



Carne de sol de Picuí – PB: Registro de saberes e fazeres para salvaguardar o patrimônio gastronômico da Paraíba.

Resumo: A carne de sol é um produto típico da região Nordeste, sendo considerado um dos principais produtos da carne bovina salgada. O município de Picuí-PB, guarda a tradição do processamento deste produto como herança familiar e que precisa ser identificado e preservado. A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais. Assim, registrar as formas de preparo e de consumo de receitas tradicionais é de fundamental importância para o fortalecimento da identidade gastronômica. Este artigo tem como objetivo registrar a memória do processo artesanal de elaboração da carne-de-sol no município de Picuí-PB. Foi realizada a coleta de dados históricos a partir de pesquisa descritiva com amostragem do tipo *snowball*. Como resultado obteve-se que em Picuí, a carne-de-sol não é mais submetida a secagem ao sol e nem imersa no leite durante o processamento, porém, carrega a identidade cultural da localidade além de ter gerado o desenvolvimento turístico do município.

Palavras-chave: Cultura; Produto artesanal; Patrimônio gastronômico.

Abstract: The salted and dried meat is a typical product of the Northeast region, being considered one of the main products of the salted bovine. City of Picuí, keeps the tradition of processing this product as a family heritage and needs to be identified and preserved. The tradition, history, tastes, techniques and culinary practices combined are the source of the formation of regional cultures. Thus, to record the preparation and consumption of traditional recipes is of fundamental importance for the strengthening of the gastronomic identity. This article aims to record the memory of the artisanal process of elaboration of this product in the city of Picuí-PB. The collection of historical data was done from a descriptive research with snowball sampling. As a result it was obtained that in Picuí, the salted and dried meat is no longer sun-dried or immersed in the milk during processing, however, carries the cultural identity of the locality besides having generated the tourist development of the municipality.

Keywords: Culture; Craft product, Historic heritage.

Introdução

A gastronomia se constitui na herança passada de uma geração à outra, de sua cozinha, seus costumes e gostos como um fator de comunicação por ser considerada uma linguagem própria dos que possuem a mesma origem (CORNER; ÂNGELO, 2008). Nos últimos anos observou-se uma mudança nos hábitos alimentares da população. Pedrazza (2004) destaca que, embora tenha ocorrido alterações nos hábitos alimentares, o tradicionalismo alimentar não deixa de ser importante, pois é nos gostos alimentares que se encontra os aprendizados primitivos mais significativos.

A cozinha é uma referência cultural e mostra nas escolhas alimentares, ainda que inconscientemente, a essência dos gostos alimentares, que dentro contém toda herança dos antepassados, a memória e a identidade de um povo (CORNER, 2008).

A região nordeste do Brasil possui uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e ingredientes, devido principalmente a miscigenação de hábitos portugueses, com as raízes da cultura indígena e africana. (VECCHIO, 2011, SALES et al., 2016).

A carne de sol é um produto típico dessa região, sendo considerado um dos principais produtos da carne bovina salgada. Este produto surgiu da necessidade da população da época, em consequência das dificuldades de conservação da carne *in natura*, por ser uma região de clima quente, sendo considerado um alimento de alto valor proteico e bastante apreciado sensorialmente pelos consumidores (NÓBREGA, 1983).

A fabricação da carne-de-sol é artesanal e rudimentar. Alguns autores afirmam que os vários procedimentos utilizados na produção da carne de sol resultam em produtos com características diferentes, dependendo da região de produção, garantindo ao produto final características singulares (NÓBREGA, 1982; LIRA; SHIMOKOMAKI, 1998; CRUZ, 2010). Mas, apesar da sua popularização como produto regional, ainda não existe um Padrão de Identidade e Qualidade da carne-de-sol, ocasionando assim, grandes variações no seu processamento (SALVIANO, 2011).

A Paraíba se destaca na produção e consumo desse produto, embora a quantificação da produção não conste em estatísticas oficiais. O consumo está em torno de 1,405 kg */per capita/* ano, apresentando-se, este Estado, como um dos maiores consumidores de carne-de-sol no Brasil (IBGE, 2009, SALVIANO, 2011).

O município de Picuí/PB, guarda a tradição do processamento deste produto que tem passado de geração a geração e que precisa ser identificado e preservado. A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais.

É nesse contexto que a carne de sol de Picuí está inserida, dentro do resultado de tradições e conhecimentos ocorridos, podendo ser entendida como um componente disseminador de cultura como modo de preservação do patrimônio gastronômico.

Nos últimos tempos, tem-se observado uma tendência das sociedades à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004).



Nora (1993), em seu estudo “*Entre memória e história: a problemática dos lugares*” descreve que devemos sentir-nos obrigados a acumular vestígios, testemunhos, documentos, imagens, discursos, sinais visíveis do que se foi, a medida em que desaparece a memória tradicional, onde devemos não apenas resgatar e manter vivo os resquícios da memória, necessitamos produzir arquivos.

Assim, registrar as formas de preparo e de consumo de receitas tradicionais é de fundamental importância para o fortalecimento da identidade gastronômica de uma localidade, pois contém uma parte da história de uma e/ou várias regiões que vem sendo passadas entre membros de famílias e círculos sociais e que, irremediavelmente, vem perdendo parte de sua essência devido às transformações globais na maneira das populações se alimentarem (SALES et al., 2016). Além da perspectiva história o resgate do patrimônio gastronômico também se apresenta como porta para o desenvolvimento e/ou fortalecimento do turismo, na medida em que materializa uma série de costumes, técnicas e tradições. (BAHL, GIMENES e NITSCHKE, 2011).

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

Metodologia

A pesquisa desenvolvida foi do tipo descritiva. Segundo Gil (2008, p. 28), as pesquisas deste tipo têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Quanto à coleta de dados, trata-se de uma pesquisa de campo. A pesquisa de campo é investigação empírica realizada no local onde ocorre ou ocorreu um fenômeno ou que dispõe de elementos para explicá-lo. Pode incluir entrevistas, aplicação de questionários, testes e observação (MORESI 2003, p. 09).



A amostragem utilizada na pesquisa foi do tipo *snowball*, conhecido também como *snowball sampling* (“Bola de Neve”) (GOODMAN, 1961; BIERNACKI; WALDORF, 1981). Este método consiste em uma amostragem não probabilística, que utiliza cadeias de referência, construídas a partir de documentos ou informantes-chave, chamados de *sementes*. Solicita-se que as pessoas indicadas pelas sementes indiquem novos contatos com características desejadas, formando uma rede pessoal, aumentando o quadro de amostragem a medida que novas entrevistas vão sendo realizadas e assim por diante até chegar no objetivo proposto que é o “ponto de saturação”, onde os novos entrevistados passam a repetir os conteúdos já obtidos em entrevistas anteriores, sem acrescentar novas informações relevantes à pesquisa (WHA, 1994; PENROD, 2003; ALBUQUERQUE, 2009; VINUTO, 2016)

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

Foram visitados os cinco açougues do município de Picuí e quatro restaurantes que comercializam a carne de sol. Os bares da cidade não entraram na amostra. Os sujeitos entrevistados foram os açougueiros e proprietários de açougues, donos e cozinheiros de restaurantes de Picuí -PB, além de pessoas específicas envolvidas no processo histórico com critério pautado na coleta de amostra conforme metodologia “Bola de neve.”



Resultados e Discussão

Embora não possua um plantel expressivo de gado (AGRA, 2015), Picuí tem sua história ligada a criação de gado. No século XVIII instalam-se as primeiras fazendas de gado em torno do riacho Pucuhy. No século XIX juntam-se aos primeiros fazendeiros outros vindos de municípios e estados vizinhos que geravam renda e ampliavam seus domínios tendo como base de sua economia a criação extensiva de gado e a produção e comercialização de derivados bovinos (FREIRE, 2008; NASCIMENTO, 2012).

Segundo Freire (2008) é essa criação que vai constituir as bases materiais para o desenvolvimento da tradição culinária da cidade, uma vez que devido a perseguição de Portugal aos Holandeses em 1654 os mesmos fugiram para o interior dos estados para criar bovinos. Isto engatilhou uma atividade tropeira no interior o que teria dado início a produção da carne de sol.

Conhecido como “a terra da carne de sol” o município de Picuí no estado da Paraíba possui ampla notoriedade no Nordeste do Brasil. Esta denominação iniciou-se na década de 80, mais precisamente no ano de 1981 a partir do restaurante pertencente ao marchante Paulo Henriques e sua esposa Marilene, “O Recanto do Picuí”. A título de esclarecimento, na Paraíba denomina-se marchante aquele que comercializa carne bovina e não necessariamente o que vende o boi abatido como consta em dicionário. Trata-se de um regionalismo (SOUZA, 2017).

Os picuienses Paulo e Marilene recém-chegados ao município de João Pessoa começaram a comercializar a carne de sol em “quentinhas” em sua residência na Avenida Beira Rio. Os clientes eram conterrâneos picuienses do casal e que estavam residindo em João Pessoa à época. A carne de sol era acompanhada de feijão verde, farofa d’água, paçoca, pirão de queijo, macaxeira cozida, arroz de leite e vinagrete. O comércio cresceu rapidamente e logo as pessoas que aguardavam seus pratos naquele “fundo de quintal” o faziam bebendo cerveja em um bate papo animado e descontraído (SOUZA, 2017).

Impulsionados pelo crescimento, no mesmo ano (1981) o casal inaugura o restaurante “Recanto do Picuí” na Avenida Beira Rio, Bairro da Torre em João Pessoa. A clientela do restaurante cresce rapidamente o que leva o casal a abrir filiais na Paraíba e



em outras capitais do Nordeste o que solidifica a marca “Carne de sol de Picuí”. Todos esses restaurantes acabaram exportando picuienses para trabalhar nas funções de garçom, cozinheiro e churrasqueiro (AGRA, 2015, SOUZA, 2017).

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

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

O processamento da carne é feito artesanalmente e de maneira rudimentar (Figura 2). O corte é colocado sobre a bancada e então são feitas mantas de aproximadamente 5cm. Em seguida são feitas incisões longitudinais e a salga. Todos os açougues utilizam sal fino e em nenhum há padronização da quantidade (é feito “no olho”). A salga é mista pois após a salga os cortes são empilhados e a exsudação de líquidos da carne com o sal forma uma salmoura. O tempo de salga variou de 1,5 horas até quatro horas, e em todos, na metade do tempo havia um “tombamento” da pilha de carne onde as de cima passam para o final da pilha.

A falta de padronização na adição de sal na carne de sol já foi referida e discutida na literatura. Salviano (2011) estudando o processamento da carne de sol comercializada em João Pessoa encontrou uma variação de sal de 2 a 10% sendo que a maioria utilizava

entre 6 e 10% de sal. A produção artesanal e a ausência de regulamento de identidade e qualidade dão margem para essas variações.

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

Na descrição da “carne de sol autêntica de Picuí”, Agra (2015) refere que existe mais ou menos uma média de sal no processamento que é de 3kg a cada 15kg de carne o que corresponde a 20% de sal adicionado, e que a carne após a lavagem é levada ao sol estendida em varais de arame ou de madeira nas primeiras horas da manhã com a gordura vertida para cima e por seis a oito horas em cada lado. Esse processo era repetido por três a quatro dias.

Em todos os açougues visitados não se faz mais a secagem ao sol. Ao final do gotejamento a carne fica exposta em bancadas sob temperatura ambiente para comercialização (Figura 3).

Figura 1. Processamento da carne de sol em açougue do município de Picuí-PB.



I – Corte de coxão mole, II – Incisões na manta, III- Salga, IV – Carne após a salga e o gotejamento. **Fonte:** Dados do autor (2017).

A carne de sol por ser submetida somente a uma leve salga e desidratação apresenta vida útil semelhante à das carnes frescas em temperatura ambiente (72 a 96h)

(SALVIANO, 2011; ISHIHARA, 2012). O costume de manter exposto em temperatura ambiente vem da antiguidade, quando se submetia a secagem e a vida de prateleira era mais longa.

Figura 3. Exposição da carne de sol para comercialização em bancada de açougue de Picuí-PB. **Fonte:** Dados do autor (2017)



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

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

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

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

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

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



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

Neste sentido foram visitados os maiores e mais conhecidos restaurantes da cidade. Destaque-se que Picuí é uma cidade de interior e a oferta de restaurantes é pequena. O cardápio em todos eles segue o mesmo padrão: É composto da carne de sol de formas diversas, bode, carneiro e outros cortes assados na brasa. Os acompanhamentos são feijão, arroz branco ou vermelho, farofa d’água, vinagrete, paçoca, macaxeira cozida ou frita e pirão de queijo. Em alguns pratos, além dos supracitados, é oferecido macarrão ao alho e óleo e batata frita.

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

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

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

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

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

O tempo de imersão da carne no leite variou de vinte minutos a uma hora e meia. E antes de fazer a imersão no leite realiza-se uma dessalga prévia em água podendo o procedimento ser repetido ou não. Perguntamos se eles observavam mudança na carne e todos falaram da mudança na cor que pode ser visualizada na Figura 4.

A forma de cocção da carne é assada “na brasa” ou frita em manteiga de garrafa com anéis de cebola roxa. Geralmente é servida com queijo coalho por cima.

Figura 4. Carne de sol dessalgada no leite em restaurante do município de Picuí.



Fonte: Dados do autor (2017).

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

Picuí guarda a tradição do processamento deste produto que tem passado de geração à geração e que precisa ser identificado e preservado. A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência das sociedades à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004). Além da valorização, de acordo com Nora (1993), devemos sentir-nos obrigados a acumular vestígios, testemunhos, documentos, imagens, discursos, sinais visíveis do que se foi, a medida em que desaparece a memória tradicional, e, além disso, registrar e produzir arquivos de memória.



Considerações Finais

A popularização do município de Picuí como “terra da carne de sol” deve-se ao modo de fazer desta iguaria pela população local, utilizando a dessalga em leite além de outros ingredientes locais como manteiga de garrafa (ou da terra) e queijo coalho. A receita se popularizou na capital paraibana por meio do restaurante “Recanto do Picuí” e disseminou-se pelo Nordeste sendo modificada pelos diversos sujeitos que a levaram pelos municípios afora. Mesmo com as modificações, a carne de sol de Picuí carrega a identidade cultural da localidade além de ter gerado o desenvolvimento turístico da cidade e que deve ser preservado.

Referências

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

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

BAHL, M.; GIMENES, M.H.S.G.; NITSCHKE, L.B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, Número Especial EGAL, 2011.

BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. **Coletânea de palestras...** Brasília, 2004.

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

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



CRUZ, A. L. de M. **Produção, Comercialização, Consumo, Qualidade Microbiológica e Características Físico-químicas da Carne de sol do Norte de Minas Gerais** / Aline Luciane de Moura Cruz. Montes Claros, MG: ICA/UFMG, 2010. 95 f: il. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias, área de concentração em Agroecologia) Universidade Federal de Minas Gerais, 2010.

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

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

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

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

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

LIRA, G. M.; SHIMOKOMAKI, M. Parâmetros de qualidade da carne-de-sol e dos charques. **Higiene Alimentar**, v.12, n.58, p.33-35, 1998.

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

MORESI, E. "**Metodologia da pesquisa**." Universidade Católica de Brasília (2003). Disponível em: <http://ftp.unisc.br/portal/upload/com_arquivo/1370886616.pdf> Último acesso em 15 de junho de 2016.

NASCIMENTO, P. O. "**Picuí, capital mundial da carne de sol**": entre o costume e a tradição. 2012. 27f. Monografia – Universidade Estadual da Paraíba, Campina Grande, PB, 2012. Disponível em: < <http://dspace.bc.uepb.edu.br/jspui/handle/123456789/3205>>. Acesso em: 20 de set. 2017.

NÓBREGA, D. M. **Contribuição ao estudo da carne-de-sol visando melhorar sua conservação**, 1982. 81p. Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual de Campinas. Campinas, SP. 1982.



NÓBREGA, D. M. SHINEIDER, I. S. **Contribuição ao estudo da carne de sol visando melhorar sua conservação.** Higiene Alimentar, v. 2, n. 3, p. 150-154, 1983.

NORA, P. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **PROJETO HISTÓRIA: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC – SP.** v. 1, São Paulo: 1993.

PEDRAZZA, D.F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso do Brasil. **Revista virtual de humanidades**, n.9.v.3, jan./fev., 2004.

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

SALES, A.D.; SOUZA, F.E.; LIMA, K.P.; VIEIRA, P.P.; GUERRA, I.C.D. **As receitas de ontem: O resgate de preparações tradicionais de sarapatel e buchada de bode nas feiras livres do agreste paraibano.** In: Nutrição e Saúde: Conhecimento, Integração e tecnologia. João Pessoa, Impressos Adilson, 2016. 470p.

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

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

VECCHIO, R. D. **A culinária nordestina.** O Vale, 2011. Disponível em: <<http://www.ovale.com.br/viver/a-culinaria-nordestina-1.172390>>. Acesso em 17/09/2015.

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

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