

LEVANTAMENTO GASTRONÔMICO DA FEIRA LIVRE DE SOLÂNEA-PB

João Maria Soares da Silva; Edilma Pinto Coutinho; Luan Pedro Melo de Azerêdo.
CCHSA/UFPB jsoares.silva@gmail.com

Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Introdução

Para Coutinho *et al* (2006), do ponto de vista cultural, a feira livre é uma importante instituição que resguarda tradições indiferente ao processo de modernização. É um espetáculo de manifestações populares, um autêntico museu a céu aberto. Para Lima (2006), a feira ajuda a manter vivos bens culturais, agregando valor cultural, é ainda um lugar de criação e de disposição da criatividade popular em sua capacidade de recriação, invenção e inovação, em suma, um testemunho vivo da criatividade do povo nordestino. Dolzani e Jesus (2004) descrevem a feira como um microcosmo do panorama sócio-econômico e cultural de algumas cidades. Pode-se acrescentar que a feira não se configura apenas como uma arena de compra e venda, mas também de encontros e lazer, é um fato social com características peculiares. Nela, as pessoas se encontram, trocam informações, fazem articulações políticas ou simplesmente se divertem. Neste contexto, podemos destacar as feiras de Caruaru/PE, Campina Grande/PB e Feira de Santana/BA como relevantes espaços de comercialização que valorizam os saberes, os ofícios, as criações e as expressões da cultura popular. A feira de Caruaru, por exemplo, recebeu do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional o título de Patrimônio Cultural Imaterial, em 10 de fevereiro do corrente ano. O cordel, o artesanato, as ervas medicinais e a gastronomia são exemplos de manifestações da cultura popular reproduzidas nas feiras livres, de forma a preservar as tradições locais. Segundo Leite (2004), a gastronomia é uma culinária desenvolvida dentro de princípios alicerçados em anos de descobertas e experiências que visam equilibrar sabores e aromas por meio da mistura de ingredientes. Albertim (2008) descreve que a gastronomia revela a identidade, a cultura, a história e o modo de viver de um povo. Sampaio *et al* (2001) apud Leite (2004) percebe a gastronomia como produto turístico que reúne diversos componentes, a saber: autonomia, riqueza e diversidade. Com o uso de produtos regionais e locais, a gastronomia remete a autenticidade e tipicidade. A gastronomia de um povo traduz toda uma herança cultural que está associada a fatores como clima, geografia, solo, história e a situação político-social da região e do mundo em diferentes épocas. Segundo Cabral (2008), uma receita que sobrevive a gerações de cozinheiros e se mistura ao imaginário de um povo tem o tempero intangível do tempo, da história e do sentimento de cada mão e boca que passou e, por tudo isso, merece um registro que contemple não só os temperos, mas todos os aspectos que lhe garantem o sabor. A partir das premissas dos autores acima citados, esse trabalho se propõe a estudar a gastronomia da feira livre de Solânea-PB, buscando identificar o jeito local de combinar os ingredientes e temperos na criação dos pratos regionais.

Objetivos

Este trabalho tem como objetivo geral realizar um levantamento da gastronomia da feira livre do município de Solânea, estado da Paraíba. Seus objetivos específicos são: catalogar as refeições, os tira-gostos e os lanches comercializados; identificar as bebidas que são consumidas como acompanhamentos dos pratos, tira-gostos e lanches; investigar os condimentos utilizados na preparação dos pratos, tira-gostos e lanches e avaliar as características estéticas e higiênicas dos pontos de comercialização.

Metodologia

A pesquisa foi exploratória e fundamentou-se em métodos qualitativos e quantitativos. Foi realizada no período de agosto a novembro de 2007, aos sábados, na feira livre do município de Solânea-PB. Os dados primários foram obtidos por meio da observação da

realidade durante as visitas técnicas aos pontos de comercialização da feira - livre e, principalmente, por meio da aplicação de questionários estruturados com 20 perguntas fechadas. Foram entrevistados homens e mulheres proprietárias e/ou cozinheiros. Foram visitados 28 pontos de comercialização, sendo 8 boxes, 17 barracas e 3 carroças. A avaliação das condições higiênicas dos estabelecimentos fundamentou-se na Resolução GMC Nº. 80/96 que regula sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

Resultados e Discussão

Os alimentos são comercializados em boxes, carroças volantes e barracas. Majoritariamente, nos boxes comercializam pratos feitos, refeições e tira-gostos; nas carroças comercializam lanches como coxinha, pastel, cachorro quente, tapioca e bolos; nas barracas são comercializados os típicos pastéis com caldo de cana, uma das maiores atrações gastronômicas das feiras livres, embora existam algumas barracas que também comercializam tira-gostos. Existe uma área específica para os boxes que ficam localizados próximos a área dos hortifrutis. Nos boxes não existe infra-estrutura adequada para o preparo, a manipulação e a comercialização dos alimentos: as paredes e os pisos não possuem revestimento de fácil lavagem; não existe fornecimento regular de água, de forma que os pratos são lavados em baldes ou bacias; alguns boxes não dispõem de fogão, assim, os alimentos são preparados em fogareiros improvisados. Observou-se que a maioria dos manipuladores dos alimentos não tem hábitos higiênicos: não lavam as mãos antes de preparar ou servir os alimentos; manipulam dinheiro e alimentos ao mesmo tempo; não usam toucas e poucos usam aventais. A estética dos boxes é simples: não existem objetos de decoração e as mesas são revestidas com plásticos coloridos ou toalhas quadriculadas. É comum colocar em cima das mesas os molhos de pimenta, que são muito apreciados. Nas carroças volantes também não existe cuidados em relação à segurança alimentar, cabendo destacar que os lanches ficam expostos à temperatura ambiente e à poeira durante todo o dia. Nas barracas que preparam os pastéis; o óleo da fritura é reutilizado incontáveis vezes e apresenta cor escura e odor desagradável. O perfil dos consumidores é popular e sem exigências, sendo os mesmos feirantes, donas de casa, trabalhadores, intelectuais e boêmios da localidade. O picado de bode com cachaça é uma das principais iguarias da feira livre de Solânea-PB, atraindo um público mais selecionado, por ele, turistas, profissionais liberais e políticos, os quais visitam regularmente a feira livre. No Quadro I verifica-se que a galinha de capoeira é outro tira-gosto bastante apreciado. As bebidas mais consumidas são cachaça e cerveja. O vinho consumido é popular, inclusive foi encontrada uma marca produzida no sertão paraibano, a partir de suco de uva. A composição dos pratos oferecidos pode ser observada no Quadro II, a mistura de feijão, arroz e farinha é básica em todos os pratos. Convém observar que as saladas não fazem parte da composição dos pratos dos boxes e barracas visitados. O cuscuz, a macaxeira e o inhame normalmente vêm acompanhados de guisado de carne ou de galinha de capoeira, sendo um dos pratos mais típicos da feira livre. Entre os produtos comercializados como lanches o bolo de bacia e o baeta foram os mais encontrados nos pontos de comercialização. O pastel, que tradicionalmente é consumido acompanhado de caldo de cana, foi o segundo produto mais identificado nos pontos de venda, conforme se observa no Quadro IV. Segundo Cabral (2008), os molhos e temperos determinam a personalidade da receita, assim, os condimentos tradicionais da Paraíba são largamente utilizados na preparação das refeições e dos tira-gostos comercializados na feira livre de Solânea-PB. Durante as entrevistas, os cozinheiros relataram que os condimentos utilizados são: cominho, coentro, cebolinha, alho, pimenta, colorau, salsa, louro, hortelã e orégano, fato que se pode observar no Quadro V, em que o cominho é o mais utilizado no preparo das refeições, seguido do coentro.

Considerações Finais

A gastronomia da feira livre de Solânea-PB envolve ingredientes e pratos tipicamente paraibanos, o que atrai consumidores de todas as classes sociais, seduzidos pelos

gostos e aromas dos temperos autênticos e dos fazeres familiar. Os boxes onde comercializam as refeições e os tira-gostos têm decorações simples e poucos cuidados em relação à higiene, ainda que retratem um ambiente doméstico e pitoresco.

Referências Bibliográficas

- ALBERTIM, B. Recife: Guia Prático, Histórico e Sentimental da Cozinha de Tradição. Recife, 2008
- BRASIL. Resolução GMC 80/96. Regulamento Técnico Mercosul Sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em: <25 de maio de 2007>.
- CABRAL, B. Molho é Sacerdócio. **Engenho da Gastronomia**. n 23 abr/mai 2008.
- COUTINHO, E.P. *et al.* Feiras Livres do Brejo Paraibano: Crise e Perspectivas. In: XLIV CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL. Fortaleza, CE. Anais... Fortaleza: CONGRESSO DA SOBER, 2006. (CD-ROM)
- DOLZANI, M. & JESUS, G.M. **O direito a cidade: cem anos de feira livre na cidade do Rio de Janeiro**. Disponível em: <http://www.uerj.br>. Acesso em: 05 fevereiro 2006.
- LEITE, L. A. Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. In: IV SIMPÓSIO SOBRE RECURSOS NATURAIS E SOCIOECONÔMICOS DO PANTANAL. Corumbá, MS. Anais... Corumbá, 2004. (CD-ROM)
- LIMA, R.. O Iphan tomba tre ícones regionais. **O Estado de São Paulo**. São Paulo, 08 de dezembro de 2006.
- SAMPAIO, F. *et al.* Por uma Dieta Atlântica (...) com Sabores de Mar. In: XII CONGRESSO DE GASTRONOMIA DO ALTO MINHO e I INTERNATIONAL GASTRONOMY CONGRESS. Região de Turismo do Alto Minho, 2001.

TIRA GOSTO	Frequência (%) em amostra de 28 feirantes
Galinha de capoeira	50,0
Picado de bode	67,8
Carne guisada	50,0
Carne de porco assada	21,4
Carne de bode assada	14,3

Quadro I – Tira gostos comercializados na feira livre de Solânea-PB

COMPOSIÇÃO	Frequência (%) em amostra de 28 feirantes
Feijão	28,6
Fava	7,1
Arroz	50,0
Farinha	50,0
Macarrão	28,6
Macaxeira	39,3
Inhame	25,0
Cuscuz	7,1

Quadro II – Composição dos pratos feitos e das refeições comercializadas na feira livre de Solânea-PB

BEBIDAS	Freqüência (%) em amostra de 28 feirantes
Bebida alcoólica	
Cachaça	60,7
Caipirinha	3,6
Cerveja	35,7
Vinho popular	3,6
Bebida não alcoólica	
Café	25,0
Sucos	25,0
Caldo de cana	17,9
Refrigerante	28,6

Quadro III – Bebidas comercializadas na feira livre de Solânea-PB

LANCHES	Freqüência (%) em amostra de 28 feirantes
Pastéis	39,3
Coxinha	42,9
Bolos	42,9
Tapioca	10,7
Cachorro quente	25,0

Quadro IV - Lanches comercializados na feira livre de Solânea-PB

CONDIMENTOS	Freqüência (%) em amostra de 28 feirantes
Cominho	92,8
Coentro	89,3
Cebolinha	82,1
Salsa	3,6
Pimenta	75,0
Colorau	75,0
Alho	35,7
Louro	3,6
Hortelã	3,6
Orégano	3,6

Quadro V – Condimentos utilizados no preparo de alimentos comercializados na feira livre de Solânea-PB