

Área Temática: Cultura

PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL: RESGATE DAS FORMAS DE PREPARAÇÃO DA BUCHADA E DO SARAPATEL CAPRINO EM FEIRAS LIVRES DA GRANDE JOÃO PESSOA

Alexandre Daher Ferreira Sales¹, Daiane Xavier Veloso¹, Paulo Victor Duarte de Souza¹, Fabiana Evaristo de Souza², Karla Pereira de Lima², Ingrid Conceição Dantas Guerra³

O modelo alimentar de uma sociedade compõe seu patrimônio cultural imaterial. As cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, e culturais complexos, cujas marcas territoriais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais que devem ser preservadas. O objetivo deste estudo foi resgatar as formas de preparação e como são servidas a buchada e o sarapatel caprino em feiras livres das cidades de Bayeux, Santa Rita e João Pessoa. As feiras livres foram mapeadas e em cada uma delas foram visitados todos os boxes que comercializavam sarapatel e/ou buchada. Com auxílio de um questionário estruturado bem como com materiais de imagem, áudio e vídeo, foram coletadas informações a respeito da aquisição dos ingredientes, forma de preparo e serviço destes pratos. Nos municípios de Bayeux e Santa Rita foram visitadas as únicas feiras-livres existente em cada município. Dentro da feira livre de Bayeux, 11 estabelecimentos comercializam refeições prontas e destes apenas um comercializa buchada e três comercializam sarapatel. Em Santa Rita 5 estabelecimentos comercializam refeições e petiscos, destes, 4 comercializam sarapatel e nenhum buchada. Em João Pessoa foram visitadas todas as feiras-livres existentes sendo um total de 16 feiras. Destas, 4 feiras comercializam buchada e 11 comercializam sarapatel. Os resultados mostraram que está acontecendo uma redução na procura e conseqüentemente na oferta de buchada e sarapatel nas feiras, sendo este declínio mais acentuado para a buchada. No resgate das formas de preparação, os comerciantes entrevistados relataram ter aprendido a receita com a mãe ou sozinho (sempre justificada pela demanda). Todos os entrevistados relataram não se utilizarem dos produtos prontos na preparação mantendo desta forma o preparo artesanal utilizando escaldamentos diversos, vinagre, limão e especiarias. São necessários maiores investimentos na melhoria das condições higiênico-sanitárias e de infraestrutura das feiras, bem como ações que incentivem as diferentes camadas da população a frequentarem e consumirem a buchada e sarapatel produzidos artesanalmente nestes locais, valorizando e preservando o patrimônio gastronômico do estado.

Palavras-chave: Alimentação, cultura, gastronomia regional

¹Discentes do Curso de Gastronomia da UFPB. adfs03@gmail.com, daianaxavier6@hotmail.com, paulovictorduarte95@hotmail.com.

²Discentes do Curso de Hotelaria da UFPB. fabianasouza18@hotmail.com, karla_jesus@hotmail.com.

³Docente do Departamento de Gastronomia da UFPB. ingridcdantas@hotmail.com