servir”.

Nos registros dessa receita especificamente uma anotação chamou-nos a atenção: Tratava-se dos utensílios a serem utilizados: “A canjica, exige certo cuidado desde da qualidade do milho a colocação do leite e dos temperos, principalmente os utensílios que são valorizados como a colher de pau e o tipo de tacho para não ficar nem pouco e nem muito temperada”.

Carneiro Torrado (equivale a Carneiro Cozido): Corta-se a carne em pedaços, tempera-se com alho socado, colorau, pimentão, tomate, cebola e coentro verde. Leva-se ao fogo até amolecer.

Carne Seca ou de Sol: espécie de carne dissecada em técnica especial muito comum seu uso. Na Paraíba o município de Picuí é conhecido pelo uso e produção da Carne de Sol. “Lava-se a carne para retirar o excesso de sal, põe na grelha para assar depois mói, tempera ou frita-se em óleo ou margarina”.

Carne Verde ou bife: “Corta-se a carne em bifes finos. Coloca-se pimentão, sal, alho, vinagre, colorau, cebola e pimenta do reino. Batem-se os bifes, põe-se óleo ou margarina”.

Carne Verde torrada ou cozida: “Prepara-se, com todos os temperos e verduras deixa ferver os temperos e torra”. Torrar significa cozinhar em fogo.

Coalhada: “Coloca o leite numa *vasilha* e coloca o *qualho* em outra com um pouco de sal e água *depos* coloca água dentro do leite até que o leite fique *qualhado*. O mesmo acontece com o *qualho* em pó coloca uma medida de pó num pouco de a e sal e depois coloca dentro do leite. Depois do leite *qualhado* deixa perto do fogo um pouco de tempo depois coloca nas formas e lava-os com água *ferente*, salga e pronto”.

Outra forma de registro encontrada tem-se:

“Coloca-se o leite numa vasilha até que ‘qualhe’ e se demorar a “qualha” coloca uma faca dentro e põe perto do fogo até que apronte”.

Cocada: “mistura de açúcar com coco, rapadura ou mel de engenho. Levar ao fogo até dar o ponto”.

Cuscus: “mói o milho, penora e tira a massa, lava-se o xerém bota no fogo e a massa faz o cuscus. então quando se cozinha servimos com leite que pode ser de coco ou de vaca acrescido ainda da canela.

Outra forma de registro diferencia não apenas na forma de escrita mas, também na substituição do milho natural pelo fubá industrializado, conforme consta:

Cuscuz: “Põe-se o fubá de molho com um pouco de sal e deixa descansar por uns 15 minutos aproximadamente. Esfrega-se com as mãos, coloca-se na cuscuzeira e leva ao fogo. Outros modos de fazer também foram registrados como passar manteiga no cuscuz depois que retirá-lo do fogo”.

Cuscuz de mandioca: “utiliza-se a massa de mandioca, mistura-se com coco ralado. Coloca-se em uma cuscuzeira e leva-se o fogo. Estará pronto quando enfiar uma faca e esta sair limpa”.

Doce: há diversos registros de doces, todos como a mesma estrutura de registro com predominância para os doces de leite, doces de batata, doce de coco verde e doce de jerimum.

Farinha de Mandioca: “Come-se com Feijão ou feito farofa”. Embora esteja registrado o uso que se pode fazer da farinha nenhuma receita sobre a produção da farinha foi identificada nesta pesquisa.

Farofa: “Coloca-se um pouco de água fervida numa tigela. deixa-se esfriar um pouco e põe -se cebola e coentro cortados, sal, margarina e por último a farinha de mandioca. Mexe-se com um garfo e está pronta a farofa”.

Farofa: “Ferve a água, coloca sal, manteiga, corta “sebola” e “quentro”, põe a farinha e mexe com um “galfo”, até ficar fofa”.

Em ambas as anotações se trata de um tipo específico de farofa que nos registros gastronômicos denominam de Farofa bolão, conforme consta em Suassuna (2010).

Feijão: “Bota-se o feijão de molho à noite. No dia seguinte, lava-se, coloca-se sal, alho, pimentão, pimenta do reino, carne de sol e um pedaço de gordura. Leva-se ao fogo até amolecer”.

Feijão: Lava-se o feijão, põe no fogo sal, tempero verde, nata de leite, machuca, e deixa ficar bem grosso.

Fígado: Corta-se o fígado em pedaços finos para bife e batendo lentamente, prepara-se com pimentão, tomate, alho, cebola, pimenta do reino, cominho, colorau, sal e vinagre. Deixase descansar uns 30 minutos para tomar o tempero e frita-se em óleo ou margarina. Pode-se fazer também torrado em pedaços pequenos como o mesmo tempero.

Galinha: “Mata-se a galinha, tempera e põe no fogo.

Galinha: Corta a galinha em pequenos pedaços e ‘tenpera’ com condimentos verdura e sal em um pouquinho de vinagre e leva ao fogo até o cozimento.

Galinha: Corta-se a galinha em pedaços e lava-se com água e limão. Depois temperase com: tomate, pimentão, alho, cebola, pimenta do reino, cominho, sal e colorau. Põe no fogo pra cozinhar com um pouco d’água. Deixa secar na gordura da galinha. Pode-se também preparar com esses mesmos temperos e assar no forno.

Galinha Assada: Tempera a galinha com condimentos verdura sal e ‘vingre’ depois fecha e leva ao forno para assar”.

Jerimum: “Corta-se o jerimum em pedaços e coloca-se no fogo com água. Quando estiver cozido, descasca-se e serve-se com leite ou carne”.

Macarrão: “Põe-se o macarrão no fogo com água e sal. Quando estiver cozido, escorre-se. À parte, faz-se um molho com tomate, cebola e colorau. Refoga-se este molho na margarina e coloca-se no macarrão”.

Mangusá: “Coloca-se o cozimento o milho de molho na água fria e depois “trise” a pele do milho e lava e leva ao fogo até que ‘coe o cozimento ’mas o milho misturado com sal e leite”.

Mungunzá: Ingredientes: Milho seco despoldado, leite de vaca, leite de coco e sal. Modo de Fazer: Põe-se o mungunzá para cozinhar com o leite de vaca, leite de coco e o sal.

Embora tenha-se localizado duas receitas, ambas possuem grafias diferentes o que remete a épocas e períodos históricos distintos.

Pamonha: milho, leite de coco, manteiga, sal, açúcar a gosto, canela em pó. Pode-se ainda fazer a pamonha salgada reduzindo o açúcar e acrescentando queijo coalho. A pamonha, por exemplo exige uma certa habilidade na forma de amarrar, pois se não for bem amarrada pode estourar na panela. Leve ao fogo em água fervente e cubra com palha de milho.

Peixe: Feito de leite. Embora não se tenha identificado maiores descrições o registro aparece referir-se ao peixe no leite de coco.

Sopa: “A sopa é preparada com arroz macarrão carne seca sal condimentos e verduras”.

Sopa: “Corta a carne, bota no fogo, com todas as verduras, depois que está cozinhada bota arroz e macarrão e deixa cozinhar”.

A busca pela tradição, preservação e pertencimento da Paraíba de elementos que sejam capazes de configurar a marca da identidade local, observa-se que desde a década 70, o acervo do NUPPO explicita este interesse, através de seus documentos, pesquisados por alguns estudiosos a ele vinculado de diversas áreas do conhecimento que encontra na alimentação o modo de expressão da cultura paraibana presentificando-a no arquivo do NUPPO.

É oportuno observar que esta pesquisa desenvolvida junto ao Arquivo Histórico do Núcleo não exauri toda a potencialidade dos documentos no campo da alimentação e nem se restringe apenas aos insumos, mas também, possui um potencial investigativo em relação aos utensílios que revelam muito sobre uma cultura regional de tradição.

Em que aponta, a importância da busca da existência de pratos típicos, algumas receitas simbolizam a cultura paraibana, como é descrito em seu acervo.

A produção desses pratos ainda que registrados em total simplicidade de insumos, contribuem para preservar a sabedoria de povo. Considerando que a tradição torna os elementos significativos de geração a geração para que se mantenha viva a gastronomia da própria localidade contribuindo para alimentar o sentimento de pertença a um grupo de passado comum, que compartilham memórias, garantido assim o sentimento que é gerado de identidade do indivíduo.

IMPLICAÇÕES PRÁTICAS E/OU TEÓRICAS

Observou-se, portanto, que embora os registros que foram possíveis de serem levantados, para esta pesquisa, revelam a forma simples, direta e natural com que compartilham o conhecimento, afinal eram pesquisadores coletando e registrando dados em cidades interioranas no Estado. De modo que os registros pouco ou quase nunca mencionam medidas, o exemplo, é quando o pesquisador recorre a Gilberto Freyre e anota a receita da Pamonha com todas os quantitativos necessários e modo de fazer.

Apesar de serem receitas simples que podem ser reproduzidas, elas também não detalham o modo de fazer, isso provavelmente em razão de quem as verbalizou ter domínio do saber-fazer, ou seja, o fazer pela medida do olhar. Por outro lado, são alimentos já consagrados na mesa do paraibano, e ousamos dizer do nordestino ou mesmo do brasileiro excetuando-se as especificidades.

Mas, uma coisa é certa, entre os insumos encontramos a farinha de mandioca, a batata doce, o cuscuz, o bode, o coco, a mandioca. Comidas que apesar do tempo passado, continuam a alimentar as nossas casas e encher nossas mesas. Isso posto, ressalta-se que os dados coletados contribuem para constatar a presença e fortalecimento de uma identidade culinária,

não apenas pelas especificações de insumos e produtos, nem mesmo pelo modo de fazer, mas sobretudo, por perceber neles as raízes que remontam a origem dos povos originários deste estado num misto de miscigenação que coaduna como o processo de formação sócio-histórica.

Apesar de encerrar, é apenas metafórico, a parada considerando que muito ainda há por investigar e que o arquivo do NUPPO para o campo das pesquisas gastronômicas na Paraíba é um cafezal à espera da colheita, porém percorreu poucos hectares, mas sente o cheiro e o sabor do prazer e do paladar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O tempo é determinante! Neste caso, em especial ele foi definitivamente determinante. Tínhamos uma pesquisa em andamento, e o tempo exigiu parada, em razão da Covid 19. Foram idas e vindas ao arquivo e, apenas quando foi possível e permitido em decorrência da segurança sanitária o acessamos. Apesar de tudo tínhamos panelas e o desejo de enchê-las com todos os insumos que nos foram deixados pelos investigadores vinculados ao NUPPO e que nos antecederam. Foram eles que acenderam o fogo, o NUPPO o manteve aceso e a nós coube selecionar os ingredientes, preparar o cardápio, e agora servir-lhes o café para encerrar a prosa.

Intentamos investigar as práticas sócio-históricas da memória da gastronomia paraibana por meio dos registros etnográficos existentes. Era preciso adentrar nos papéis, ler, conhecer e reconhecer forma e modos historicamente registrados de um passado não vivido.

Para tanto, tornou-se necessário conhecer a cozinha que os abrigava, neste caso o Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular (NUPPO).

Mapear a documentação que trazia em formato datilografado acrescidos de anotações manuscritas receitas, dicas, insumos, bebidas, hortaliças, temperos e tantos outros ingredientes. Procuramos recompor as partes, listar, uma espécie de quase inventário das práticas alimentares do estado da Paraíba, respeitando a escrita e grafia da década em que foram registradas.

REFERÊNCIAS

- AQUINO, E. **Doces caseiros**. Paraíba, 1994
- ARÓSTEGUI, J. *A pesquisa histórica: teoria e método*. Bauru: Edusc, 2006.
- ASSMANN, A. **Espaços da recordação**: formas e transformações da memória cultural. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2011, 453p.
- BARACUHY, M. R. GODOI, E. de S. *A produção social da identidade no discurso publicitário da culinária paraibana*. **A Cor das Letras**, n. 8, UEFS, 2007.

- BARRETO, A. M. **Comidas típicas**. Paraíba, 1994.
- BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. In: Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, 1, **Anais...** Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- BERND, Z. Memória Cultural (verbete). In: BERND, Z.; VARGAS-MANGAN, P. K. (Orgs.) **Dicionário de Expressões da Memória Social, dos Bens Culturais e da Ciberultura**. 2. ed., Canoas, RS: Editora Unilasalle, 2017.
- BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CANDAU, J. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2012.
- CANDAU, J. **Antropologia da memória**. Lisboa: Piaget, 2013.
- CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Editora Global, 2008.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Editora Global, 2011.
- CASTRO, H. C. de; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*. Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, p. 18-27, jan./jun. 2016. Disponível em: <http://online.unisc.br/seer/index.php/agora/index>. Acesso em: 04 de mar. 2022.
- CASTRO, J. A **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2003.
- CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas: história e receitas**. SENAC, SP, 2007.
- CHAVES, N. **Alimentação e Sociedade**: a inter-relação dos aspectos antropológicos, culturais e sociais com a nutrição. Recife: Editora CEPE, 2009. 322p.
- CECHINEL, A. Estudo/Análise Documental: uma revisão teórica e metodológica. Criar Educação. **Revista do Programa de Pós-Graduação em Educação** – UNESC. Criciúma, SC, v. 5, n.1, p.1-7, jan/jun, 2016.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015. 496p.
- DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- FISCHLER, C. O. B.; Obeso Maligno. In: SANT'ANNA, D. B. **Políticas do Corpo. Elementos para uma história das práticas corporais**. São Paulo: Estação Liberdade, 1995.
- FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 888p.
- GINANI, V. **Índice de aceitação de preparações regionais com teor lipídico reduzido**. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

- HALL, S. Quem precisa de identidade? In: SILVA, T. T. da (org.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos Estudos Culturais**. Petrópolis,RJ: Vozes, 2000.
- HALL, S. A centralidade da cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo. In: *Educação & Realidade*. jul/dez., p. 15-46, 1997.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. *Fundamentos de metodologia científica*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.
- LARAIA, R. B. *Cultura: um conceito antropológico*. 14. Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2001.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001.
- Disponível em:
<https://www.scielo.br/j/ha/a/vYBC6SP9JWmmGgvNCXNqQRr/?lang=pt&format=pdf>.
Acesso em: 10 de maio de 2022.
- MELLO, B. A. de A. (Org.) *Catálogo de literatura de cordel do acervo do NUPPO*. João Pessoa; [s.n], 2018.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. 2. Ed. São Paulo: Editora SENAC/SP, 2013.
- MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A PRESERVAÇÃO DOS SABERES, SABORES E FAZERES DA GASTRONOMIA TRADICIONAL NO BRASIL. **Travessias**, Cascavel, v. 5, n. 1, 2011. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274>. Acesso em: 30 jun. 2022.
- MULLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. **Alimentação e cultura: Preservação da gastronomia tradicional**. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul-RS, 2010.
- ISBN 978-85-232-0907-0. Disponível em:
<https://static.scielo.org/scielobooks/35m/pdf/nascimento-9788523209070.pdf>. Acesso em 20 de maio de 2022.
- OLIVEIRA, Bernardina Maria Juvenal Freire. Pesquisa Qualitativa: Possibilidade nas Organizações Aprendentes. In: BRENNAND, E. G. de G. (Org.) **Gestão aprendente: cenários convergentes**. João Pessoa: Editora UFPB, 2017, p. 379-428.
- ROLIM, H. **Visibilidade da cozinha do Cariri paraibano**. Orientadora: Lana Pires. 2010. 91p. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) – Universidade de Brasília - Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2019.
- SOUZA, J. G. de. **A pamonha**. Paraíba,1994