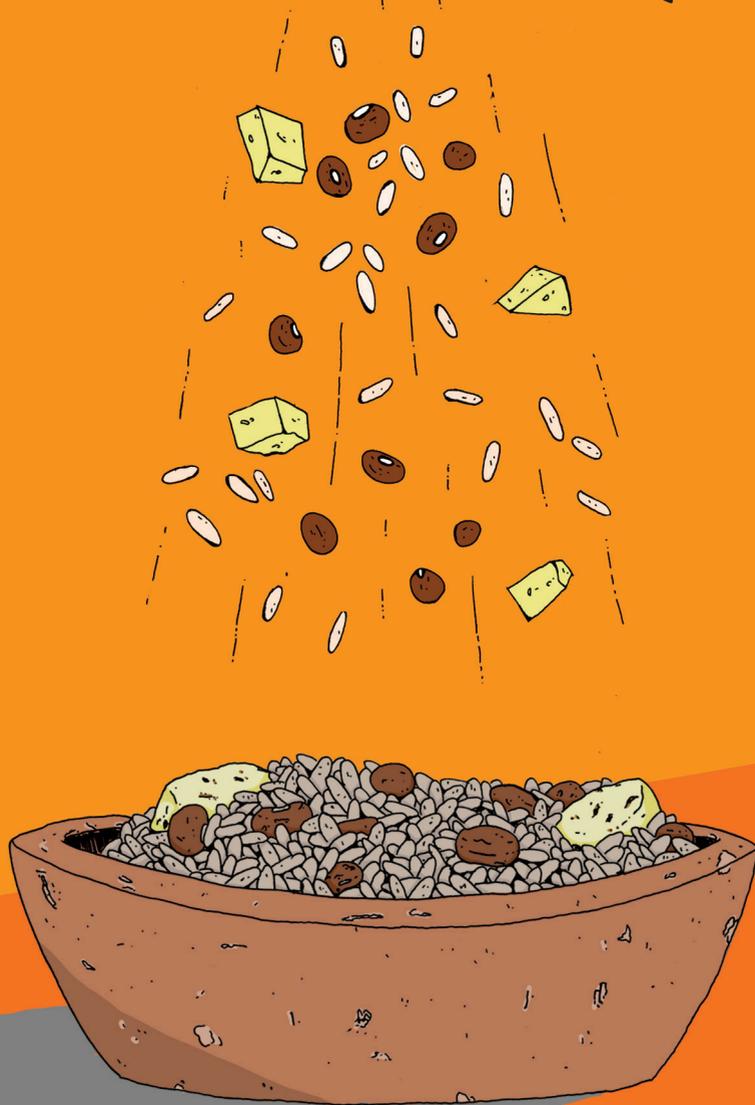


BAIÃO DE RUMA

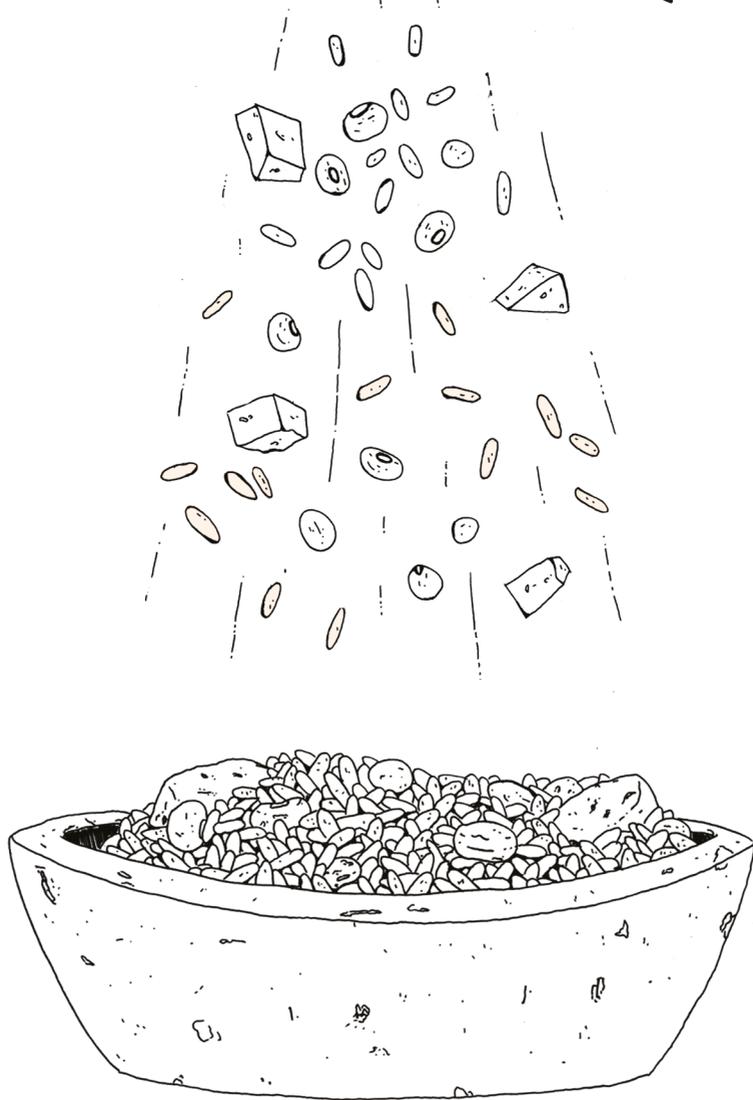
O baião de dois além do prato



Suzana Mesquita

BAIÃO DE RUMA

O baião de dois além do prato



Suzana Mesquita

Baião de Ruma: o baião de dois além do prato

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Jornalismo da Universidade Federal do Ceará (UFC) para obtenção do título de Bacharel em Jornalismo, no ano de 2019.

Orientação

Edgard Patrício

Apuração e Escrita

Suzana Mesquita

Fotografia

Suzana Mesquita

Projeto Gráfico

Sâmia Martins

Ilustrações

Faruk Segundo

Diagramação

Suzana Mesquita

Revisão Final

Edgard Patrício

*“Se o baião é bom sozinho
Que dirá baião de dois”*

Luiz Gonzaga, 1977

SUMÁRIO

| | |
|----------------------------|-----|
| Introdução | 09 |
| O arroz e a não-cultura | 17 |
| O feijão e a força | 43 |
| O queijo e a tradição | 69 |
| O baião de dois e a rotina | 93 |
| Agradecimentos | 115 |
| Referências Bibliográficas | 119 |

Introdução

Muitas lembranças que temos não são nossas. São relatos de outras pessoas que estavam naquele momento conosco, seja pela história contada oralmente ou pela foto. A primeira lembrança que tenho do baião de dois não é minha, mas de minha mãe. Ela e meu pai me levavam para comer baião na churrascaria do Mundinho, meu avô, que ficava ali na Avenida Mister Hull, poucos metros da nossa casa. Não lembro do gosto, nem da cara, muito menos da receita, mas desde os dois anos de idade o prato me acompanhou na rotina de cearense esgalamida que sempre fui, desde recém-nascida, quando chorava noites adentro com uma fome que o leite materno não matava, e que precisou logo de um baião de dois para se saciar.

O cearense é, antes de tudo, um esgalamido, no melhor e mais espontâneo sentido da palavra. A fome que acompanhou muito da nossa história nos faz valorizar o banquete, a fartura, a comida que pesa e que empanzina. Tanto é que existem várias expressões, como Eduardo Campos destaca em “Gramática do Paladar”, que dão conta dessa vontade de comer: “‘é vê um cavalo pra comer’; ‘derruba um prato de feijão num abrir e fechar de olhos’; ‘viu comida é como urubu por carniça’; ‘come tanto que só falta roer a beirada do prato’; ‘ô homem pra comer! Não é homem, é uma seca’; ‘com ele é só no venha mais’; ‘bota tanta comida no prato que dá pra se esconder atrás’; ‘come até às tampas’”.

O cearense leva o humor até na culinária, feita de piada e exageros que contrastam com a simplicidade dos processos que compõem nossos pratos típicos. Essa simplicidade acaba criando uma espontaneidade na criação de nossas receitas que, misturadas à nossa rasa preocupação em manter nosso patrimônio, nos fez perder muitos registros no que diz respeito à nossa alimentação, criando lembranças turvas como as da infância. O mesmo acontece com o passado do baião, meio confuso, que ninguém sabe direito do início da sua vida. Muita pesquisa, investigação e apuração me levou a becos sem saída, histórias que não faziam sentido e muitas, muitas receitas diferentes.

Na tentativa de descobrir o baião de dois, percebi que ele não é apenas um baião, ou um baião de dois, ou até de três, como imaginava no início da minha pesquisa, com o arroz, o feijão e o queijo de coalho. Ele é de ruma, que em cearensês significa uma grande quantidade, em possibilidades, ingredientes, histórias e mãos de gente trabalhadora. Resolvi ir mais fundo e tentar descobrir como cada um dos três ingredientes principais se criaram e chegaram até a panela para serem misturados e virarem o prato típico do Ceará, mais nosso que a paçoca ou a rapadura, mesmo tendo tanta influência de outros lugares.

Esta grande influência está especialmente no arroz, e o capítulo um, dedicado a ele, trata justamente sobre como — spoiler — a cultura desse insumo praticamente não existe no estado, como ele nunca foi cearense e como tem dificuldade de se tornar local pela crise hídrica do estado. Para entender essa dinâmica, visitei os municípios de Morada Nova e Icó, e conheci agricultores que ainda praticam — ou pelo menos tentam praticar — a cultura do arroz.

No segundo capítulo, além de contar sobre a minha experiência na cidade de Madalena, falo sobre a forte cultura do feijão no Ceará e até mesmo no Brasil, e sobre como a agricultura familiar e a democratização de terras são importantes para que essa cultura continue crescendo e alimentando milhares de cearenses. O

capítulo também se dedica ao tipo de feijão mais popular no estado: o feijão verde de corda. Logo em seguida, no terceiro capítulo, enalteço o queijo de coalho na cidade dele, Jaguaribe, mostrando como a tradição familiar mantém a fama e a qualidade do produto. No mesmo capítulo, passo pelo mercado que recebe e distribui muito queijo coalho em Fortaleza, o São Sebastião.

No quarto e último capítulo, chego finalmente ao baião. Além de contar a história do prato e trazer algumas curiosidades que descobri na minha pesquisa, continuo fazendo o que fiz nos quatro capítulos, e o que é mais importante para este livro: contar histórias de pessoas que estão por trás desses alimentos, e como suas vidas e os insumos andam lado a lado. Entrevistei consumidores locais, turistas, cozinheiros, chefs e empresários do ramo do baião de dois em Fortaleza, tentando mostrar sua forte presença e importância na vida do cearense.

Em meio à tantas histórias e tantos personagens, quis exaltar o quanto a comida carrega uma afetividade em todos os seus processos. Um grão de feijão não é mais do que isso se não há quem o plante, colha, venda, compre, cozinhe e coma. E se há humanidade existe sentimento, sentimento esse que vai na comida. Além de uma necessidade e direito humanos, a alimentação é uma importante parte da cultura. A inserção de um hábito alimentar no cotidiano de um grupo faz com que ele se insira na memória e passe a ter um significado muito maior do que a simples nutrição. E a cultura também é carregada de sentimentos, pois diz respeito à identidade e pertencimento, a vivências e lembranças.

Cinco cidades, dezenas de restaurantes e entrevistados e milhares de caracteres depois, passei a enxergar não só o baião de dois, mas todos os processos que envolvem alimentação de uma maneira totalmente distinta. Conheci a riqueza do sertão do Ceará, vi de perto os frutos da luta do MST, descobri como se faz queijo de coalho, como se planta arroz e feijão, além das várias possibilidades de preparação do baião de dois. Conheci história de grandes pessoas que, através de seus ofícios, se tornaram seres

humanos ainda maiores.

Foi uma jornada divertida, emocionante e engrandecedora. E espero ter passado todas essas emoções em cada palavra, cada capítulo, cada história. Boa leitura.



O arroz e a não-cultura

Receita do capítulo: Baião de dois da Célia

Ingredientes:

- Arroz branco
- Feijão de corda seco
- Nata

Modo de fazer:

Célia cozinha o feijão numa panela de pressão em sua cozinha azulejada. Depois de cozido por cerca de 20 minutos, acrescenta o arroz cru e tempera. Depois de 15 minutos, antes de ficar no ponto, coloca a nata e mistura bem. A comida do dia a dia alimenta a ela, seu marido, seu irmão e os dois trabalhadores que cuidam dos seus quatro hectares de terras em Morada Nova, cidade localizada no Vale do Jaguaribe, a 167 km de Fortaleza. Numa tarde quente e silenciosa de fevereiro, ainda sentindo o mormaço do verão que em breve iria embora, Célia lembrou outros tempos, mais prósperos e fartos, antes do extenso período de seca que acometeu o estado a partir de 2005. Nos seus quatro hectares de terra irrigada, a maior parte do que crescia ali era arroz.

Célia Maria é uma das seis mil irrigantes que pude conhecer do perímetro irrigado de Morada Nova, construído pelo Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS) em 1970, como uma forma de diminuir as inundações na cidade e beneficiar a população local. A criação do perímetro transformou totalmente a região. Além da implantação da cultura do arroz, também foram criadas escolas, hospitais e diversos outros serviços para atender os irrigantes, numa área total de 10.849 hectares.

“As escolas eram todas do DNOCS, 12 núcleos escolares, com transporte, toda a estrutura da época que você imaginar. Era assistência social, veterinário, agrônomo, o técnico, enfermeiro

veterinário, os professores eram todos do DNOCS. Tinha também aula à noite, que era o Mobral, e isso gerou um ambiente de muita produção e informação”, conta Joacir Moreira, técnico do DNOCS de Fortaleza responsável pela fiscalização do perímetro de Morada Nova. Foi apenas com esse crescimento que, poucos anos depois, Morada Nova foi contemplada com energia elétrica.

Na época da criação do perímetro, Célia era uma criança, e morava em Água Fria, no estado da Bahia, local onde nasceu e viveu antes de chegar a São Gonçalo do Amarante, onde trabalhou plantando feijão e milho até 1996. Foi neste ano que resolveu comprar o lote em Morada Nova, mesmo não sabendo nada sobre plantação irrigada. “Quando a gente chega, a gente acha que vai ser uma coisa bem difícil, mas depois nem é tão difícil”. É tão fácil que ela fala como se eu entendesse todo o processo de abrir o canal, mexer no sifão, abrir a comporta para a água cair na marasta. “Pronto, irrigou”, ela diz, como se aquela realidade ainda fosse viva no meu cotidiano e no dela.

Neste perímetro, a água da irrigação vem através de bombeamento de poços, o que era uma vantagem em relação a outros locais que dependem apenas da chuva. No entanto, duas questões dificultam o uso dessa água, questões essas que fazem a produção diminuir mais a cada ano. O primeiro fator dessa diminuição é o prejuízo financeiro causado pelo grande gasto de energia no bombeamento da água. Isso torna o custo da produção inviável se o objetivo é a venda.

A segunda questão é a contaminação da água. ‘Caparrosa’ foi o nome que escutei frequentemente por Célia e até mesmo pelos técnicos do DNOCS, usado popularmente para descrever a água impura, pois ela forma literalmente uma capa rosada na sua superfície. Essa água, segundo os técnicos do local, contém grandes quantidades de sal. E a alta salinidade diminui a produtividade, fazendo com que, a cada novo plantio, a quantidade de insumos perdidos seja maior. Com água imprópria, o arroz não pode ser irrigado. Assim, desde 2014, a renda da agricultora vem do aluguel das máquinas agrícolas que ela tem — que também não geram



Célia Maria no estábulo onde faz a ordenha das vacas

tanto lucro por não ter para quem alugar — e da pecuária.

Com a ajuda dos dois empregados e dos irmãos, Célia cuida do marido, que se recupera de um câncer no intestino e ainda está com a saúde fragilizada; e também da casa e dos animais. Quando fala deles, a mulher de 54 anos se torna uma criança, e seus bichos se tornam de estimação. Na visita ao seu terreno, me mostrou com orgulho suas vacas leiteiras, porcos e algumas galinhas. “Se eu pudesse, eu criava o gado todo gordo, porque a gente acha bonito os bichos bem gordinhos, a gente vê um bem magrinho, porque têm uns que cria os bezerrinhos que puxa até o suspiro. A gente tem que fazer que alimente os bichinhos. Se eu pudesse, se eu ganhasse na loto, que eu nem jogo, era só para engordar os bichos, deixar eles bem gordos, bonitos, ligar o chuveiro para eles tomarem banho”.

A filha, que ouvia a conversa, ri, e a mãe fala das reclamações da filha por estar sempre cuidando dos animais. “Mas, minha filha, foi o que eu sempre trabalhei e gosto”, ela diz à menina, que, assim como o outro filho de Célia, mora longe dos pais mas sempre volta para visitas. A mãe me conta que ele é agrônomo e que quer que ele volte para casa, mas que não vale a pena sem um inverno e com tão poucos animais. O dinheiro que ele envia para a mãe é bem mais do que ele poderia dar se estivesse trabalhando com a família, mesmo com a vontade dela de estar perto dele.

HISTÓRIA

A pecuária foi e permanece sendo, desde o início do século XVIII, uma das culturas mais praticadas no estado. Segundo a historiadora Luciara Silveira, a pecuária era praticamente a única atividade exercida no estado até o século XIX, sendo a agricultura uma prática que não gerava muito interesse na população. A partir da introdução da agricultura, o feijão e o milho verde se tornaram culturas importantes nesse setor.

O arroz, no entanto, nunca fez parte da agricultura familiar cearense, muito menos brasileira. Trazida da China pelos portugueses nos séculos XVII e XVIII, o insumo era plantado em quantidades consideráveis apenas em São Paulo e no Maranhão, considerado um “alimento neutro” e não muito utilizado pelas classes populares, como aponta o sociólogo Carlos Alberto Dória em seu livro “Formação da Culinária Brasileira”. Câmara Cascudo, antropólogo pesquisador da cultura e alimentação brasileira, também fala que o alimento era importante, porém não tão indispensável quanto a farinha de mandioca.

Enquanto o Ceará estava começando a intensificar a atividade agrícola no início do século XIX, a cultura e a exportação em larga escala do arroz tinham início em outras partes do Brasil. Tanto é que esse insumo só se torna popular entre os cearenses de camadas mais populares na década de 1970, segundo o professor da Universidade Federal do Ceará (UFC) e pesquisador José Arimatéa. Ele considera que o arroz, nessa época, era um alimento “marcador”. “Ele marca os dias de festa, fim de semana, que eram os dias em que ele ia para a mesa das pessoas. E não eram todas as pessoas. Quem conseguia cultivar era uma quantidade muito pequena que só dava para um período curto, então poupava. Geralmente comia só nos fins de semana. E para vender era um produto caro. Quem produzia produzia só para o próprio consumo”.

Se mesmo com os poços e as bombas a cultura se tornou quase impraticável, outros perímetros que não dispõem desse privilégio sofrem ainda mais. O perímetro irrigado de Icó, a 200 km de Morada Nova e também no Vale do Jaguaribe, conta apenas com a água da chuva para prosperar. Eu não sabia disso quando

visitei o local em setembro, em pleno período de verão, esperando encontrar campos alagados e cheios de arroz, ou pelo menos algum sinal de que algo havia sido plantado ali no último inverno.

Depois de acordar às 4:30 e pegar o primeiro microônibus Jaguaribe-Icó, pude conhecer Erivan Anastácio, seu Ivan, agente do DNOCS que fiscaliza e auxilia os irrigantes da cidade. Foi só no caminho do departamento, passando pela BR 404 que corta o perímetro, que ele me contou que não se plantou arroz no ano anterior. Na verdade, não se planta arroz em Icó há 18 anos. O que eu veria quando chegasse ao local seria o nada, a ausência de plantações de qualquer tipo. Nem em pecuária se falou. A paisagem era fiel ao estereótipos da caatinga no período mais “brabo”. Nenhum verde, só de alguns mandacarus e algumas árvores sem frutos, minúsculos pontos de cor em meio a uma imensidão de bege, laranja, a cor de terra batida e seca.

Andando pelo perímetro, Ivan me mostrou o que sobrou dos canais de irrigação que funcionavam por gravidade: nenhum sinal de água, a maioria quebrados, enferrujados, destruídos. Em 2001, houve um grande período de estiagem que se estendeu por mais dois anos, o que danificou uma boa parte do sistema de irrigação, que data do fim da década de 60. Ao final desse período de estiagem, mesmo com a cheia dos açudes, esse dano ao sistema impediu que os perímetros fossem irrigados, o que parou a plantação de arroz.

Na criação dos perímetros, um dos critérios de seleção do DNOCS para escolha de irrigantes era a quantidade de integrantes da família, para garantir que a maior quantidade de pessoas tivesse a oportunidade de uma terra para trabalhar e passar para as gerações seguintes. Mesmo com essa escolha, a seca fez com que grande parte dos filhos e netos dos irrigantes fossem embora por não ter uma perspectiva de futuro no local. Hoje em dia, a população idosa é maioria no perímetro. Na associação dos moradores, onde também funciona a escola do perímetro, numa pequena casa de dois pequenos compartimentos, se via apenas idosos, com exceção de Manuel Pequeno, de 51 anos.



Canail de irrigação quebrado no perímetro irrigado de Icó

“Aqui é para quem gosta de trabalhar e de sofrer”. Essa foi a primeira coisa que Manuel me disse durante a nossa conversa. Filho de agricultor, pareceu conformado que dali não sairia mais, mesmo sem nenhuma perspectiva de melhora. A família sobrevive apenas da aposentadoria do pai e do dinheiro que seus filhos, que trabalham em outras cidades, mandam. Depois disso, vários senhores que estavam na associação começaram a contar suas próprias experiências de desesperança em relação ao presente e ao futuro. A maioria deles também vivia apenas da aposentadoria e não plantava mais nada.

A única exceção em meio ao pessimismo foi José Maria. O mais velho dos irrigantes que conheci em Icó falou que tinha esperança que a situação ia mudar. Com 81 anos, ele ainda lembra de quando a plantação de arroz foi interrompida em 2001. Os técnicos do DNOCS disseram que era “melhor parar, porque se não vai ter prejuízo, porque não tem mais água”. Integrante do perímetro desde janeiro de 1985, ainda consegue plantar feijão e milho para consumo próprio, com ajuda dos filhos. Até os três que não moram no perímetro voltam para ajudar. Essa plantação, porém, só é possível quando há um inverno de fato. “Irrigação não tem mais, o rio é longe, cacimba não dá no lote, cava poço mas não dá água, tem que aproveitar o inverno”, ele diz.

CRISE HÍDRICA

Mesmo com a grande quantidade de chuvas no período de inverno de 2019, o Ceará ainda sofre tentando se recuperar da crise hídrica que teve início em 2012 e até o ano passado chegou a atingir 94 cidades do estado, segundo a Agência Nacional de Águas (ANA). O número equivale a 10,3% de todas as cidades em crise hídrica do país. Segundo dados da Companhia de Gestão dos Recursos Hídricos (COGERH) coletadas em abril de 2019, dos 155 açudes monitorados, sete deles continu-

am secos, 19 em volume morto e outros 81 com menos de 30% de suas capacidades.

Isso acontece porque o maior volume de chuvas tem se dado no norte do estado, onde a situação dos reservatórios de água não estava tão comprometida. Enquanto isso, o açude Banabuiú, que abastece Morada Nova, e o Lima Campos, que abastece Icó, estavam, até abril de 2019, com 7,53% e 5,97% de água, respectivamente. Com o fim do período de inverno em junho, fica ainda mais difícil reverter esse quadro.

O açude Banabuiú, inclusive, é um dos três maiores do estado, que junto com o Castanhão e o Orós respondem por 55% do abastecimento do Ceará. Joacir Moreira, técnico do DNOCS, conta que até 1995 o Banabuiú abastecia apenas a região do Vale do Jaguaribe. Nesse ano, porém, Fortaleza ficou prestes a sofrer um colapso hídrico em sua rede de abastecimento, o que fez com a água do açude fosse usada para o abastecimento da capital. A promessa era de que, uma vez finalizada a obra do Açude Castanhão, esse desvio cessaria.

Em 2002, o Castanhão foi inaugurado mas nada mudou. Localizado no Baixo Jaguaribe, ele também conta atualmente com apenas 5% de água. Essa quantidade é usada prioritariamente para o consumo humano de Fortaleza e região metropolitana. Antes de secar, a água também era usada por grandes corporações como a termelétrica do Pecém, que chegava a gastar 70 milhões de litros de água por dia, segundo a organização 350 Brasil.

A esperança de agricultores e especialistas continua sendo a execução de projetos grandiosos como a transposição do Rio São Francisco e, mais especificamente no Ceará, o Cinturão das Águas, obra que se integra à transposição. A previsão inicial de conclusão, que era

para 2012, foi parcialmente atendida apenas em fevereiro deste ano, com a entrega do chamado “trecho emergencial”, que conduzirá as águas do São Francisco até o Castanhão. O caminho dessa água passa pelo Riacho Seco, em Missão Velha, seguindo pelo Rio Salgado, que deságua no Rio Jaguaribe, chegando até o Castanhão.

O projeto se diferencia muito da ideia inicial, que era grandiosa e também cara, o que fez com que o governo tentasse encurtar os caminhos para o destino final na tentativa de finalizar a obra em meio a crise política e econômica. Esse novo percurso, apesar de ser uma medida emergencial, atenderá mais de 3 milhões de habitantes, especialmente na capital e região metropolitana.

Para que essa água chegue, porém, é necessário que as obras da transposição no eixo norte sejam finalizadas, o que não possui uma previsão. O Ministério do Desenvolvimento Regional e a Agência Nacional de Águas lançaram o Plano Nacional de Segurança Hídrica, que prevê essa inclusão do Cinturão no projeto, dentre vários outros que ainda estão em processo de estudo com prazo de conclusão que chegam até 2035. Apesar do governo do estado ter responsabilidade financeira com o projeto, grande parte dos recursos continuarão vindo da união, que permanece enfrentando recessão econômica. O que cabe à população, portanto, é apenas a cobrança e a espera.

Além da crise hídrica e da falta de chuvas, nas visitas, os irrigantes todos tinham uma preocupação em comum: o pagamento dos lotes. A grande quantidade de agricultores na associação de moradores era justamente por causa disso. Os técnicos do DNOCS estavam atualizando a documentação dos moradores para um maior controle da cota. E é esse valor a primeira reclamação que

seu Emanuel Batista de Oliveira, de 72 anos de idade e 33 de perímetro, me faz durante nossa conversa. Depois de um bom tempo isolado do burburinho que minha presença gerou na associação, parado na porta lateral, na calmaria ou na imersão de seus próprios pensamentos, ele resolve falar comigo. O agricultor que hoje sobrevive apenas da sua aposentadoria precisa pagar anualmente pelo terreno improdutivo, assim como todos os irrigantes.

Esse processo burocrático vem de muito tempo. Na criação dos perímetros, os agricultores selecionados passavam por um contrato experimental de dois a três anos para depois conseguir um contrato efetivo. Segundo Erivan, esses contratos só foram totalmente regularizados em 1988, que foi quando o pagamento começou, mas de maneira muito desorganizada. Nem todos os irrigantes pagavam e, além disso, houve uma grande desvalorização das moedas, fazendo com que apenas em 2007 o pagamento fosse retomado de maneira mais regular e organizada.

O valor, que é reduzido em relação ao mercado para auxiliar os irrigantes, era acessível para pagamento em 1988. Em 2007, nem tanto. Em 2019, muito menos. Este ano, para os irrigantes de Icó, é o último ano para os que parcelaram os 12 mil reais do lote em 12 parcelas. Isso dá um total de mil reais por ano, valor que deve ser pago integralmente por agricultores que em sua grande maioria vivem apenas com uma aposentadoria de um salário mínimo e/ou com auxílio do Bolsa Família, como é o caso de Emanuel. “Quando eles criaram isso aqui, eles cassou os pobre, não foi rico, não”, ele diz, justificando suas queixas em relação ao pagamento.

Tentando amenizar a situação, o Departamento dá um desconto no valor da parcela aos irrigantes que conseguem comprovar algum tipo de pagamento anterior a 2007, podendo chegar a pagar um valor de 200 reais anuais. Mas como Erivan me afirma, são poucos os que conseguem encontrar esses comprovantes, e mesmo conhecendo os trabalhadores, sem um registro legal que sirva como comprovação, não há desconto. “Se ele [irrigante]



Emanuel Batista na porta lateral da associação de moradores

disser que pode pagar o lote, ele tá mentindo”, diz Emanuel. O senhor disse que continuou todo esse tempo no local porque esperava alguma ajuda, o que não aconteceu.

Esse acaba sendo o pensamento de quase todos os irrigantes que pude conhecer. Pagam o lote com dificuldade mas tristemente conformados, mais pela garantia de uma moradia própria do que pelos hectares que vêm com ela. Talvez, na época em que tudo era mais verde e rico, aquela casa se tornou um lar, e assim não pôde mais deixar de ser, mesmo com tudo diferente ao redor. A porta e a janela continuam as mesmas, mas a vista não se compara a de antes. O que está dentro da casa também não mudou. O homem do campo permanece homem do campo, mesmo sem o que lhe adjetiva, porque só soube fazer aquilo a vida toda, e aos 72 anos é difícil tentar ser qualquer outra coisa.

Mesmo conformado, ainda há, no entanto, um resquício de revolta, por todo o abandono. A dor de Emanuel dói em mim ao lembrar quando, segundo ele, o governo ainda se importava. “Ninguém olha para pobre, não, quem olhava tá preso. Eu sou analfabeto, não sei se o Lula roubou, mas se ele roubou, pelo menos se importa com os pobres”. Emanuel se sente invisível para os que estão longe mas também para os que estão perto. Desde 1986 o auxílio técnico de agrônomos saiu do perímetro de Icó, e não há nenhuma ajuda para tentar reverter a situação.

Além disso, eles não possuem renda suficiente para tentar mudar os insumos produzidos, já que o solo massapê serve basicamente para as culturas do arroz e capim. Seu Emanuel, diferentemente de Manuel, nunca teve condições de mudar seu solo para receber culturas mais adaptáveis a poucas quantidades de água como o feijão e o milho. Se o dinheiro arrecadado com os pagamentos dos lotes fosse revertido para os próprios irrigantes, a situação talvez fosse diferente. Outro grande problema, segundo Erivan, é que o valor é entregue diretamente à União e não volta para o DNOCS, muito menos para os irrigantes.

Emanuel conta que a “doutora” — referindo-se à técnica do

DNOCS que fazia o cadastro na associação — disse a eles, de maneira informal, que, se eles não tivessem como pagar, o Departamento não iria fazer a cobrança. De fato, existe um tom condescendente em relação ao pagamento, que vejo em todas as conversas que tenho sobre o assunto com os profissionais que trabalham na sede de Icó. É como se fosse quase dolorido ter que cobrar quem não pode ser cobrado. Os gerentes e técnicos tentavam amenizar a situação para mim da mesma forma que tentavam com os próprios irrigantes, como se aquele pagamento não fosse algo realmente com que ninguém devesse se preocupar tanto. Talvez porque, se tratando de escassez de recursos, eles tinham uma vivência.

CRISE NO DNOCS

Desde 2011, circulam notícias na imprensa local sobre uma possível extinção do Departamento Nacional de Obras Contra as Secas, a instituição federal de atuação mais antiga no Nordeste. Diversos fatores envolvem essa extinção, incluindo denúncias de corrupção. Em relatório divulgado pelo Tribunal de Contas da União (TCU) em novembro do ano passado, o DNOCS ocupava o primeiro lugar no ranking de risco de possíveis fraudes. Numa avaliação de 0 a 1, o órgão ficou com a nota 0,91, avaliado como risco muito alto, causado principalmente por fragilidades em auditoria interna do órgão. Isso porque, segundo o TCU, o poder econômico do órgão é de mais de 1,5 bilhão de reais.

A realidade, segundo os funcionários, é bastante diferente. Na época do governo de Dilma Rousseff (PT) chegaram a existir especulações sobre a possível extinção do DNOCS e incorporação de suas ações pela Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf). Os rumores, no entanto, não

foram confirmados e a situação permaneceu da mesma forma. Segundo Aloísio Torres, chefe de comunicação e ex diretor de operações agrícolas do órgão, a possibilidade de extinção se deu principalmente após a perda da hegemonia no que diz respeito às políticas públicas do semiárido. De acordo com ele, a criação de outros órgãos como a Companhia de Recursos Hídricos (Cogerh) minou os recursos, o que diminuiu a verba do DNOCS, implicando em diversas outras crises.

Outro problema é a falta de concursos e admissões. Em 2017, no aniversário de 108 anos do Departamento, o diretor geral, Angelo José de Negreiros, ressaltou que o quadro de funcionários é bastante antigo e a grande maioria já está prestes a se aposentar. Segundo ele, se não houver um concurso ou mesmo algum tipo de novas admissões, o órgão pode deixar de existir por falta de pessoal. A previsão na época era que em dois anos esse fechamento aconteceria.

De fato, a quantidade de funcionários é reduzida, assim como as demandas das quais o órgão é encarregado. O Departamento cuida basicamente da fiscalização das barragens e dos perímetros irrigados. No caso das barragens, a responsabilidade é dividida com a Cogerh e aquelas que estão no caminho da transposição do Rio São Francisco também são administradas pelo Ministério do Desenvolvimento Regional. Além disso, a responsabilidade da água que é armazenada nessas barragens também não é do DNOCS, e sim da Agência Nacional de Águas.

O papel do DNOCS, para além da cobrança dos lotes, é também de fiscalizar e fazer o repasse de verbas às cooperativas e associações dos perímetros. Essa situação não ficou muito cla-

ra em Icó, por não haver muitos recursos para administrar, mas que possui uma força muito maior em Morada Nova. Quem me explicou isso e me acompanhou no meu primeiro dia na cidade foi Genailton Moreira, irrigante e auxiliar de escritório da Associação dos Usuários do Perímetro Irrigado de Morada Nova (Audipimn).

Ele é um dos três funcionários do local que funciona vizinho ao DNOCS. Nilton, como é chamado, é um dos poucos filhos de irrigantes que continua vivendo no local e que ainda consegue plantar alguma quantidade de arroz em suas terras no período do inverno. Em 2004, seu pai se aposentou e agora ele e mais um irmão cuidam do terreno. Eles são os únicos dos 12 filhos que ainda moram no perímetro. Para complementar sua renda, Nilton trabalha no campo e na associação.

No inverno, quando Nilton consegue água suficiente para irrigar a plantação, sua rotina se divide entre os dois espaços. Depois que o arroz já está plantado, ele acorda às 5h para verificar o solo e depois segue seu caminho para a Audipimn. O órgão fiscaliza e gerencia as supostas verbas repassadas a eles pelo DNOCS, além de cobrar pela água utilizada. Essa emancipação do perímetro de Morada Nova acontece em 1987 e se torna geral em 2002, por uma determinação federal que retirou a assistência técnica do Departamento dos perímetros, colocando a responsabilidade nas mãos dos próprios irrigantes através das cooperativas e associações.

“O maior castigo que o perímetro sofreu foi a saída do DNOCS. O ministro [do Desenvolvimento Agrário] achava que os irrigantes sabiam de tudo. Quando tínhamos escritório de campo era com agrônomo, técnico, dois ou três veterinários. Hoje têm dois técnicos ou três para cuidar de todos os irrigantes”, relata Audísio Girão, gerente do perímetro. No início desse processo de independência da gestão, as primeiras cooperativas da região chegaram a um processo de falência por endividamento. Com isso, o perímetro foi dividido em distritos, que passariam a fun-

cionar de maneira independente das cooperativas. Mesmo assim, como ainda era necessário algum tipo de apoio a esses irrigantes, novas associações foram criadas. Desse processo, duas permanecem: a Audipimn, que cuida da administração; e a Cooperativa Central Agropecuária dos Irrigantes do Vale do Banabuiú Ltda. (CIVAB), que faz o beneficiamento do arroz.

Essas divisões são necessárias para entender como a responsabilidade em relação aos perímetros, em vez de se tornar mais centralizada, acabou trazendo mais burocracia e desorganização, especialmente nos últimos anos, quando parece haver uma rendição à atual situação do local, um comodismo em relação à baixa produtividade e insistência em um produto pouco rentável. Nilton, como auxiliar e como agrônomo, viu algumas tentativas não tão bem-sucedidas para tentar substituir o arroz.

A mais antiga que ele presenciou foi na década de 1990. Uma empresa financiou a cultura de tomates, mas houve um excesso de produção e o prejuízo foi maior. Em 2001 foi a vez da abóbora, que não vingou, provavelmente pela grande estiagem do período. E assim os irrigantes voltaram para o arroz, até pouco tempo atrás. Desde Icó, a fama que precede o perímetro de Morada Nova é a carcinicultura, criação de camarões. Os rumores quando estava me deparando com a situação na cidade era que em Morada Nova tudo era diferente por causa dos camarões. “Tem gente que troca de carro todo ano”, disse seu Ivan, como prova de que o negócio era bem-sucedido.

De fato, alguns irrigantes conseguiram prosperar com o camarão, já que o lucro é grande e o espaço dos terrenos, que pode ser pequeno para o arroz, torna-se grande para essa cultura. O problema é que é um investimento de risco, que exige muito capital de giro que poucos têm por ali. Nilton, que não cria camarões, me conta de vários casos que deram errado, agricultores investiram tudo o que tinham, inundaram suas terras e perderam tudo. Essa é uma das preocupações do gerente: “transformam o lote completamente, cavam, fazem os diques... Aí, se um dia



Na primeira imagem, parte do perímetro irrigado de Icó em setembro de 2018. Na segunda, o perímetro irrigado de Morada Nova em fevereiro de 2019

não der certo, quando é que o cara vai voltar a produzir arroz ou qualquer outra cultura?”, questiona Audísio. O máximo que ele pode fazer como administrador é aconselhar a coordenação dos perímetros para que encontrem uma outra alternativa de cultura mais viável aos agricultores.

E é esse o grande questionamento que faço o tempo todo durante o período no qual fico em Morada Nova, e que ninguém consegue responder. O que poderia ser feito para melhorar a produtividade dos irrigantes, independentemente da cultura? Depois de descobrir que essa responsabilidade não é do DNOCS, resolvo questionar o coordenador da Audipimn, Francisco Sales. Irrigante que atua na associação desde sua fundação, ele não consegue me dar respostas efetivas. Fala da implantação de espécies de arroz com ciclo de produção mais curto e que gastam menos água, mas a diferença na quantidade é mínima e insuficiente em se tratando da situação atual. Num tom calmo e compassivo, diz que espera que haja um inverno que mude a situação.

Para Nilton, a colheita do último inverno só serviu para consumo próprio, que acaba nem sendo usado para esse fim. Ele diz que sua esposa não gosta de comer o arroz que vem do seu quintal, porque, mesmo com o melhoramento feito através do aluguel das máquinas de Dona Célia, ele ainda fica com alguns restos de casca, como o arroz integral que se compra nos supermercados. Sua esposa quer mesmo é o arroz branco, aquele que vem ensacado e é vendido a uma média de três reais o quilo.

PRODUÇÃO DE ARROZ NO BRASIL

O arroz que compramos do supermercado para fazer o baião de dois e o arroz do Ceará são totalmente diferentes. Através de um mapeamento feito entre as marcas vendidas nas grandes redes de Fortaleza, constatou-se que o Rio Grande do Sul aparecia em sete dos oito rótulos

analisados. O Ceará não aparece em nenhum deles. Os únicos estados do Nordeste que produzem arroz para o mercado local são Pernambuco e Maranhão, possuindo este último uma história de longa data na produção do insumo.

O Brasil é o maior produtor e consumidor de arroz fora da Ásia, chegando a produzir uma média de 12 milhões de toneladas do produto anualmente, sendo 1,2 milhão para exportação. Desse total, 75% é produzido no sul do país, através de cultivo irrigado. A produção é tanta que a região concentra todo o arroz exportado e ainda consegue fazer parte do mercado interno.

É óbvio que essa produção funciona através do agro-negócio, sem participação da agricultura familiar. Por ser um grão bastante produzido, o preço da saca é relativamente baixo se comparado a anos anteriores, o que faz com que a produção só seja economicamente rentável para quem produz em grandes quantidades, o que não é o caso dos agricultores do Ceará, que ainda possuem o gasto extra com o bombeamento da água.

Fazendo um comparativo, em 2018, o Brasil produziu 18 milhões de toneladas, de acordo com dados do IBGE. Desse total, a produção do Ceará foi de 17 mil toneladas (0,09% da produção nacional) e a do perímetro de Morada Nova no mesmo período foi de 0,8 toneladas.

A produção de Nilton, como não é muito consumida em casa, é guardada para ser usada como semente no ciclo seguinte ou vendida, mesmo em pouca quantidade, para a Cooperativa Central Agropecuária dos Irrigantes do Vale do Banabuiú Ltda (Civab). A Cooperativa serve para o melhoramento do arroz, o que inclui o processo de descascar e pré-cozinhar os grãos, transformando-os no arroz de tipo parboilizado. A fábrica também fica

em Morada Nova e é ligada diretamente ao perímetro, atendendo a produção dos irrigantes. Como não há muita demanda de produtos, a fábrica tem procurado maneiras de continuar existindo. Em abril de 2018, ela vendeu parte do seu pátio industrial como uma forma de conseguir um dinheiro extra.

Em visita ao local, assim como os perímetros, não havia muito a se ver. Passando pelo período de verão, com uma quantidade de arroz praticamente inexistente para o beneficiamento, as máquinas estavam paradas, pois passavam por manutenção. A previsão de funcionamento era de no mínimo três meses, voltando a produzir em maio, período em que talvez houvesse mais insumos para serem beneficiados.

Com três meses o açude não encheu, a irrigação não prosperou e o arroz não brotou como brotava antigamente. Seriam precisos vários outros grandes invernos que fertilizassem a terra com água pura. Também não veio ninguém. Ninguém que olhasse para a situação como Emanuel gostaria de ser visto. O dinheiro não chegou, a tecnologia ficou no começo do século. As plantas continuam as mesmas, precisando de muita água para sobreviver. Assim como os agricultores. Com os filhos indo embora, não tem quem cuide do que ficar.

A estagnação alcança tudo o que envolve a cultura familiar de arroz no Ceará. De Nilson a Emanuel, de Célia a Raimundo, de Ivan a Ana. O futuro é como o observar da vista no alpendre de casa, local onde Célia fica depois de comer seu baião no almoço. Há descanso, estabilidade, conforto do lar. Mas a vista é sem vida, é dura e seca. Se estende até onde o olhar não alcança. E não há a certeza do que pode vir depois disso, mas é muito provável que ainda seja igual àquilo que se consegue ver.



O feijão e a força

Receita do capítulo: Baião de dois da Saleté

Ingredientes:

- Pasta de temperos
- Arroz integral
- Feijão de corda verde

Modo de fazer:

Antes de começar o preparo do baião, Salete faz a pasta de temperos, que contém grão de cominho, alho e tablete de caldo de carne. A mistura é pisada no pilão até formar uma pasta, que é refogada na panela de alumínio. Em seguida, ela coloca o arroz integral (cru) e água fervente. Quando o arroz estiver quase pronto, é hora de colocar o feijão, que já está cozido, normalmente o que sobrou da semana. A mistura fica pronta em poucos minutos, e o tempero, que não é secreto, dá o toque especial no sabor. A ele, também pode ser adicionada cebola. Salete normalmente não coloca porque sua filha, Linda Brenda, não gosta. É bom que ele seja feito aos gostos da menina, já que a visita só acontece uma vez por semana.

Talvez seja por isso que a alegria de Salete se espalha pela casa quando sua filha está, distribuindo afeto para ela e para todos que estão ali. Fui recebida em Madalena com um abraço de mãe, mesmo sendo nosso primeiro contato. Na pequena cidade de aproximadamente 19 mil habitantes localizada no sertão do Ceará, a riqueza vem das histórias de seus moradores. Casada com Almir, deixou a cidade muitos anos atrás para viver na capital, mas voltaram, depois de 15 anos, para a calmaria do interior “por causa da violência em Fortaleza”. Almir, que tinha uma padaria, perdeu as contas de quantas vezes foi assaltado. Madalena hoje é sinônimo de conforto, e o sentimento é tão forte que eu,

uma intrusa na casa, passo a sentir o mesmo.

De volta a sua cidade natal, Almir voltou a se dedicar à atividade mais comum de Madalena, que é a agricultura. Segundo o Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (Ipece) de 2018, cerca de 34% do PIB da cidade vem da agropecuária, especialmente das culturas de milho e feijão, normalmente plantadas através de consórcio, técnica de plantação de duas culturas no mesmo terreno para preservar o solo a longo prazo. Almir, no entanto, não se dedica ao trabalho no roçado, passando o serviço a diaristas no período em que é necessário um maior cuidado com o plantio. Como ele não cuida diretamente do feijão, Salete se prontificou a me ajudar a conhecer outros agricultores. Em cidade pequena, todo mundo se conhece, e a pessoa que eu procurava morava a poucos quilômetros de distância.

Na zona rural de Madalena fica a comunidade Paus Branco, que faz parte do assentamento São Joaquim ou 25 de Maio, ocupado em 1989 pelo Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) e devidamente legalizado no mesmo ano pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra). Lá, vivem atualmente cerca de 400 famílias, que se dedicam à criação de bovinos e às culturas do feijão e do milho, prioritariamente. O local, que pertencia a um grande fazendeiro falecido na década de 1980, é tão grande que tem até um açude próprio com capacidade para 5 mil m³. Depois de passar pelo açude, é fácil encontrar a casa de Eduardo Braga, um dos agricultores mais antigos do lugar.

Ainda suado do trabalho na roça, Eduardo abre a porteira no quintal da casa simples e é como se eu tivesse me transportado. A terra seca e batida na entrada da casa abre espaço a um grande terreno cheio de plantas, uma riqueza de verde que cumpre o que a quadra chuvosa prometeu. Depois de ver tanta terra seca em setembro, o sertão do Ceará fulora em abril e faz meus olhos brilharem, talvez pela intensidade do sol, ou talvez por ver a bonança depois das chuvas tempestuosas nos primeiros meses do



Eduardo e seu sobrinho mais novo no lote urbano de sua propriedade

ano. “Qualquer chuva dá feijão”, ele diz. Passo pela plantação consorciada de feijão e milho seguindo Eduardo, que poderia andar por ali de olhos fechados, de tanto que conhece o lugar.

O agricultor divide seu dia entre aquele terreno, que ele chama de lote urbano, por ser vizinho à sua casa; e outro lote rural, utilizado só para o pasto e a forragem. O trabalho começa lá, quando ele faz a ordenha das vacas. Depois disso, ele volta para o lote urbano, onde passa a manhã inteira cuidando dos seus pés de feijão. Nem toda a cultura era plantada no mesmo período. Com isso, consegui ver pelo menos três fases diferentes do feijão no pequeno espaço de um hectare, onde são produzidas em média oito sacas do insumo. Em uma parte, era possível perceber as mudas ainda pequenas, com as primeiras folhas crescendo ou ramando, como Eduardo diz.

Já em outra parte do terreno, era possível enxergar as vagens se formando, ainda pequenas. Mais isolado e cercado por uma cerca de arame, outros pés já estavam quase prontos para a colheita, com as vagens compridas mas ainda verdes. Todo esse processo dura cerca de três meses, a média da quadra chuvosa no estado. O desenvolvimento das folhas dura cerca de um mês, mesmo período em que a vagem se desenvolve. O último mês corresponde à maturação da vagem. No primeiro semestre do ano a água que rega as plantas vem da chuva. No segundo semestre, esse processo é feito por irrigação.

Eduardo começou a preparar a terra em fevereiro, antes de plantar o que naquele momento tinha se tornado um bonito pé de feijão com grandes vagens. O processo de arado serve para deixar a terra menos compacta, mais solta, para facilitar o desenvolvimento das raízes. Também serve como uma limpeza, tirando o que por ventura sobrou de culturas anteriores e até destruindo alguns tipos de parasitas. Depois de colocar a semente, demora de dois a três meses até o feijão caupi ser colhido. Durante esse período são feitas as adubações e em alguns casos, como é o do agricultor, são aplicados agrotóxicos.

A colheita acontece ao final ou ainda durante o período de chuvas, dependendo de como o agricultor pretende deixar o feijão. Eduardo colhe o insumo seco, e para isso espera mais tempo. A vagem, que na época ainda estava verde, precisa passar pelo processo de amadurecimento. Além de ficar com um tom amarelado, o grão vai secando e ficando parecido com o que se compra no supermercado. Para além do cuidado com esses processos, o feijão é uma cultura fácil para o clima do Brasil e especialmente do Ceará, sendo um dos motivos pelos quais ele se fixou de maneira tão fácil no país.

CULTURA DO FEIJÃO

O feijão é um dos elementos primordiais da culinária brasileira, um alimento considerado fundador do que temos hoje de alimentação básica. Ele é bastante exaltado e investigado por diversos pesquisadores da área, formando o chamado tripé culinário brasileiro, composto também pela farinha e carne-seca. De acordo com o historiador Câmara Cascudo, a predileção pelo feijão tem bases indígenas, mas o insumo sempre foi muito comum na África Ocidental, sendo trazido no transporte dos escravos para o país.

De acordo com a engenheira agrônoma e professora do Departamento de Fitotecnia da Universidade Federal do Ceará (UFC), Rosilene Mesquita, a cultura exige muita luminosidade, um aspecto que o Ceará tem a seu favor. A região, que chega a ter 12h de sol diariamente, se beneficiou disso. Além deste aspecto, a raiz da planta é considerada robusta. “O sistema radicular consegue se aprofundar no solo e ramificar, explorando melhor as questões hídricas. Então, como no Ceará existe um problema de escassez, culturas que exijam menos do fator água são preferidas”, explica a engenheira.



Pé de feijão ainda no início da formação da vagem

Outro fator importante na história da fixação da cultura de feijão no país foi o armazenamento. O grão seco possui um grande tempo de vida, assim como a farinha de mandioca, sendo considerado, por diversos pesquisadores da área, um insumo fixador da cultura alimentar no Brasil. Em 2018, mesmo com a pouca quantidade de chuvas, o Ceará foi o segundo maior produtor do insumo no Nordeste, com 122,7 mil toneladas, ficando atrás apenas do estado da Bahia, de acordo com o Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste (Etene), órgão de estudos regionais do Banco do Nordeste (BNB). No Ceará, cerca de 90% do feijão produzido é do tipo caupi, também conhecido como feijão de corda ou fradinho, o mesmo plantado por Eduardo. Apesar da alta nos preços no início de 2019 e uma certa preocupação por parte de especialistas em relação a uma diminuição no consumo, o ingrediente ainda é de extrema importância para a história da alimentação do país.

A cultura alimentar indígena sempre prezou muito pela ‘sustança’ e pela saciedade. O feijão sempre foi a força necessária para o sustento, e se tornou, na literatura, uma grande força que moveu o brasileiro até o presente. Para o historiador Câmara Cascudo, “o feijão é a refeição, o sustento, a força promotora da energia humana”. De acordo com Carl Seidler, viajante alemão que passou dez anos estudando o Brasil no século XIX, “não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome”. Leonardo Mota, escritor natural do Ceará, disse que o “feijão é que escora casa”. Por estar ligado à ideia de força e pela facilidade na produção, o feijão tornou-se muito familiar no nordeste do país, especialmente associado à fome e pobreza causados pela seca. Quando não havia muito o que comer, foi o feijão que deu sustento aos nordestinos, porque bastava uma chuva para a planta germinar.

Também por este motivo acabou desprezado durante muitos anos, como um alimento ligado à pobreza, ignorado pela alta gastronomia. O insumo, no entanto, foi mostrando seu valor, especialmente por chefs que valorizam a culinária nacional. Entre eles estão Alex Atala, que traz um macarrão com feijão e linguiça no menu do seu Restaurante Dalva e Dito, em São Paulo; Helena Rizzo, que colocou a feijoada no menu do premiado Restaurante Maní, também na capital paulista; além do chef cearense Leonardo Gonçalves, que tem como um dos pratos principais do Mar Menino, em Fortaleza, uma carne de caranguejo com feijão de corda verde na manteiga de garrafa.

Depois de cuidar do roçado de manhã, Eduardo almoça e repete o caminho de casa até o lote rural e em seguida ao lote urbano no período da tarde. E diz que aquela é sua vocação, trabalho que faz com amor. Mesmo já tendo feito e visto muitas coisas na vida, todas foram em razão da terra, que é o seu habitat natural, seja plantando e colhendo ou seja lutando por ela. Além de agricultor, Eduardo é presidente do Sindicato dos Assentados de Paus Branco. O que eu descobri na nossa conversa, porém, é que a luta política dele ultrapassa as fronteiras de Madalena.

Até 2012, Eduardo era ligado ao Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), movimento social que busca a democratização da terra no Brasil. Essa ligação, no entanto, já vinha desde 1989. Ele resolveu participar das reuniões em Canindé naquele ano com a promessa de que teria um terreno próprio. Os chefes do movimento começavam a se organizar para ocupar e assentar as terras na Fazenda Reunidas São Joaquim. “Eu fui até o final porque não acreditava que ia dar certo. Porque, como o papai ficou velho ouvindo falar em reforma agrária e não faziam, eu comecei a ir para as reuniões e disse que só ia sair no final, quando visse o resultado”, conta.

E o resultado foi positivo. Em 25 de maio de 1989, cerca de mil pessoas ocuparam o lugar, vindo de Canindé, Quixadá e Quixeramobim. Não houve nenhum confronto direto, já que as terras não eram ocupadas. Eduardo conta que até o filho do antigo dono da fazenda não fazia mais questão do lugar. “Só um neto dele que quis fazer barreira, mas era só um. Naquela época estava começando, era muita força, muita vontade de vencer, aí deu certo”, lembra. Alguns dias depois, cerca de 500 famílias se juntaram aos ocupantes e o assentamento foi criado. No mesmo ano, o Incra legalizou o local.

Depois de conseguir o seu pedaço de terra, Eduardo sentiu que deveria fazer o mesmo por outros agricultores. Passou mais de duas décadas ocupando terrenos improdutivos com o MST em todo o estado do Ceará, além de receber e participar de diversas formações sobre agricultura e reforma agrária em todo o país pelo Movimento. Conversar com ele sobre agricultura é também conversar sobre política e reforma agrária. Mesmo com a simplicidade esperada de um homem do campo, a formação política e a vivência de Eduardo me mostram a importância política que aquele pedaço de terra cheio de pés de feijão possui.

REFORMA AGRÁRIA

O conceito de reforma agrária surgiu nos Estados Unidos a partir da lei Homestead Act, criada em 1862. A lei definia a posse de uma propriedade com 160 hectares a quem a cultivasse por cinco anos, e foi criada com o objetivo de atrair estrangeiros ao país, no conceito de colonização de povoamento. No Brasil, como a colonização era do tipo exploratória, especialmente da cultura do pau-brasil nas décadas iniciais, a divisão de terras se deu de maneira extremamente desigual.

No caso brasileiro, com a Lei de Terras em 1850 e a abolição da escravatura em 1888, essa desigualdade

aumentou. A lei dava o direito à terra a quem a comprasse. No caso dos escravos, que não tiveram nenhum tipo de indenização por parte do governo, foram obrigados a trabalhar nas terras de seus antigos donos, ainda sofrendo das mais diversas explorações, ou ir para as grandes cidades e continuar enfrentando a pobreza. Ao longo da história, nunca houve uma real política pública que democratizasse a terra. De acordo com o professor de economia agrícola da Universidade Federal do Ceará Filipe Lima, não se pode dizer que houve sequer reforma agrária no Brasil, quem dirá uma real democratização de terras.

Ao final da década de 1990, com a redemocratização do país, os movimentos pelo direito à terra ganharam força, especialmente o MST. O movimento surgiu em 1984, mas começou a chamar mais atenção e criar mais força na década seguinte, passando por diversas dificuldades mas também conseguindo assentar famílias em diversos terrenos improdutivos nos 24 estados do país. No início dos anos 2000, especialmente no governo Lula, o número de terrenos assentados foi o maior da história desde a criação do movimento. Segundo Filipe, porém, esse tipo de ocupação não configura exatamente uma democratização da terra. “Alguns teóricos afirmam que é mais no sentido de fazer uma crítica. Eles vão dizer que assentamento é apenas uma medida paliativa de evitar conflitos, já que têm grupos ligados a movimentos sociais que estão reivindicando o acesso à propriedade e o governo busca solucionar esse problema”, conta.

De acordo com o pesquisador, um exemplo de como os assentamentos funcionam de forma paliativa para os governantes é que muitos terrenos vizinhos a esses locais são voltados ao agronegócio. Em Madalena, inclusive, além do Assentamento 25 de Maio, a cidade também abriga a Fazenda Teotônio. Com mais de 11 mil hecta-

res, o terreno pertence ao grupo Edson Queiroz e produz 20 mil litros diários de leite para a empresa Esperança Agropecuária, que faz parte do grupo e é a maior produtora do insumo no Norte-Nordeste. Mesmo com as diversas tentativas de criminalização do movimento por diversos setores, 350 mil famílias em todo o país já conseguiram seu pedaço de terra graças às lutas e ocupação de terrenos que não cumprem mais o seu papel social.

O sonho de ter um pedaço de terra seguia Eduardo desde a infância. Trabalha desde os seis anos de idade na roça, naquela época montado em cima do jumento com a cangaia dos lados. Quando ficou mais velho, a enxada passou a ser seu instrumento de trabalho, que lhe acompanha até hoje. A diferença é que, até os 19 anos, a labuta no roçado era de uma terra que nem a ele pertencia. Os pais e a irmã, todos agricultores, saíram de Canindé e vieram morar com ele logo depois. Nesse tempo, Eduardo se dividia entre a casa, com seus feijões e sua família, e o resto do Brasil, com a luta pela igualdade de terras.

Eduardo gosta tanto de falar sobre seus feijões como gosta de contar as histórias de militância. Lembra da plantação antes da seca de 2004, quando colhia 18 sacas de feijão só no pequeno espaço de um hectare no lote urbano. Também lembra, em paralelo, de uma manifestação em 1992 que quase termina em massacre, em plena Avenida Bezerra de Menezes, na capital. Os policiais isolaram os manifestantes na madrugada e, antes que pudessem começar os tiros, foram interrompidos por políticos e pela imprensa, que se juntaram ao cerco com os militantes. Me conta também das diferenças entre o feijão de corda comum e o feijão ligeiro e o pingo de ouro, sendo estes dois espécies melhoradas geneticamente para conseguir produzir com menor quantidade de água. Ele prefere o ligeiro, que rama mais (cria mais folhas) quando recebe mais água. Também fala de quando a polícia fu-

rava os pneus dos carros para impedir que os militantes chegassem a outras cidades para assentar outros terrenos na região do sertão central.

As histórias se misturam, assim como a vida de Eduardo, que sempre se dividiu entre esses dois espaços, muitas vezes tendo que escolher entre um e outro. No fim, parece que a terra foi mais forte que a luta. Porque a terra para ele, além de feijão e milho, era mãe. E foi a saudade da mãe que fez ele desistir do curso de Agronomia em Santa Catarina. E hoje é seu pedaço de terra que lhe mantém mais quieto, satisfeito com o que já conquistou para os outros, tentando colher, literalmente, o que sobrou para si.

Solteiro e sem filhos, Eduardo perdeu a mãe cinco anos atrás e vive hoje com a irmã e os sobrinhos. A dedicação maior da sua vida deixou de ser dividida por tantas coisas, e agora cabe em dois lotes. Mesmo com tanta vivência, Eduardo não deixou de ser um típico homem do campo: a representação do agricultor cearense, que entende de chuva, tem um sotaque puxado, sem luxo nem muita vaidade, e que não espera qualquer outra coisa da vida que não seja colher seu feijão, porque é aquilo que lhe faz feliz. E mesmo não tendo sido uma escolha de vida fazer aquilo aos seis anos de idade, quando se podia estar brincando como uma criança deve fazer, agora, aos 49 anos de idade, é. Uma escolha que lhe dá orgulho.

“O amor pela terra nem todo mundo tem. Agricultura é um serviço muito árduo, muito pesado, e nem todo mundo consegue aceitar. Nasci e me criei na agricultura, eu faço porque eu gosto de fazer”, Eduardo diz com honra. Porque para quem lutou pela terra metade da sua vida, ela é honra e é sustento, em todos os sentidos que pode ter. Quando perguntado sobre o futuro dos seus feijões, parece não se preocupar, mesmo dizendo que os sobrinhos não têm muito interesse em trabalhar no roçado. Ele entende que aquele é o seu presente, e só dele.

Já em relação ao futuro no que diz respeito às lutas pela terra, Eduardo tem muito o que dizer. Porque entende que a luta,



Eduardo em sua plantação de feijão e milho

diferente do seu pedaço de terra, é de muita gente. Se indigna ao falar dos últimos governadores do estado que, segundo ele, não se preocupavam com o homem do campo. Em relação ao país, chega a fazer piada. “Hoje em dia os outros são tão ruins que o Michel Temer faz falta (risos). Ele não fez muita coisa, mas pelo menos não mexia nos direitos de quem já tinha. E esse aí não tá fazendo nada e ainda tá destruindo o que os outros deixaram”. De fato, a preocupação de Eduardo e de diversos outros assentados se dá pelo fato de que o atual presidente, desde sua campanha eleitoral, criminaliza os movimentos sociais, chegando a usar o adjetivo “terroristas” para se referir aos integrantes do MST.

Além disso, segundo Filipe Lima, os cortes podem afetar as políticas públicas voltadas ao agricultor familiar, especialmente no que diz respeito aos empréstimos, como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), o Mais Alimentos, o Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF) e o Garantia Safra. De acordo com o pesquisador, a diminuição dos investimentos na agricultura familiar, atividade que garante 80% do consumo de comida no país, pode levar a uma crise de alimentos com a alta nos preços devido à baixa produção.

Sem apoio financeiro do governo e, especialmente no Ceará, com a crise hídrica, os agricultores buscam soluções para otimizar suas produções. Eduardo, que já trabalha com culturas que exigem pouca água e muita luminosidade, ainda tem dificuldade em escoar sua produção para o mercado. Grande parte de suas colheitas acabam indo para consumo próprio, e é apenas quando o período de chuvas é grande que ele consegue vender seus produtos na cidade. No estado, na tentativa de aumentar a produção do insumo, o feijão verde surgiu como a solução perfeita.

FEIJÃO VERDE

Inicialmente produzido na região serrana do Ceará no século XIX e conhecido como “feijão de inverno”, o

feijão de corda ‘verde’ foi ganhando popularidade entre os cearenses por dois principais motivos, sendo um deles o sabor. De fácil cozimento, o insumo tem um sabor mais suave do que o feijão de corda seco, além de uma textura mais macia, sendo comumente servido com nata ou creme de leite incorporados ao caldo, dando uma cremosidade que harmoniza melhor do que o tipo seco.

O outro motivo é a facilidade no plantio e colheita desse tipo de feijão. Como o próprio nome explica, ele é colhido antes do chamado período de maturação fisiológica da planta. Ou seja, verde. E essa condição é muito vantajosa para o agricultor cearense por causa do regime de chuvas irregular. “Em 2018 estávamos no sétimo ano de seca. Essa quadra chuvosa estava muito irregular, chovia uma semana e passavam três semanas sem chover. Então esse período é muito prejudicial para uma planta anual de ciclo curto, no caso o feijão, que exige uma regularidade de água”, explica a engenheira agrônoma Rosilene Mesquita, professora da UFC.

Como o feijão verde é colhido 20 dias antes do final do ciclo do feijão seco, é mais fácil aproveitar a fase hídrica da região. Com essa facilidade, o insumo se popularizou, sendo vendido especialmente nas feiras livres e em supermercados menores do estado, de uma maneira menos industrializada, o que também atrai o público que busca produtos mais naturais.

O feijão verde que vem da agricultura familiar no interior do Ceará, antes de chegar nos supermercados e mercearias, tem um destino prévio: a Central de Abastecimento do Ceará (Ceasa), localizada em Maracanaú, região metropolitana de Fortaleza. O local existe desde 1972 e foi criado pelo Governo do Estado do Ceará com o objetivo de centralizar o comércio de hortifrutigranjeiros, abastecendo o estado com foco na segurança alimentar,

que é a garantia e o acesso a alimentos de qualidade. O local é um universo particular, parecido com um pequeno bairro comercial, com movimento constante de caminhões e com frutas e legumes frescos em todos os espaços.

Para conseguir acompanhar esse movimento, é necessário madrugar, já que o local começa a funcionar às 3h e tem seu horário de pico entre as 4h30 e 6h da manhã. Mesmo ficando aberto até às 15h, os comerciantes chegam cedo para que tenham os produtos frescos nos seus mercados assim que abrem, em horário comercial. Por causa disso, a rotina dos vendedores do local se adapta à clientela, e os turnos se invertem nessa adaptação da Central. Esse é o caso de Jailda Alves, que, todos os dias, durante 20 anos, acorda 1h30 da manhã e sai do bairro Pajuçara para vender feijão verde. Ela é uma das 40 permissionárias que vendem o produto, mas é a que faz isso há mais tempo.

Natural do Rio Grande do Norte, chegou ao Ceará em 1982, com 20 anos de idade, recém-casada e pronta para começar uma nova vida onde não imaginava. Ou talvez sim, nem que seja um pouco, já que toda sua família acabou, em um momento ou outro, trabalhando com comércio. Seus pais tinham uma venda de peixe. Hoje em dia, todos os seus nove irmãos também trabalham vendendo alguma coisa. “Todos trabalham em comércios diferentes, mas sempre predomina o nosso. Tipo aqui, no feijão, não é que eu seja melhor, mais sou uma das que vendem mais, sou mais conhecida”, conta ela.

Mesmo aparentando ser muito tranquila, a Lôra, como ficou conhecida no mercado por causa dos cabelos claros, é muito comunicativa. Alguns podem dizer que ela tem o dom da venda, o que foi fundamental para que ela virasse o rumo das coisas a seu favor. Logo depois de chegar a Fortaleza, ficou grávida, o que poderia ser um empecilho para o trabalho, mas isso não aconteceu. Mesmo com o marido trabalhando no mercado, ela ainda quis vender o seu próprio produto. Chuchu dava muito trabalho e, além disso, era do seu marido, não dela. Feijão parecia ser mais

fácil. E assim o fez.

No começo, não tinha banca com balcão de inox, nem máquina que debulha o feijão. Eram só caixas e bacias, e o feijão era debulhado na mão. Como a venda do feijão verde ainda era pouca, cerca de dois quilos por dia, o trabalho foi aumentando e o negócio foi crescendo. Jailda resolveu vender maxixe e quiabo, já que quem comprava feijão também ia atrás desses produtos. Foi enganada por um outro vendedor que também vendia os legumes.

— *Não tinha maxixe e quiabo aqui, aí eu fui comprar lá naquele homem. Aí eu perguntei quanto era o maxixe e ele disse que era 10 reais. E o quiabo era um real. Aí eu disse: “Eu pago um pelo outro, tudo a 10 reais”. Tu entendeu o que eu fiz? Paguei tudo a 10. Fui embora. Quando eu cheguei, o Nêgo [funcionário da Ceasa] me explicou e disse: “Ele te roubou”. Aí eu cheguei lá e ele não quis me dar o dinheiro porque fui eu que botei o dinheiro, dez e dez. Aí eu disse: “O senhor vai me entregar, sim, que você usou de má fé e eu estou começando agora e não sei comprar”. Aí chamei seu Antônio e ele fez o homem me entregar o dinheiro, fui embora com meu dinheiro. Mas fui eu que quis comprar. Foi logo no começo isso aí, eu não sabia negociar direito.*

Lôra continuou dando a cara a tapa e aprendendo os macetes da venda. E o comércio do feijão começou a crescer de uma forma que o marido teve que abandonar a venda do chuchu para ajudar a esposa na sua distribuição. E nesse meio tempo, vieram mais três filhos, o que também não parou a comerciante. “Conciliar os filhos era muito problema, mas eu não sofri, porque foi o que eu quis, o que eu escolhi”, afirma. Nos últimos 30 anos, muitas coisas mudaram, casamentos começaram e acabaram, filhos cresceram, boxes se ampliaram, mas Jailda continua vendendo seu feijão, ensacando o produto nos breves instantes que não está fazendo uma venda, como se fosse uma necessidade.

E é tanta serenidade no ato de pegar os grãos e amontoá-los no saco que tenho vontade de sentar do lado e lhe ajudar,



Jailda Alves, a 'Lôra' do feijão verde, ensacando seu produto

até debulhando os grãos, como fazia aos domingos de manhã, na barraca do seu João. Ele achava engraçado a minha vontade de fazer o que era uma obrigação para ele, que na verdade, para mim, era um passatempo, uma terapia, como estourar plástico bolha. Imagino que para Jailda aquilo significasse o mesmo. Na verdade, todo o ambiente da Ceasa é um lar, mesmo com a falta de limpeza ao redor, uma grande reclamação dela. É lar porque é lugar cheio de amigos de longa data, cheiro de comida fresca e feijão para debulhar.

O lugar se tornou ainda mais confortável nos últimos anos, com a presença dos filhos, que começaram a trabalhar no negócio da família. Mesmo com formação em áreas diferentes, todos dão um jeito de participar no trabalho, porque também enxergam a família naqueles boxes. A visão mais administrativa dos filhos permitiu que o negócio fosse ampliado. Agora, o feijão da Lôra é comercializado em uma grande rede de supermercados de Fortaleza, e também conta com uma distribuidora do produto no Bairro Passaré.

Mesmo com a ampliação, Jailda continua trabalhando nas vendas da Ceasa, e não gosta de trabalho administrativo. Enquanto os filhos cuidam das finanças, seu foco é muito maior na qualidade do produto que vende, assunto sobre o qual fala com muita propriedade. Com basicamente um fornecedor de longa data, cerca de 15 anos, seu feijão vem de Brejo Santo, município a 480 quilômetros de Maracanaú, e é entregue dia sim, dia não. O produto é de um verde limpo, o que foi uma grande melhora, segundo ela, em comparação ao insumo que vendia mais de 20 anos atrás, que era manchado e não tão gostoso quanto o de hoje.

Ela já chegou até a conhecer o local onde o insumo é produzido e tem uma preocupação em valorizar o trabalho dos agricultores da mesma forma que seu trabalho é valorizado. “Da mesma maneira como a gente sofre aqui para vender, eles sofrem lá também, eles vão para a roça, é o dia todo no sol, um negócio muito sacrificado. Então você tem que ter responsabilidade para

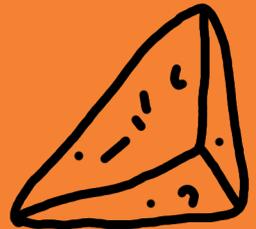
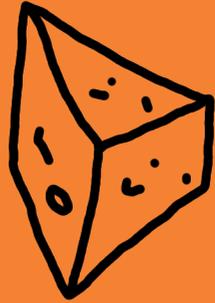
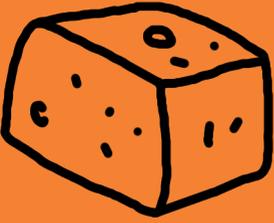


Restos de feijões e vagens no chão do box de Jailda, na Ceasa-CE

respeitar seu fornecedor. É uma parceria”. Cuidar com apreço do produto que lhe guiou seu caminho durante 30 anos é um pequeno gesto que faz diferença, mesmo não sendo a maior apreciadora do produto.

Jailda diz que, de todos os feijões, o de corda é o que menos aparece na mesa da sua casa. Cearense de coração, porém potiguar, a comerciante nunca se acostumou muito com o feijão que é mais a cara do Ceará. Também acostumou os filhos a comerem mais o feijão preto ou o mulatinho, também conhecido como carioca. A única exceção nesse espeto de pau na casa do ferreiro é o baião de dois. Nesse sim, Jailda usa feijão verde, o seu feijão verde. Antes de cozinhar o insumo, refoga torresmos para dar um sabor diferente. Quando ele fica pronto, coloca o arroz e não deixa secar muito, para ficar molhadinho. Por questões de saúde, depois de uma cirurgia no estômago, Jailda prefere comer alimentos menos secos. E dessa lista o baião é um de seus preferidos. Ela costuma preparar em casa e levar para o almoço na Ceasa, especialmente quando seus filhos, que também gostam muito do prato, almoçam com ela. Fora de casa, a rotina existe como se ainda estivessem nela.

Mesmo com o conforto da presença dos filhos, Jailda quer muito se aposentar. A ideia era se ausentar do comércio aos 50 anos, quatro anos atrás. Mas não se aposentar integralmente, nem nos termos legais. Quer aparecer apenas de vez em quando na Central, só para ver como as coisas estão, mas nada de trabalhar. E o dinheiro da aposentadoria será responsabilidade dos filhos. A mãe teve e ainda tem muita preocupação em mostrar o valor do trabalho aos filhos, trabalho esse que lhe guiou durante toda a vida, através da força do trabalho. E se o feijão é força, essa força se espalha por quem tem sua vida marcada por ele.



O queijo e a tradição

Receita do capítulo: Baião de dois da Izaína

Ingredientes:

- Arroz branco
- Feijão de corda maduro
- Nata
- Queijo coalho

Modo de fazer:

Diferentemente da feitura tradicional, os dois principais ingredientes — arroz e feijão — devem ser cozidos separadamente. O arroz é feito em uma panela e o feijão em outra. O último é acrescentado a gosto na panela do primeiro. Só depois de misturar os dois é que se deve colocar a nata. Essa parte é feita por Izaína enquanto a cozinheira mexe a grande panela de alumínio de arroz e feijão. O queijo vai ralado em tiras grossas na mistura e em cima do prato na hora de servir a família e os clientes da churrascaria. A receita acompanha Izaína Diógenes por anos, e se fosse uma pessoa, poderia contar essa história melhor do que eu. O queijo, que não se planta como o arroz e o feijão, germinou e fez brotar muita fartura no meio do nada.

A primeira lembrança do queijo era a dos sábados, dia de feira em Jaguaribe. A mãe ia fazer as compras da semana e deixava Izaína com a avó. Para ela, dia de sábado também era dia de fazer queijo. A senhora usava o leite tirado da vaca, fresquinho, e misturava com o coalho, uma enzima que fica no estômago de ruminantes. Depois de algumas horas, a misturava coalhava e depois era “quebrada” para facilitar a retirada do soro. Nessa hora Izaína participava, como toda criança que quer ajudar na cozinha e lhe é incubida a parte mais divertida do processo. Depois que a mistura esfriava e coalhava de novo, ela ganhava da avó um bolo de coalhada, seu protótipo de queijo que poderia ser



Izaína colocando a nata no baião que seria no almoço da Churrascaria Mateus

moldado como ela quisesse. Sua prensa eram suas mãos e a forma eram caixinhas de fósforo vazias.

Com o tempo, mais responsabilidades eram passadas da avó para a neta, e a brincadeira com os fósforos foi deixada de lado. Izaína agora já tirava o queijo da forma e tirava as “beiras”, o excesso que fica nas laterais. A melhor parte disso era pode comê-las, tão bom quanto beliscar o que fica na “raspa” da panela ou lambar a massa crua de bolo que sobra da vasilha. O que se tornou uma memória afetiva também faz parte da lembranças de várias pessoas em Jaguaribe. Quem mora lá a mais tempo, não importa com o que trabalhe, sabe de cor a receita do queijo coalho.

Jaguaribe é a cidade do queijo coalho e o coração do Vale do Jaguaribe, região banhada pelo rio que leva o mesmo nome e que se beneficiou dessa água, tornando-se a maior bacia leiteira do estado. A grande quantidade de leite acabou por garantir uma grande produção de queijo, utilizada como uma forma de aproveitar o insumo para evitar que se estragasse. A tradição atualmente serve como sustentação da cidade, tanto financeiro quanto historicamente. Atualmente, 90% do leite da região é destinado a produção do insumo e, apenas em 2017, foram produzidos 19,5 milhões de litros de leite na cidade.

Já a história de Jaguaribe se confunde com a de seu queijo. História essa que hoje faz parte do cotidiano dos moradores, mas que ninguém sabe de fato como começou, porque é difícil saber quando uma tradição se torna uma tradição. A estória que me contam na cidade é que o primeiro queijo coalho foi feito acidentalmente por um vaqueiro. Ele colocou leite em sua bolsa de couro enquanto cuidava do gado no meio da caatinga, o que fez com que a temperatura coalhasse o insumo e o transformasse numa substância sólida e saborosa. Essa também é a mesma lenda usada para contar como o primeiro queijo foi feito, trocando o vaqueiro por um mercador árabe cavalgando por regiões agrestes da Ásia com um cantil. No Brasil, os queijos tipicamente nacionais

como o coalho e o minas possuem influência do queijo português Serra Estrela, trazido pelos jesuítas no período da colonização e adaptado à região.

Assim como o queijo coalho seguiu a história de Jaguaribe, ele também seguiu a de Izaína, mesmo quando ela se distanciou por alguns quilômetros da cidade que carrega a fama desse alimento. Aos 15 anos, Izaína foi concluir seu Ensino Médio, na época chamado de segundo grau, em Fortaleza. Aos 17, depois de terminar seus estudos, casou-se com Mateus, que lhe ajudou a conquistar o que tem e é seu companheiro até hoje. Companheiro de vida e de queijo, coisas que sempre caminharam lado a lado.

Recém casados, em 1981, os dois começaram a fabricar queijo num quartinho ao lado da casa da mãe de Mateus. Esse tipo de fabricação doméstica sempre foi parte da tradição jaguaribana, segundo a técnica da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Socorro Bastos, que pesquisa o queijo coalho da região. Foi apenas com o aumento na demanda do queijo e auxílio técnico recebido que os produtores começaram a profissionalizar seus locais de trabalho. O mesmo aconteceu com Izaína. No puxadinho em Jaguaribara, aproveitando a vacaria dos pais de Mateus, ela conseguia produzir cerca de 20 kg de queijo por dia.

A situação ia bem até uma discussão entre a família do sogro, que fez com que Mateus e Izaína tivessem que se mudar. Sua nova casa era um pontinho no meio da BR 116, praticamente na divisa entre Jaguaribe e Jaguaribara, sem água, luz ou mesmo as vacas, que eram do sogro. O que não faltava, porém, era movimento. E foi este detalhe que fez toda a diferença para a história. Ao invés de vender o queijo para os vizinhos, como era acostuada a fazer, colocou uma banquinha na beira da estrada e passou a vender para quem passava pelo local. O leite era comprado em vacarias próximas e o negócio começou a prosperar. Prosperou tanto que ela começou a vender lanches, que também fizeram sucesso. Com isso, Izaína abriu sua churrascaria.

O local foi crescendo tanto que ela teve que fazer reformas na

sua casa, que fica até hoje junto do restaurante, para conseguir ampliar o local. Além da churrascaria, Izaína e o marido também tem, do outro lado da pista, uma fábrica de queijo com laboratório e câmara fria e um posto de gasolina. Nos fundos da casa dela, um grande terreno é o espaço para a vaquejada que organiza anualmente e que movimenta toda a região. O restaurante é enorme mas acolhedor, e aquele pedaço do vazio na estrada se torna recheado de serviços, todos oferecidos pela empreendedora e estruturados pelo queijo coalho.

Izaína, que produzia 20 kg do produto, hoje fabrica 600kg, só do tipo coalho. Ela também faz queijo manteiga e nata, com cerca de 50 vacas, que agora são suas. Ainda sim, por causa do grande demanda da produção, ela ainda compra leite de fora do seu terreno. O que é produzido na fábrica é vendido e incorporado ao restaurante, e nada se estraga. As beiras do queijo, que na infância Izaína comia com gosto, agora são guardadas e usadas para fazer o pão de queijo coalho. Na cantina da churrascaria, além do pão de queijo, pode-se encontrar pudim de queijo e a versão de romeu e julieta com o coalho, sobremesa que faz sucesso entre os caminhoneiros que têm o local como parada obrigatória. O público do local, porém, não é só esse. Famílias da região e outros visitantes lotam o lugar no horário de almoço, mesmo em dias de semanas, os quais eu pude estar lá.

O lugar é aberto, o que faz com que um vento, que sopra mesmo no verão, percorra todo o restaurante, deixando o ambiente fresquinho. Quem entra vê primeiro a cantina, com os vários queijos no balcão de vidro, e do lado as várias mesas de madeira. Nos fundos, uma grande janela dá para o terreno onde se realizam as vaquejadas e do lado fica a casa duplex de Izaína. O restaurante vira então a varanda de casa, onde a família se reúne e conversa nas cadeiras de balanço. Mateus e Izaína têm dois filhos, um deles já casado e com uma filha, primeira neta que é o xodó da família. Além disso, os irmãos e as cunhadas de Mateus estão sempre por lá, o que deixa a casa com aquele clima que família grande tem.



Almoço na Churrascaria Mateus com Izaína. O baião vem acompanhado de ovo cozido, batata doce, macaxeira frita, farofa e vinagrete. Ao fundo da imagem, a porta que dá para a casa da proprietária

Em oposição à modernidade do laboratório da fábrica e da catraca eletrônica na entrada do restaurante, uma grande prensa de madeira recepciona os clientes, lembrando com nostalgia do passado que foi tão importante para construir o presente. As formas de madeira também servem hoje só para enfeite, emoldurando os vasos de planta na parede da casa da empresária. Essas modificações não aconteceram só com ela, mas tiveram de ser feitas por todos os produtores para adaptar a produção às normas da vigilância sanitária.

Na fazenda Neto do Mulungu, no limite da zona urbana de Jaguaribe, pude ver como funciona a produção de queijo industrializada. Fátima Diógenes, produtora do queijo Legítimo Fazenda, chega a utilizar 900 litros de leite diariamente. Ao chegar na fazenda, o passado só se vê de longe. Até o pasto das vacas, que parece ser rústico, com cerca de madeira, é modernizado com uma ordenhadeira mecânica. Dentro da fábrica, o espaço já é totalmente modernizado.

Quem me recebe é Geni Evangelista, funcionário da fábrica há 10 anos. Ele, que é natural de Jaguaribe e trabalha com o produto desde os 17 anos, me explica com paciência todos os processos que envolvem essa feitura mais moderna. Às 8h da manhã, o leite já tem sido tirado das vacas e colocados em grandes tanques de aço inox. Quando chego, Geni já está colocando o coalho, agora um componente químico que não vem de animais, no leite.

LEGISLAÇÃO DO QUEIJO DE COALHO

A mudança na legislação da fabricação do leite se deu através da industrialização e conseqüente adequação às normas da vigilância sanitária do governo do estado, já que não existe uma lei específica para este insumo. O que se cobra dos fabricantes, portanto, é apenas o que se pode exigir de qualquer local que fabrique alimentos,

como a obrigatoriedade de toucas descartáveis e botas, além do uso de aparelhos de inox.

Os únicos estados que possuem legislação própria para fabricação de queijo são o Rio de Janeiro e Minas Gerais. No Ceará, tramita, desde 2016, um projeto de lei elaborado pelo deputado estadual Leonardo Araújo (MDB). Dentre as várias regulamentações, o PL 128/16, agora 087/2019, dispõe acerca do período do processamento, que deve ser iniciado 120 minutos após o começo da ordenha; o local de produção, que não pode ter comunicação direta com o estábulo; e o produtor, que deve preservar a cultura regional na elaboração dos queijos, empregando técnicas tradicionais.

Além disso, também traz considerações básicas sobre o queijo coalho artesanal e o produtor. “É considerado queijo de coalho artesanal o queijo produzido no Estado do Ceará, a partir do leite cru integral fresco, oriundo de bovinos bem nutridos e com saúde, sendo a ordenha realizada sem interrupção, e o leite isento de corantes e/ou conservantes, beneficiado em propriedade de origem ou de grupo com mesmo nível higiênico-sanitário, seguindo o processo de fabricação tradicional” (artigo 1). O projeto de lei, de 2016 até o ano passado, permanecia na primeira comissão temática, a Comissão de Constituição, Justiça e Redação. Este ano, mesmo com a aprovação pelo relator Evandro Leitão, o projeto ainda precisa passar pela Comissão da Agropecuária. Ainda não há previsão de quando será o veredito na segunda comissão.

Enquanto isso, os produtores tentam balancear as normas da vigilância sanitária com a tradição. Isso inclui produzir o queijo com leite cru, mas sem as tradicionais prensas de madeira. O processo de adaptação foi feito nos últimos anos e hoje não se encontram mais locais de produção que ainda utilizem o material.

A mudança no processo de fabricação, de início, afetou Geni e os outros trabalhadores da fábrica. Hoje em dia, porém, ele acha muito mais fácil usar as prensas de inox e diz que não conseguiria mais voltar a como era antes. Durante nossa conversa, o leite ia coalhando e a mágica acontecia diante de nossos olhos e narizes. Além do leite, que solidifica sem perder a sua brancura, como um mar branco sem o movimento das ondas, o cheiro quase doce do insumo vai ficando azedo, e o que pode parecer estragado na verdade está se transformando em algo muito mais complexo e rico de sabor.

Depois de 40 minutos do coalho fazendo efeito, Geni usa uma espécie de grade de inox para desmanchar o grande bloco de coalhada. A aparência então torna-se algo parecido com ricota. Em seguida, é colocado um pouco de água quente e sal, no qual a mistura é deixada por mais alguns minutos. Esse soro que sobra é retirado com uma bacia e, especificamente nesta fábrica, é beneficiado logo em seguida, tornando-se creme de leite, que é vendido por encomenda para restaurantes em Fortaleza. O cheiro, que era azedo, vai ficando mais suave e parecido com o do produto final. A partir daí começa o processo mais bonito de se ver: a prensa do queijo.

Com as mãos nuas, sem luvas, Geni faz o que aprendeu a fazer desde a sua adolescência. Coloca a “ricota” na fôrma e empurra com suas próprias mãos, retirando o excesso de líquido do recipiente. E o processo se repete várias e várias vezes. As fôrmas quadradas que cabem 2 kg de queijo são tampadas e empilhadas umas em cima das outras e já vão começando a empurrar as que estão embaixo. Por último, em cima da pilha, fica a prensa de inox, um paralelepípedo pesado que faz com que o excesso de soro derrame e pingue no chão de azulejo. Esse processo dura uma manhã inteira, e Geni deixa o queijo sendo prensado até as 13h, quando volta do almoço para desenformar o queijo.

Depois de desenformado, o produto é embalado a vácuo e etiquetado, com as informações nutricionais, o nome da marca e



Geni colocando o que virá a ser o queijo dentro da prensa de plástico

a validade do produto. Ele então é levado na caminhonete para Fortaleza, local que recebe praticamente todo o queijo produzido no Legítimo Fazenda. No período do verão, onde a quantidade de leite produzida é menor, são feitos 95 kg de queijo diariamente.

Se para Geni e os outros funcionários na Fazenda do Mulungu a adaptação na feitura do queijo foi fácil, para os funcionários de Izaína a situação foi diferente. Mesmo com a mudança, eles davam um jeito de usar as prensas de madeira sem ela saber. A única solução foi tirar e vender as antigas peças. Ela, mais do que ninguém, apoiou muito a mudança para uma melhor higienização do local de trabalho, sendo inclusive uma das produtoras que ajudaram na organização das formações.

Ela foi, até 2017, presidente da Associação dos Produtores de Queijo Coalho de Jaguaribe, a Queijaribe. O intuito inicial da associação era permitir que os produtores conseguissem participar das formações relacionadas ao preparo do queijo dentro das condições sanitárias adequadas, mas também para quaisquer outras necessidades burocráticas, como o uso do CNPJ da associação. Com o tempo, os comerciantes perceberam que a organização também poderia servir para diversos outros objetivos.

Izaína teve a ideia de criar um laboratório que pudesse ser utilizado por todos os produtores, ou uma caminhonete, que pudesse levar o queijo diariamente para Fortaleza a custos mais baixos. Porém, segundo ela, eles nunca tiveram interesse em equiparar os preços ou pagar alguma taxa à associação para que esses recursos fossem organizados. Até o número de associados diminuiu de 60 (na época da criação) para 15, que ainda participam hoje de maneira ativa. O que ainda mobiliza os produtores e é organizado pela associação é o festival do queijo coalho, que acontece anualmente e atrai um grande público para a cidade.

Neste festival acontecem também premiações como o melhor queijo e a melhor receita. Izaína já ganhou tantas vezes que não consegue se lembrar quantas foram, nem em que locais. Ela procura viajar sempre que há um festival do tipo em outras cidades

do Nordeste, nem que seja apenas para conhecer o trabalho de outras pessoas e mostrar o seu. Jaguaribe, ainda assim, continua sendo seu local preferido se tratando de exposições. “Quando eu vou eu gosto de fazer a festa, levo queijo, faço temperado com orégano, pimenta, tomate seco, salada de queijo, e fico botando para degustação. E você sabe que onde tem comida o estande é visitado, aí é uma festa”.

A variedade do queijo coalho não é produzida apenas em ocasiões especiais. A produtora tenta agradar todo tipo de clientela. Só não abandona a tradição da receita. Queijo coalho tradicional e de qualidade é aquele que não derrete no calor, mas fica grelhado, como o queijo na brasa que se vende na praia e que se come no palito. Esse queijo durinho mantém sua estrutura por mais tempo e pode aguentar longas viagens, o que era importante tanto para os vaqueiros que comiam o queijo séculos atrás, como para os produtores que exportam o produto. Para isso, ele precisa de mais leite e mais tempo de prensa, para tirar o máximo possível de soro. No entanto, não é só isso que torna o queijo de Jaguaribe especial. Assim como sua avó lhe ensinou, Izaína faz a maturação do produto. Ele cozinha por mais tempo e deixa na câmara fria também por mais tempo.

MATURACÃO

A maturação ou cura funciona como um amadurecimento do queijo, feita através de controle de temperatura e umidade. Quanto mais maturado, mais forte o sabor e as texturas do insumo. Ele também fica mais firme ao longo da maturação. De uma forma geral, existem queijos que precisam de um maior período de cura, como o parmesão, e outros nem tanto, como o queijo minas frescal.

Para que a maturação seja feita corretamente, é

importante que o queijo esteja na temperatura ideal, de preferência entre 7° e 14° C. A umidade também é importante. Um ambiente muito seco e sem ventilação pode rachar o queijo. Além disso, as peças do insumo não podem ficar muito próximas e devem ser viradas de tempos em tempos para que haja uma uniformização da maturação. Esse processo pode ser feito em fábricas mas também em casa, se as condições de clima e umidade forem favoráveis.

Outro aspecto que faz o queijo de Izaína ser parecido com o de sua avó são as condições climáticas de Jaguaribe, que interferem em toda a cadeia produtiva do produto. Segundo Socorro Bastos, pesquisadora da Embrapa, a pluviosidade interfere na produção de capim, que interfere na alimentação das vacas, que interfere na qualidade do leite que, por fim, interfere na qualidade do queijo. Dessa forma, usar a receita dos jaguaribanos fora de Jaguaribe não dá o mesmo resultado.

Segundo a pesquisadora, para além dos fatores climáticos, o que realmente é mais importante para quem mora em Jaguaribe é herança da receita que passa de geração em geração. A tradição familiar associada à feitura trazem um peso histórico e até mesmo conceitual ao produto que nenhum ingrediente a mais poderia trazer. A ideia da tradição vem justamente das mudanças do tempo. As prensas mudaram, as fábricas também, mas a receita é a mesma, e a repetição de uma prática familiar também.

Alguns outros queijos de coalho do estado possuem um certo status, como o de Tauá, município da região dos Inhamuns, que produz um queijo mais amarelado e de casca mais firme, que combina bastante com a feitura do baião de dois. Além dele, outro que faz sucesso é o de Solonópoles, que é mais salgado e tem mais furos, condição que se dá por uma diminuição da prensa. Solonópoles, mesmo com sua fama, ainda tem uma produção fortemente influenciada pelo queijo jaguaribano, já que as duas ci-

dades ficam muito próximas. E mesmo Tauá ou quaisquer outras cidades que produzem queijo coalho no Ceará foram, em algum momento, influenciadas pelo pioneirismo de Jaguaribe na feitura desse insumo.

Querendo ou não romantizar a história secular da fabricação do queijo na cidade, que para além de renda serve como um aspecto afetivo para os moradores, o aspecto da tradição moldou a fama que o produto tem. É só perguntar a qualquer vendedor de queijo que se preocupa em mostrar que seu produto tem qualidade. Nas minhas visitas aos grandes mercados de Fortaleza, como o São Sebastião, o Mercado Central e até mesmo a Ceasa, perguntar qual o tipo de queijo coalho está sendo vendido na banca ou no box é saber que a resposta, na maioria das vezes, será Jaguaribe.

Da Banca do Cazuzá, no Mercado Central, passando pela loja de Raimundo dos Queijos, no “mercado velho”, aos boxes do Araújo ou no Queijos e Frios, comandado por Franzé, o queijo de Jaguaribe reina nas prateleiras e geladeiras dos comerciantes da capital. O queijo coalho traçou o caminho desses homens como traçou a história de Jaguaribe. Ele serve como uma extensão de cada, pela dedicação e amor ao trabalho. A forma como Cazuzá, por exemplo, vendia seu queijo, trazia de brinde todo o carinho e a inteligência de quem conhece o produto muitíssimo bem.

Em uma das minhas visitas ao Mercado Central, ponto turístico de Fortaleza, que atrai diversos turistas diariamente, seu Barbosa, ou Cazuzá, como é conhecido, me deu uma aula de harmonização de queijos. Depois de ser questionado sobre a origem do seu queijo de coalho, empilhado em grandes depósitos de plástico no aperto do seu box no primeiro andar do mercado, ele tirou uma “tora” do produto e me ofereceu, pedindo que eu experimentasse junto com a tradicional castanha de caju.

Conhecido no local pelo longo tempo de mercado, Barbosa teve que se afastar da banca por problemas de saúde. Descobri isso na tarde que passei por lá justamente querendo marcar a

data da nossa entrevista. A banca continua no mesmo lugar, administrada por familiares que já ajudavam o vendedor antes desse período. Mais histórias irão surgir naquela banca, contada por novos clientes e novos vendedores, no mesmo mercado, com os mesmos queijos e castanhas. Ainda sim, naquele momento de conexão com o alimento, Cazuzza me fez sentir como o rato Emile no filme *Ratatouille*. Ao provar uma mistura de ingredientes com atenção, a animação usa fogos de artifício para dar um efeito sinestésico à experiência da degustação.

A explosão de sabores e contrastes no meu paladar me fez querer comprar qualquer coisa que estivesse ali, como uma forma de agradecimento pela experiência única. Assim como Remy entendia as possibilidades dos ingredientes e a mistura de cada um, Cazuzza também entendia a potência do queijo de coalho. A tentativa de transmitir isso de uma maneira tão simples me tocou exatamente como a mistura do queijo com a castanha: sutil e inesperada. Barbosa, que foi diagnosticado com Alzheimer, talvez não enxergue mais as possibilidades de algo que foi tão crucial em sua vida por tanto tempo. Esses caminhos, então, precisam ser traçados por outros paladares.

Esse caminho me levou ao Mercado São Sebastião, que mesmo sendo um ponto turístico e um grande mercado de Fortaleza, tem uma dinâmica muito diferente do Mercado Central. Localizado na antiga Praça São Sebastião, recebeu em 1930 parte da estrutura de ferros do Mercado de Ferro, que ficava na Praça José de Alencar, e começou a funcionar como uma espécie de feira. Apenas em 1997 ele foi reformado e inaugurado oficialmente. Hoje em dia, o local ainda é conhecido pela variedade de frutas e legumes, mas também vende diversos tipos de alimentos e objetos regionais, especialmente o queijo coalho.

São os vendedores de frios que recebem os visitantes nas entradas principais dos dois setores do mercado. Eles se espalham em boxes pela primeira “rua” do mercado e vendem também doces em compota e enlatados diversos. Alguns fogem dessa locali-

zação, como a banca do seu Araújo; outros ocupam um grande espaço, sendo uma banca certa que atrai quem acaba de chegar, como a loja do Franzé; e outros ficam escondidos, fazendo seu trabalho e conquistando uma clientela fixa, como Vicente Farias.

Seu Vicente é dono do box Canto do Frango, que fica escondidinho entre outros dois que vendem frios. É fácil ler o nome e associar o local a uma rotisserie ou até mesmo um açougue, mas atualmente o frango é uma dos itens menos importantes do lugar. A banca traz a diversidade e o colorido do mercado, com produtos que vão desde manteiga de garrafa, enlatados, presunto, doces até o queijo coalho. É tanta informação que quase não se enxerga Vicente, um senhor pequeno que fica ainda menor atrás do balcão. Do lado da placa que anuncia o quilo do queijo de coalho de Jaguaribe a 14 reais, uma grande história se esconde, personificada no corpo daquele senhor sorridente.

Aos 71 anos de idade, Vicente tem quase 45 só de Mercado São Sebastião, desde que o local ainda era conhecido por Mercado de Ferro. Vindo de Guaraciaba do Norte, cidade a 300 km de Fortaleza, chegou à capital com 10 anos de idade. Fruto do primeiro casamento do pai, teve que se separar da mãe e viver com a madrasta em uma cidade desconhecida, mas sempre perto do que seria seu local de trabalho. Sua primeira casa em Fortaleza, onde viveu o final de sua infância e grande parte de sua adolescência ficava na Rua Justiniano de Serpa, a menos de um quilômetro do atual Mercado São Sebastião.

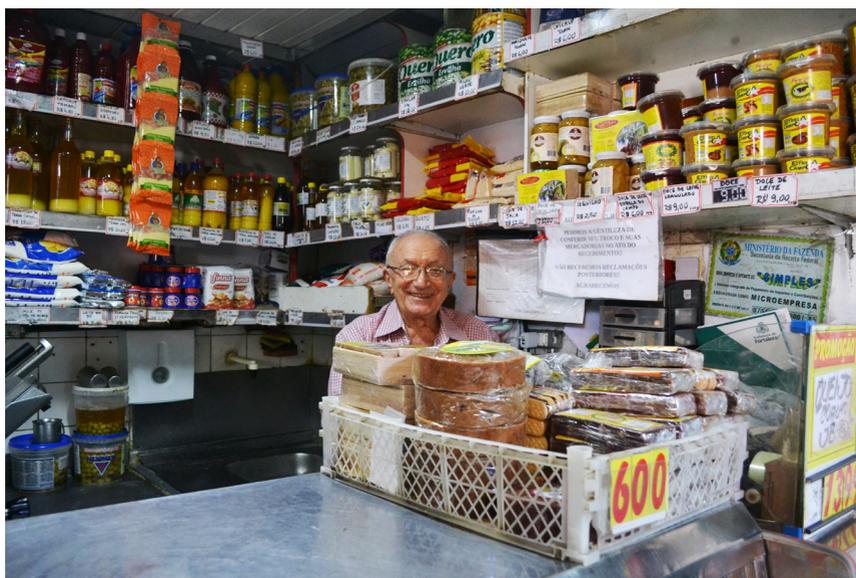
Depois de muitos anos trabalhando com transporte, o pai de Vicente começou a abrir uma bodega na Avenida José Bastos, onde permaneceu trabalhando até o fim de sua vida. Foi aí que a vida de comerciante teve início para seu filho. Vicente começou trabalhando na mercearia do pai até casar-se pela primeira vez, em 1970, com 22 anos. “Quando casei ele mandou eu cuidar da minha vida”, conta de maneira carinhosa, rindo. Depois disso, os caminhos de Vicente ainda foram muitos até chegar ao queijo.

Vendeu ovos pela cidade de bicicleta, morou dois anos no Rio de Janeiro, voltou para Fortaleza, até que finalmente começou a vender na feira que hoje dá lugar ao mercado.

Vicente presenciou as diversas transformações do espaço e de seu próprio negócio com o passar dos anos. Ele lembra bem os anos dos acontecimentos, inclusive de 1975, ano que comprou sua banca no mercado. Antigamente, o mercado São Sebastião era mais parecido com o Mercado dos Pinhões, que fica no centro da cidade e tem uma estrutura de ferros. O estacionamento onde hoje se vê o nome do local antes era uma grande praça, onde ficava a venda de frutas e legumes. Já a parte de ferro era onde ficavam os açougues. E foi lá onde Vicente começou suas vendas. Sua banca tem o nome frango no meio porque essa era sua primeira especialidade. Chegava a vender cerca de 200 frangos por dia, abatidos lá no mercado, já que ele era o único a vender o produto no local.

Com o tempo, foram surgindo mais vendedores de frango, e Vicente resolveu investir em outros produtos, deixando as carnes de lado e apostando nos frios, especialmente depois da reforma do mercado, na década de 1990. Essa reforma melhorou as instalações dos boxes e foi a partir daí que a venda de queijo no Canto do Frango começou e a situação se inverteu. Vicente, que vendia 200 frangos por dia e nenhum queijo, agora vende 1000 kg do produto semanalmente, enquanto o número de aves chega a dois ou três por dia. “O nome daqui é Canto do Frango, mas podia era mudar esse nome que não ia fazer diferença”, ele conta.

A diferença seria sentida, no entanto, pelos vários clientes de longa data que conhecem o espaço e vêm com frequência. A maioria deles são de restaurantes e buffets, que normalmente procuraram o queijo coalho de Jaguaribe, apesar do queijo coalho de Tauá também estar disponível. E o que não falta é cliente. É tanta gente para atender que nossas conversas são todas feitas no balcão da venda, e o assunto do queijo se mistura à várias outras demandas envolvendo presunto, manteiga, doce...

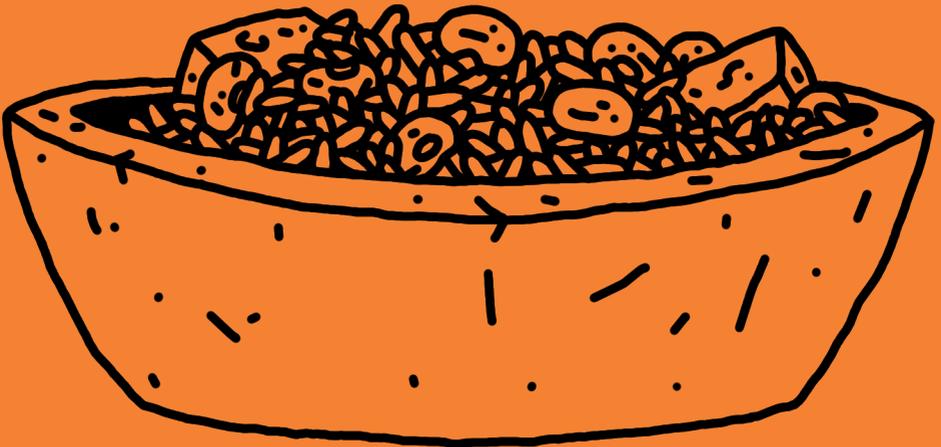


Seu Vicente no caixa do Canto do Frango

Essa rotina é o que mantém a vivacidade do vendedor, que mesmo com os quatro funcionários trabalhando de segunda à sábado, ainda faz questão de acordar todos os dias às 3h da manhã para deixar tudo pronto, praticamente sozinho, para receber os clientes que começam a chegar 5h, horário em que o mercado abre. Hoje em dia, com a idade, ele conta que não fica até o mercado fechar, às 17h. Prefere sair para almoçar em casa, até porque aquelas horas que passa trabalhando servem mais como uma terapia. Diz que não pretende abandonar o mercado enquanto for vivo, mesmo não tendo tanto apego ao espaço, e sim à rotina que cultivou por tantos anos.

Para quem fez tanta coisa na vida, se prender a um lugar por tanto tempo parece comodismo. Mas o local tem uma dinâmica que torna todos os dias diferentes. Os clientes mudam, os vendedores também. O produto muda. Mesmo sem nenhuma reclamação por parte dos clientes, Vicente reclama do queijo, que com o tempo foi ficando menos prensado, mais líquido e menos firme. “Era um queijo que podia deixar do lado de fora. Quanto mais tempo passava, melhor ficava. Quando cortava chega você via a manteigazinha derretendo”, conta. Ainda sim, valoriza muito o ingrediente, por ser o elo que o une ao mercado.

Da mesma forma que a coalhada une o leite num bloco sólido, o queijo une seu Vicente ao local que lhe fez crescer e amadurecer e que lhe ajudou a criar os dois filhos, agora adultos. Foi também o queijo que deu firmeza a um lugar tão solto no espaço como a casa de Izaína, que hoje também é muitas coisas, mas não deixa de ser casa de mãe (e agora avó). O queijo mantém os dois filhos da produtora perto, um administrador e outro futuramente veterinário, que querem, de coração, ajudar a mãe e prosperar ainda mais junto com ela. A tradição do fazer e especialmente do comprar e comer queijo é passada para além do costume e da repetição, mas é mantida através do afeto.



O baião de dois e a rotina

Receita do capítulo: Baião de dois da Naurila

Ingredientes:

- Arroz branco
- Feijão de corda maduro
- Nata
- Queijo coalho

Modo de fazer:

Depois de cozinhar o feijão, é hora de colocar a pimenta de cheiro e outros temperos como cebola e alho na panela. Quando a mistura começa a ferver, coloca-se o arroz parboilizado com pouca água, para não ficar muito molhado. Quando o arroz estiver quase no ponto, coloca-se o queijo de coalho, em pedaços ou ralado, e espera a mistura secar um pouco mais. Se o queijo for ralado, o ideal é que seja seco ou curado, para ficar com uma textura e sabor mais semelhantes ao queijo parmesão. O baião de dois “cada um por si e Deus por todos” é chamado assim por José Amaury Araújo, marido e principal — e às vezes único — consumidor da receita. Descobri a existência do morador quando me contaram, como uma fofoca de vizinhança da rua onde moro, que ele come baião de dois todos os dias. E nunca passou pela minha cabeça que um quase vizinho teria tanto a me contar.

Caminhoneiro desde os 18 anos, fala com muita convicção, como um lema de vida, que se tem arroz e feijão na cozinha, tem que ter baião. Assim, obrigatoriamente, como se a possibilidade do arroz e feijão separados nem existisse. Na infância, no município de Itapajé, o prato não era tão presente no seu cotidiano, e foi criando mais força ao longo dos anos. Amaury é natural de

Fortaleza, mas teve que deixar a capital com um mês de vida. A avó, que queria muito criar um neto, fez um acordo com a filha grávida. Se fosse mulher, a mãe ficava. Se fosse homem, a avó podia levar para criar. E assim o fez. Menino criado pela avó e pela tia, cheio de vontades, gostava de dar trabalho no interior. Começou a beber com 11 anos de idade, porque “bonito era beber e botar boneco”, como conta.

Por causa do mau comportamento, foi logo mandado de volta à capital para morar com o pai, seu Maurício, na tentativa de melhorar suas atitudes. Foi nessa época de adolescente que começou a dirigir, sem ninguém ensinar, e sempre soube que iria virar caminhoneiro, profissão da família. Com 18 anos, fez sua primeira viagem de caminhão meio que por acidente. Acompanhou o marido da tia, Carlos, até o Itapajé, mas só no banco de passageiro, sem nem precisar pegar no volante. Assim que chegaram à cidade, o tio faleceu, e a responsabilidade de dirigir o caminhão ficou com Amaury. Do Itapajé, foi direto para Belém do Pará. Morrendo de medo, mas foi. Ainda quebrou o caminhão na estrada, chorou, mas conseguiu se virar e passou a viver daquilo, sem perder a marra e a teimosia de menino danado.

A vida sem rumo de quem vive de caminhos se tornou uma estrada tranquila depois que Naurila surgiu na sua vida. Ela sabia o que queria, que era Amaury, mesmo com toda a instabilidade que uma vida na estrada traz. As únicas duas exigências que fez ao marido eram simples: a fidelidade e a sobriedade. A falta de uma renda fixa ou a ausência constante em casa não eram questões decisivas. Sendo assim, casaram, depois de sete anos de namoro. Como os dois trabalhavam e não tinham muito tempo para cozinhar, o baião foi a solução no que diz respeito à alimentação. A comida preferida de Amaury também era a mais prática que poderia ser feita, além de ser uma refeição que alimenta de verdade, que dá sustento. Quem vê o caminhoneiro de longe, até imagina que o prato combina com sua personalidade: rústico, simples, talvez até meio bronco.

HISTÓRIA DO BAIÃO DE DOIS

O baião de dois surgiu da dureza do sertão, trazendo elementos de riqueza e pobreza ao mesmo tempo. Não existem registros que confirmem o século do surgimento da receita, mas, de acordo com o químico e pesquisador Cândido Couto Filho, o prato foi criado em meio à seca, caracterizando-se como um “alimento da fome”, expressão utilizada pelo historiador Câmara Cascudo, uma mistura de restos na tentativa de nutrição. Ela se encaixa perfeitamente na descrição de alimentação nordestina feita pelo professor e pesquisador brasileiro Josué de Castro, uma alimentação sóbria e equilibrada cujo objetivo primordial é alimentar pessoas.

No interior, quando só os ricos comiam arroz, as empregadas levavam os restos da comida para casa. Como o arroz era pouco, a solução era misturar na mesma panela com o feijão e tudo o mais que tivesse em casa, incluindo o queijo e em alguns casos a carne de sol. A mistura era suficiente para alimentar não só a mulher, mas o marido que trabalhava cuidando do gado na caatinga e precisava de um alimento que desse sustança para aguentar a rotina pesada embaixo do sol quente. O tipo de alimento pesado, que causa até suor e sono. E, pela influência da tradição indígena, a comida só serve se pesar. É essa tradição que também tem como característica, segundo o jornalista Eduardo Campos, o “fazer não fazendo”, ou seja, só misturar o que já está meio pronto.

Além disso, o baião é considerado por muitos pesquisadores uma comida feita para viagens, ou para o trabalho na roça, na lida com o gado. O antropólogo Carlos Alberto Dória fala que, assim como o cuscuz paulista

e a paçoca, a destinação do prato é para o trabalho longe de casa, ou seja, longe do fogão. A mistura de todos os ingredientes se dá na boia, na marmitta, na qual não existe a possibilidade de haver uma separação dos insumos. E o trabalho longe de casa é muito particular a Amaury que, mesmo não precisando de uma marmitta, ainda vive uma rotina de longas viagens, como um vaqueiro contemporâneo que, em vez de cuidar do gado, cuida dos pertences de muita gente.

A ideia da rusticidade do baião também atrai Amaury pela semelhança que enxerga entre ele e o prato. O caminhoneiro adora fazer metáforas usando a comida, mesmo não completando seu raciocínio na maioria das vezes. Se “a vida é como café com rapadura”, como ele diz sem conseguir me explicar o porquê, ele também é como esta iguaria nordestina: duro e doce ao mesmo tempo. Mostrando que não é preguiçoso, conta que nunca fritou um ovo na vida, mas que já construiu três casas do nada, apenas com o próprio trabalho, incluindo a casa em que vive hoje, no bairro Antônio Bezerra. Diz que cozinha é coisa muito delicada, muito mais do que fazer uma casa, e que ele não tem essa sensibilidade. Ainda assim, é cheio de ternura que fala de Saul e Sara, seus dois filhos; João, seu neto; Naomi, sua cachorra, que fica o tempo todo pertinho dele; e especialmente Naurila, sua esposa.

E essas pessoas foram seu farol na hora de tomar decisões importantes na vida. “Eu percebi que não ia conseguir nada com caminhão, só sacrifício”. Foi assim que ele decidiu vender seu instrumento de trabalho e construir a casa onde vive até hoje com a mulher e o filho mais velho. Mesmo voltando a trabalhar no mesmo ramo, atualmente, não tem mais tanto serviço quanto tinha antes. Seu tempo, quando não está na estrada, é dedicado a serviços manuais. Acompanhei, durante minhas visitas, o processo de feitura de um pilão de madeira. Enquanto serrava e cortava o tronco, sempre embalado pelo rádio, me contava histórias de baião suas e de outros.



José Amaury na garagem de casa e Naomi, sua cachorra, ao fundo

FAZENDO O NOME

O baião já faz parte do cotidiano cearense, e suas histórias mais antigas se misturam ao imaginário dos mais velhos. E assim como a origem da sua receita, a história do seu nome parece um tanto fantasiosa. Também contada por Cândido Couto, o nome baião, que vem do ritmo musical popularizado por Luiz Gonzaga, já tinha nome antes do prato, e de certa forma foi a música que deu origem à comida. O próprio Luiz, junto do compositor cearense Humberto Teixeira, visitou uma fazenda em Barbalha, interior do Ceará. Chegando lá, o baião de dois, que na época não tinha nome, seria servido no almoço, feito pela esposa de Adão. Na pressa de servir a refeição, Apolinário ia constantemente à cozinha aperear a esposa para que terminasse logo o prato. A insistência fez a mulher pedir aos visitantes que tirassem o marido da cozinha, caso contrário, não teria comida. A história chamou a atenção dos compositores, que em seguida fizeram a música Baião de Dois, que dá o nome ao prato.

*“Vô juntá feijão de corda
Numa panela de arroz
Abdom vai já pra sala
Que hoje têm baião de dois*

*Ai, ai ai, ai baião que bom tu sois
Se o baião é bom sozinho
Que dirá baião de dois
Ai, ai ai, ai baião que bom tu sois*

*Se o baião é bom sozinho
Que dirá baião de dois
Ai ai, baião de dois, ai ai, baião de dois”*

A canção foi lançada em 1977, mesma década em que, de acordo com o professor da UFC José Arimatéa, o arroz se popularizou no estado entre as camadas mais populares. Dessa forma, a popularização e entrada do baião de dois como prato típico do Ceará é um fenômeno recente. Ainda segundo o professor, se considerarmos a origem dos ingredientes, o verdadeiro prato típico do Ceará deveria ser o mugunzá salgado, justamente por levar, no seu preparo, três ingredientes locais: milho, feijão e carne. O mugunzá também segue a influência indígena de misturar o que já está mais ou menos feito, além de ter um preparo considerado prático. Mas por que então o baião de dois prosperou e criou fama em vez do mugunzá?

Com a popularização do arroz no Nordeste, o insucesso acabou substituindo o milho nas preparações do dia a dia. E da mesma forma que o binômio arroz-e-feijão no prato se tornou enraizado na cultura alimentar brasileira, o baião, arroz e feijão cozidos juntos, também ganhou força no Ceará. Acima de qualquer coisa, o prato teve o necessário para se fixar como típico no estado: o afeto. Para muitos, baião de dois tem gosto de casa, do almoço do final de semana ou do prato mais rápido preparado em dias corridos. Para Amaury, o baião que lembrava sua avó em Itapajé, hoje lembra a pessoa com que decidiu passar o resto de sua vida.

Para quem não tem o hábito de cozinhar em casa, o baião é o momento de sair da rotina, ir até algum restaurante e saborear o

prato. Em Fortaleza, não faltam espaços dedicados à receita. De acordo com mapeamento feito para a reportagem, existem atualmente na cidade 22 restaurantes que possuem o baião de dois como carro-chefe, levando o prato no nome do empreendimento. Espalhados pelas seis regionais da capital, os locais mostram sua significância através dos nomes: Baião de Ouro, Ponto do Baião, Skina do Baião, Divino Baião, Cantinho do Baião, entre outros. A monarquia do prato conta com sete restaurantes de três diferentes proprietários que carregam o título de rei.

Se a fama do prato pode ser considerada recente, os empreendimentos que carregam seu nome são mais jovens ainda. O Ponto do Baião, localizado atualmente no bairro Cambeba, tem menos de 20 anos de vida, sendo “batizado” com esse título oficialmente em 2000, quando ainda era localizado na Avenida dos Expedicionários, no bairro Montese. Caio e Josélia Silveira, que eram donos de uma mercearia, começaram de maneira muito ocasional o que viria a se tornar sua fonte de renda. Engana-se quem pensa que existe uma disputa direta entre as dinastias do baião. Foi José Maria, antigo dono do Skina do Baião, que sugeriu que o casal ampliasse seu negócio, criando um novo restaurante de frente ao mais antigo e conhecido.

Depois de comprar uma churrasqueira pequena para assar as carnes, Josélia aprendeu com Zé Maria a receita do baião, que passou a ser a mesma dos dois restaurantes. Além do arroz e feijão de corda, o preparo leva nata, queijo, cheiro verde, pimenta de cheiro, pimenta do reino, cebola e tempero de caldo de carne em pó. A pequena mercearia mudou de lugar e hoje é uma ampla churrascaria, ainda com preços bastante acessíveis que, na semana da minha visita, tinha uma reserva para 300 pessoas no almoço, em plena quarta-feira. A amizade com Zé Maria e sua família, que herdou o restaurante após a morte do dono, continua até hoje.

Localizados agora não tão próximos uns aos outros, o Ponto e a Skina do Baião são locais atrativos para moradores ao sul da

capital e até mesmo para turistas que passam pelas proximidades. Josélia conta que já recebeu atores globais famosos, mas que grande parte de sua clientela é de moradores locais, não só da área do Cambeba, mas até do Montese, clientes fiéis que acompanham a churrascaria desde seu início. Apesar de já ter ganhado em 2004 o prêmio de Melhor Restaurante Brasileiro/Regional pela revista *Veja Comer & Beber Fortaleza*, o que ainda chama atenção dos clientes, além do sabor, é a tradição de 19 anos de funcionamento. O baião pode ser ou não premiado, mas o que importa é que ele permaneça da mesma forma, que tenha sempre o mesmo sabor a cada visita.

Quem garantiu, pelos últimos 15 anos, que a receita permanesse a mesma foi Mônica Severo. Com a experiência da cozinha de casa, conseguiu seu primeiro emprego como cozinheira no Ponto do Baião logo depois de ser demitida de um emprego em uma confecção de roupas. Aprendeu logo a receita com a Baiana, a Iza, o Luciano, a Zélia, entre outros funcionários que hoje não trabalham mais no local. Mônica é a cozinheira mais antiga da churrascaria e o papel de passar a receita agora é seu. Depois de conhecê-la, para mim, o Ponto e ela passaram a ser feito filhos da mesma mãe. Afinal, um restaurante é principalmente o que a comida oferece. E o segredo da comida pertence a Mônica.

E assim como o Ponto, Mônica traz a simplicidade e o sentimento familiar em si. Família que agora também é dela, depois de tantos anos de convivência. “Não tem esse negócio de dizer que ‘eu sou o empregado’, ‘eu sou o patrão’. Todo mundo senta na mesma mesa, come a mesma comida”, diz ela. E a familiaridade na cozinha é levada até para dentro de casa. Depois de passar nove horas no estabelecimento, o baião que faz em casa no jantar é seu e de mais ninguém. E é diferente porque tem gosto de casa, e deixa de ser feito pela cozinheira profissional na panela de seis quilos para ser feito pela dona de casa, na sua panela de alumínio.

Em vez de aprender com outros cozinheiros profissionais, a receita do baião da Mônica vem da sua mãe. E aí não há restau-



Mônica Severo na cozinha do Ponto do Baião com a panela de seis quilos do prato

rante ou ingrediente secreto que chegue à altura da comida de mãe. Tanto é que esse tempero especial, que é o afeto, passou também de Mônica para seu filho. O menino, de 19 anos, adora cozinhar, e a influência veio de casa. Tem até pensado em cursar Gastronomia, tornando profissão o que aprendeu a fazer por prazer. “Ele é mais refinado, gosta de criar, inventar. Faz panqueca, frango desfiado na panela de pressão, ele gosta”, a mãe conta com um sorriso no rosto, como se soubesse que aquela habilidade fosse herança dela.

Com o tempo, o baião dos restaurantes foi acompanhando as mudanças gastronômicas e se adaptando às tendências, ainda tentando manter sua essência. Baião de dois com bacon, com ervas finas ou qualquer outro elemento que emule uma sofisticação pode até não atrair consumidores locais, mas chama a atenção de quem é de fora e busca algo familiar ao meio cosmopolita em um prato que parece tão sertanejo. Ainda existem, no entanto, restaurantes regionais com público majoritário de turistas e que evitam gourmetizar demais o prato, preocupando-se em manter suas raízes. Se na música “Baião Granfino”, de Luiz Gonzaga, ele diz que o baião “já cresceu, já nos esqueceu, ficou tão granfino”, deveria estar se referindo ao ritmo musical, já que o baião de dois, mesmo ficando granfino, não esqueceu de ninguém.

O Carneiro do Ordones, apesar de não levar o baião no seu título, possui uma grande tradição regional, que faz com que ele seja acompanhamento obrigatório da carne de carneiro e das tantas outras carnes bovinas vendidas a um preço acessível que transformaram o bairro Parquelândia, no norte da capital, em um ponto de turismo. Criado em 1995, o churrasquinho vendido na calçada de casa cresceu, virando um restaurante de dois andares na esquina da Rua Azevedo Bolão. Pouco tempo depois, multiplicou-se por quatro, abrindo mais dois espaços na mesma esquina e outro na Varjota, bairro na área nobre que concentra parte dos serviços turísticos.

No Ordones Pioneiro, o primeiro a ser criado, e que ainda

preserva as paredes de tijolos e uma grande churrasqueira antiga que solta fumaça na esquina movimentada, o fluxo de pessoas é constante, não importa o dia da semana. E por onde se olha, sempre há um prato de baião, acompanhado da maminha ou carne de sol e uma porção de macaxeira frita. Em plena terça-feira à noite, Henrique e Vanessa comiam a carne acompanhada da porção de baião de dois, hábito que se repete cerca de duas vezes ao mês na rotina do casal. O prato não se come em casa, e nem é o motivo que os faz sair dela para ir até o Ordones. Mas, ao pedir a carne de sol, parece pecado comer uma guarnição mais seca como o arroz branco. O baião de dois cremoso, molhadinho e cheio de queijo dá muito mais sabor à carne.

O mesmo acontece com outros consumidores, a exemplo de Cristiane, que também visita o local cerca de duas vezes por mês por causa da carne, mas que não dispensa o baião de dois, mesmo achando o que faz em casa mais saboroso. Diz que o excesso de queijo da receita do restaurante não a agrada muito, mas que o costume lhe faz sempre escolher o prato para acompanhar a carne. Diferentemente da feijoada, que pode ser considerada a maior representação da gastronomia brasileira, mesmo sendo comida apenas em ocasiões especiais, o baião ocupa o calendário do cearense todos os dias da semana, independentemente da ocasião.

Quem é turista parece dar mais valor ao baião na hora de sair para comer, talvez por ele ser uma atração turística. Cláudia, que é do Maranhão, troca o arroz de cuxá pelo baião de dois quando chega a Fortaleza para visitar a irmã, Antonieta. A visita, que é feita três vezes por ano, é sempre acompanhada de uma ida ao restaurante para comer baião. Filha de cearense, Cláudia lembra da mistura que a mãe preparava, e que não teve tempo de passar para a filha antes de sua morte. Ainda assim, ela tenta resgatar a memória afetiva cozinhando o baião de dois em São Luís, com uma receita que achou na internet, mas que ainda tem gosto de casa. Além do Ordones, me indica locais na cidade que fazem um baião de dois especial, cremoso, com feijão verde e muito queijo.

Para quem não tem tanta familiaridade com os restaurantes locais e resolve pesquisar na internet, um dos primeiros resultados de comida regional com ótimas avaliações é o Colher de Pau. Localizado na Rua Ana Bilhar, que abriga diversos restaurantes e faz parte do pólo gastronômico da Varjota, bairro centenário da Regional II de Fortaleza, o local existe desde 1991, antes de a rua se tornar o que é hoje. A sofisticação do local abriga receitas como peixada, panelada e especialmente o baião de dois, um dos pratos mais pedidos. O local consegue equilibrar perfeitamente a técnica gastronômica com a regionalidade no prato.

O baião de dois é servido como a guarnição da carne de sol, que também acompanha macaxeira frita, batata doce e rapadura. Soltinho e cremoso ao mesmo tempo, o queijo coalho e o feijão verde, vindos da Ceasa, dão a sutileza necessária ao ponto do arroz, quase al dente, bem diferente da ‘papinha’ que normalmente caracteriza a textura do baião cremoso, uma agradável surpresa ao paladar. Entre os temperos estão alho, cebola, pimenta do reino e pimenta de cheiro. A nata vem do Mercado São Sebastião e o creme de leite não é o industrial, que é mais fino e menos encorpado. Em vez disso, é utilizado o creme de leite de caixa, o mesmo usado em casa, com uma textura muito mais grossa, o que deixa o prato ainda mais cremoso.

É difícil, depois de começar a comer, distinguir se o baião de dois é o acompanhamento da carne de sol ou se é o contrário. Os cubinhos de carne de sol feitos com coxão mole são assados na manteiga de garrafa e no azeite, nunca na manteiga comum, muito menos na margarina. São servidos diretamente na chapa junto com os palitos fritos de macaxeira e dois cubinhos de rapadura ao lado. A receita do prato é de Ana Campos, que também era, até o ano passado, dona do restaurante. A sua inspiração para o cardápio vem da família. Do pai Luis, da avó e professora de culinária Maria Anita, mas, sobretudo, da mãe Vilmar. E o ingrediente secreto, que faz o baião ser bem-sucedido, mais uma vez, é o afeto.



Baião de dois do Colher Bistrô com a carne de sol e macaxeira ao fundo

E o afeto foi tão forte que a receita continuou, mesmo com a mudança no restaurante. Em 2018, Ana vendeu seu espaço para Demão Bezerra e Diego Carvalho, sócios do renomado Faustino Restaurante. O local foi comprado depois que a reforma na Avenida Beira Mar levou a um fechamento temporário do Faustino por tempo indeterminado. Fincado na areia da Praia do Mucuripe e com vista panorâmica para o mar, o restaurante, assim como o Colher, possui um cardápio voltado à cozinha regional.

Com a compra, o Colher de Pau virou Colher Restô, e a grande varanda se tornou um ambiente menor e mais aconchegante, com um espaço fechado que conta com uma decoração regional delicada que aumenta a fome de quem chega. A clientela fiel permaneceu, e Ana continua visitando o local e principalmente a cozinha, para orientar os cozinheiros e verificar a execução do cardápio, que é seu. A parceria entre Ana e Demão tem continuado seis meses após a mudança, e o chef agora busca mostrar um pouco da sua autoria na cozinha, acrescentando pratos próprios, como a farofa de capote. Mas o baião de dois é um dos itens que não possuem pretensão de mudança.

Até porque, além de afeto, o baião é fonte de renda. É entender que um prato, que pode ser só uma guarnição, também tem um valor — em todos os sentidos da palavra — muito expressivo no consumo local. Vender baião e carne pode ser uma ideia simples, mas uma boa administração, para além da receita, pode ser o necessário para alavancar um negócio. A Kina do Feijão Verde, restaurante famoso do bairro Aldeota, foi a escola de Rita de Cássia Costa, de 32 anos. Nascida em Barreiras, cidade do interior do estado, nunca teve o sangue empreendedor correndo nas veias. O pai é pedreiro e a mãe, dona de casa. Foi trabalhando no caixa e em seguida na administração do Kina que ela aprendeu como fazer. E, com a ajuda do marido, dono de uma marmitaria no centro da cidade, resolveu abrir seu próprio negócio.

Em 2013, sem perspectivas no seu emprego, por não enxergar mais uma forma de crescer no espaço, Cássia juntou todas as suas

economias, vendeu o carro, fez um empréstimo e conseguiu alugar um espaço localizado na Avenida Heráclito Graça, no Centro. O antigo dono deixou algumas mesas e cadeiras, o que foi mais do que suficiente para começar o Rei do Baião. Além disso, a localização em uma avenida movimentada e perto de casa era ideal. A monarquia é altamente fictícia, e se seguisse seu nome à risca, deveria se chamar Rainha do Baião. O marido continua na sua marmitaria, e Cássia comanda sozinha seu restaurante, que foi crescendo nos últimos seis anos. As cadeiras doadas mudaram, a grade de ferro que protegia a lateral do espaço agora é de vidro, e o Rei do Baião tem se firmado em seu reinado.

Além de receber uma grande clientela de trabalhadores do bairro durante a semana e realizar entregas por aplicativos, o final de semana lota com famílias de todos os cantos da cidade que buscam um lugar acessível geográfica e financeiramente. O baião é feito com feijão branco, diferentemente do tradicional feijão de corda. No local, são servidos três tipos: o tradicional, o com carne de sol e o especial. A diferença entre o tradicional e o especial, os dois primeiros a serem incluídos no cardápio, aparece só na finalização do prato. A panela grande é a mesma mas, na hora de servir o especial, uma frigideira grande recebe a nata e o queijo de coalho, que deixam o sabor mais fresco e dão aquela cremosidade que os clientes procuram.

O cheiro, mesmo no início da tarde, quando a panela já está quase vazia, é marcante. Se feijão tem um aroma forte, ele não é sentido na cozinha do Rei. O único cheiro que se sente — e muito — é de comida boa, que faz a boca salivar e o estômago falar, mesmo que não esteja com fome. A receita de baião não é dela, e sim do marido, que desde sempre trabalha no ramo de alimentação. Ela conta, inclusive, que seu forte não é a cozinha. É muito mais uma administradora do que uma cozinheira. E confia muito no trabalho dos cozinheiros do restaurante, especialmente porque dois dos três estão com ela por quase o mesmo tempo da existência do lugar, fazendo o mesmo baião de dois desde sempre.



Baião de dois do Rei do Baião em Fortaleza

Quando precisa cozinhar em casa, faz para a filha de três anos, Maria Eduarda. Mas a receita de baião não é do marido, e é muito mais simples e caseira. Sem nata nem queijo, o baião da casa de Cássia só leva arroz e o feijão de corda seco, uma opção mais rápida para o dia a dia. Quando quer algo diferente, leva o baião do restaurante. Baião que ela pretende continuar vendendo do mesmo jeito. Talvez acrescentando mais opções do cardápio, mas sempre deixando o que já faz sucesso. Ambiciosa, Cássia está sempre pensando em como crescer, como uma empreendedora deve ser, mas sem se apegar demais às coisas.

Do mesmo jeito que ela deixou a Kina do Feijão Verde para seguir seus próprios caminhos, tem sonhos e planos que vão muito além do Rei do Baião. Não de ser uma eterna empresária, em busca de muito lucro. Mas de aproveitar a vida, e juntar muito dinheiro só se for para viver viajando. Depois de sair pela estrada ano passado, Cássia criou gosto e quer largar tudo e viver apenas viajando, num futuro até agora fictício. O Rei do Baião ficaria com sua enteada, e ela poderia provar muitos outros pratos, talvez até outros baiões, pelo Brasil e até pelo mundo afora.

BAIÃO DE DOIS PELO MUNDO

O baião de dois, apesar de ser do Ceará, tem muitas outras versões similares pelo Brasil e pelo mundo. Em Pernambuco e na Paraíba, o prato se chama rubacão, sendo preparado com carne de avoante ou arribação até pouco tempo, antes de sua proibição pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama). Na República Dominicana, na região do Caribe, também existe um prato chamado Moro de Habichuelas, que consiste na mistura do arroz com o feijão preto e diversos temperos. Em Nova Orleans, cidade estadunidense de longa tradição culinária com o soul food — gastronomia ancestral de origens africanas — ,

o prato de arroz com feijões vermelhos e carne de porco é tradicional do local. Apesar de nenhum outro registro sobre isso, o historiador Câmara Cascudo também trata de um prato chamado Nicure, em Moçambique, que consiste basicamente em arroz e feijão cozidos juntos.

O baião foi exportado do Ceará e a ele foi atribuída tanta importância que está incluso nos pratos mais conhecidos da culinária nordestina, sendo executado e transformado por grandes chefs a exemplo de Rodrigo Oliveira, do antigo Restaurante Esquina Mocotó, com uma estrela Michelin, em São Paulo, cuja receita leva, entre outros ingredientes, banha de porco, colorau, louro e caldo de galinha. O renomado chef e apresentador francês Olivier Anquier também tem sua própria receita com bacon, linguiça e cubos de queijo coalho. Com tanta visibilidade na culinária nordestina, o baião se gourmetiza, desgourmetiza e se espalha pelo país e pelo mundo.

Zé Amaury, que viveu a vida andando por todo canto, conheceu vários tipos de baião de dois. O mais gostoso que já comeu fora do Ceará foi em Tocantins, com pequi, alimento não muito comum no litoral cearense. Como gosta de sempre lembrar do seu jeito bruto, diz que não tem frescura para comer, mesmo se o local não for muito higienizado. Às vezes, porém, é a única opção de quem dirige muito tempo pelas estradas. Já comeu até baião com cabelo no interior do estado. Para quem teve uma vida difícil, como ele me relata, um cabelo no baião é motivo de piada.

Hoje em dia, o prato não faz mais parte do cotidiano de Amaury como fazia antes. Por problemas de saúde como hipertensão e diabetes, o caminhoneiro não pode mais comer o prato todos os dias, no almoço e na janta. Mas pelo menos duas vezes na semana ele está lá, lembrando a José sua essência, tão parecida em sua simplicidade com o prato. Ao contrário de Cássia, que tem muito e não se apegava às coisas materiais, Amaury conquis-

tou na vida algumas poucas coisas materiais que faz questão de guardar amontoadas na garagem do caminhão. O pilão de pedra que era de sua avó e passou para sua mãe; o caminhão que dirige há 32 anos e já teve o freio soldado inúmeras vezes; uma camionete que herdou do pai, que já tinha há 27 anos. “Essa furadeira era desse homem daqui da frente. Quando ele morreu, os filhos não deram nem valor, aí eu comprei, e tenho maior orgulho dessa furadeira”, conta.

Para ele, qualquer coisa que exige um esforço e tem uma história é digna de seu apego. O baião, mesmo que se perca toda vez que se come e se ache toda vez que se faz, ainda assim, é digno do apego de Amaury. Os afetos, as lembranças e as memórias que o baião ajudou a construir ao longo da sua vida fizeram com que o prato ganhasse lugar especial em sua lista de coisas preferidas. E assim foi com Amaury e com tanta, mas tanta gente, que fez o Ceará colocar o baião de dois na sua preferência, acrescentando o arroz, o feijão e o queijo de coalho misturados na rotina da sua casa, criando memórias que se tornam inseparáveis do alimento.

Agradecimentos

Em um ano e meio de pesquisa e apuração, além dos quatro anos e meio de graduação, muitas pessoas passaram por mim nesse caminho e foram cruciais no resultado das histórias que resolvi contar. Agradeço primeiro a meus pais, Luciene e Alvanderlan, que guiaram meu caminho por 22 anos da melhor maneira possível e que são o principal motivo de todas as coisas boas que consegui colher na vida. Amo muito vocês.

Ao professor Edgard Patrício, pela orientação e calma constante que me tranquilizou nos momentos de pressão pessoal. Aos professores Gilmar de Carvalho e Roberto Araújo por aceitarem o convite e pela disponibilidade de participarem da minha banca. Ao Faruk e Sâmia pela competência e beleza do livro nas ilustrações e na identidade visual, respectivamente.

Agradeço também aos amigos que fiz na universidade, que cresceram junto comigo na graduação. Sâmia, Lorena, Karol, Isabela, Grasy, Heloísa, Fabrício e Ester, obrigada. Um obrigada especial à Bia, minha pessoa e irmã de alma que a UFC me permitiu reencontrar nessa vida. À Liga Experimental, que moldou minha criticidade e se tornou um segundo lar, e ao Robson, conselheiro de crises psicológicas e acadêmicas. À Coordenadoria de Comunicação Social da Prefeitura de Fortaleza, pelos aprendizados ao longo de um ano e meio de estágio.

A todos que não foram citados no livro mas que foram essenciais para que ele existisse, me dando desde um número de telefone a uma casa para me hospedar: Ially Maria, Aparecida, Alfredo, Ana Costa, Conceição, Kátia, Max, Simone, Luana, Maria Pinheiro, tio Alrilan, tia Marta, ao OCCA, MST, Embrapa, Secultfor, IBGE, entre outros que fizeram tanto por mim com o pouco que podiam.

Obrigada todos os personagens citados no livro que me deixaram ouvir mais um pouco, que puxaram uma cadeira e principalmente, que me deixaram provar dos seus pratos. Se abrir para contar sua história para alguém é uma grande coisa, mas abrir sua panela, para mim, teve um significado muito maior. Esse livro é para vocês, para os trabalhadores rurais do Nordeste, para os ganham a vida com comida, para os cozinheiros de casa e para todos que acreditam que comida é mais do que o que se vê — e se come.

Referências

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. A invenção do nordeste e outras artes. Recife: Cortez Editora, 2009.

ALMEIDA, Renato Coelho Gonçalves de. Mesa para dois: gastronomia e cultura. 2006. 70 f. Tese (Doutorado) - Curso de Comunicação Social, Comunicação e Artes, Uffj, Juiz de Fora, 2006.

BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v. 13, n. 28, dez. 2007.

BASTOS, Maria do Socorro Rocha; ULISSES, Ivaneide Barbosa; FONTENELE, Maria Alves. Queijo de Coalho do Jaguaribe: Sabor Perpetuado de uma Tradição Secular. Fortaleza: Embrapa, 2013.

CAMPOS, Eduardo. A Gramática do Paladar. Fortaleza: Ufc, 1996.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, Gilmar de. Artes da tradição, mestres do povo. Fortaleza, Edições Leo, 2005.

CARVALHO, Gilmar de. Bonito pra chover: ensaios sobre a cultura cearense. Fortaleza, Edições Demócrito Rocha, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo, 2004.

DÓRIA, Carlos A. Formação da Culinária Brasileira. São Paulo, Três Estrelas, 2014.

ESQUIVEL, Laura. Como água para chocolate. Rio de Janeiro: Best Bolso, 2015.

FERRO, Rafael Cunha. Arranjos produtivos locais (APL's) das agriculturas familiares: estudo para uma nova gestão sustentável no setor gastronômico. Contextos da Alimentação: Comportamento, cultura e sociedade, São Paulo, v. 3, n. 2, p.68-83, maio 2015.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. Editora Senac, São Paulo, 2001.

FROTA, Luciara Silveira. “Documentação oral e a temática da seca”. Brasília, 1984.

GALENO, Alberto S. “A Cozinha dos Cabeças-Chatas”. Fortaleza, RBS, 2003.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence; CAVALCANTE, Celina Cardim. A Invenção das tradições. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

JULIÃO, Murilo Sérgio da Silva; ANDRADE, Francisco José Freire de; BEZERRA, José Arimatéa Barros. Ensaio sobre a identidade cultural do cearense a partir do baião de dois. Essentia, Sobral, v. 18, n. 2, p.68-82, dez. 2017.

LIMA, Maria de Fátima. “O cru e o pasteurizado: incorporação alimentar e representações da desordem na produção queijeira de Jaguaribe-CE”. 2016, João Pessoa.

MACIEL, Maria. “Uma cozinha à brasileira”. 2004, Estudos Históricos, Rio de Janeiro.

MARTINS, Uiara. “Turismo cultural e gastronômico no Brasil - nas rotas da tapioca em Fortaleza”. 2016, Aveiro.

QUEIROZ, Rachel de. “O Não Me Deixes”. 2010, Fortaleza.

RIOS, Floriza. “Memórias Culinárias: um resgate culinário através do paladar”. 2015, Fortaleza, UFC.

SILVA, Paula P. “Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial”. 2005, São Paulo, SENAC.

SONATI, Jaqueline. “Cultura Alimentar”. 2009, Unicamp, Campinas.

SORIANO, Mozart. *Velhas Receitas da Cozinha Nordestina*. Fortaleza: Edições Ufc, 1981. 100 p.

SOUTO, Mário. “Comes e Bebes do Nordeste”. 2012, Recife, Fundação Joaquim Nabuco.

TAVARES, Adriano Pereira. *Comida afetiva: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória*. 2018. 104 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

Livro impresso na Expressão Gráfica
Capa dura em papel duo design 250g, laminação fosca
Miolo em pólen 80g



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
JORNALISMO

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
BAIÃO DE RUMA: O BAIÃO DE DOIS ALÉM DO PRATO

SUZANA DE OLIVEIRA MESQUITA

FORTALEZA

2019

SUZANA DE OLIVEIRA MESQUITA

BAIÃO DE RUMA: O BAIÃO DE DOIS ALÉM DO PRATO

Relatório de Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Jornalismo do Instituto de Cultura e Arte da Universidade Federal do Ceará como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Jornalismo.

Orientador: Prof. Dr. Edgard Patrício de Almeida Filho

**Fortaleza
2019**

SUZANA DE OLIVEIRA MESQUITA

BAIÃO DE RUMA: O BAIÃO DE DOIS ALÉM DO PRATO

Relatório de Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Jornalismo do Instituto
de Cultura e Arte da Universidade Federal do
Ceará como requisito parcial para obtenção do
título de Bacharel em Jornalismo.

Orientador: Prof. Dr. Edgard Patrício de
Almeida Filho

Aprovado em: _____ / _____ / _____.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Edgard Patrício de Almeida Filho
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Francisco Gilmar Cavalcante de Carvalho
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Roberto José de Araújo
Instituto Federal do Ceará (IFCE)

AGRADECIMENTOS

Em um ano e meio de pesquisa e apuração, além dos quatro anos e meio de graduação, muitas pessoas passaram por mim nesse caminho e foram cruciais no resultado das histórias que resolvi contar. Agradeço primeiro a meus pais, Luciene e Alvanderlan, que guiaram meu caminho por 22 anos da melhor maneira possível e que são o principal motivo de todas as coisas boas que consegui colher na vida. Amo muito vocês.

Ao professor Edgard Patrício, pela orientação e calma constante que me tranquilizou nos momentos de pressão pessoal. Aos professores Gilmar de Carvalho e Roberto Araújo por aceitarem o convite e pela disponibilidade de participarem da minha banca. Ao Faruk e Sâmia pela competência e beleza do livro nas ilustrações e na identidade visual, respectivamente.

Agradeço também aos amigos que fiz na universidade, que cresceram junto comigo na graduação. Sâmia, Lorena, Karol, Isabela, Grasy, Heloísa, Fabrício e Ester, obrigada. Um obrigado especial à Bia, minha pessoa e irmã de alma que a UFC me permitiu reencontrar nessa vida. À Liga Experimental, que moldou minha criticidade e se tornou um segundo lar, e ao Robson, conselheiro de crises psicológicas e acadêmicas. À Coordenadoria de Comunicação Social da Prefeitura de Fortaleza, pelos aprendizados ao longo de um ano e meio de estágio.

A todos que não foram citados no livro mas que foram essenciais para que ele existisse, me dando desde um número de telefone a uma casa para me hospedar: Alexia, Ially Maria, Aparecida, Alfredo, Ana Costa, Conceição, Kátia, Max, Simone, Luana, Maria Pinheiro, Isabela Marcello, tio Alrilan, tia Marta, ao OCCA, MST, Embrapa, Secultfor, IBGE, entre outros que fizeram tanto por mim com o pouco que podiam.

Aos personagens citados no livro que me deixaram ouvir mais um pouco, que puxaram uma cadeira e principalmente, que me deixaram provar dos seus pratos. Se abrir para contar sua história para alguém é uma grande coisa, mas abrir sua panela, para mim, teve um significado muito maior. Esse livro é para vocês, para os trabalhadores rurais do Nordeste, para os ganham a vida com comida, para os cozinheiros de casa e para todos que acreditam que comida é mais do que o que se vê — e se come.

RESUMO

O trabalho busca contar a história do baião de dois, prato típico do Ceará, e dos três principais ingredientes que o compõe: arroz, feijão de corda e queijo coalho. Através das histórias de agricultores, produtores, vendedores, cozinheiros, chefs e consumidores, o livro aborda as diversas dinâmicas que permeiam esses três insumos e o prato completo. Nos quatro capítulos, para além do baião de dois, o livro se atém aos diversos processos culturais, sociológicos e políticos que atravessa os ingredientes. O objetivo do trabalho, portanto, é aprofundar a discussão sobre a história e o preparo do baião de dois no Ceará e dos ingredientes que o tangenciam, mostrando como a receita se liga fortemente ao cotidiano dos cearenses, assim como os três principais insumos abordados, salientando que um alimento vai muito além do que se vê no prato. Durante o trabalho, além das entrevistas e pesquisas de campo, também foi feita uma ampla pesquisa bibliográfica que ajuda, por fim, a reunir os registros existentes sobre o baião de dois.

Palavras-chave: baião de dois; alimentação; Ceará; cultura.

ABSTRACT

The work seeks to tell the history of the baião de dois, typical dish of Ceará, and the three basic ingredients that compose it: rice, cowpea and coalho cheese. Through the history of farmers, producers, sellers, cooks, chefs and consumers, the book approaches the multiple dynamics that permeate these three inputs and the complete dish. At the four chapters, beyond the baião de dois, the book sticks to the multiple cultural, sociological and political processes that cross these ingredients. The main goal of the work, therefore, is to deepen the discussion on the history and the preparation of the baião de dois on Ceará and the ingredients that tangential, showing how the recipe connects itself strongly with the routine of cearenses, just like the three inputs, pointing out that food goes far beyond what is seemed in the plate. During this work, besides the interviews and field research, it was also made wide bibliographic research that helps, at last, to reunite records about baião de dois.

Keywords: baião de dois; food; Ceará; culture.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

| | |
|--|----|
| Figura 1: Exemplo de abertura do capítulo..... | 20 |
| Figura 2: Exemplo de recuo e uso da linha..... | 21 |
| Figura 3: Exemplo de uso de fotografia, da linha e da iconografia..... | 22 |
| Figura 4: ilustração da folha de rosto..... | 23 |

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1 INTRODUÇÃO | 9 |
| 1.2 Fundamentação Teórica | 10 |
| 1.3 Justificativa | 12 |
| 1.4 Objetivo | 13 |
| 2 SUPORTE ADOTADO | 14 |
| 3 ESTRUTURA DO TRABALHO | 15 |
| 3.1 Elaboração da pauta | 15 |
| 3.2 Pré-produção | 16 |
| 3.3 Apuração | 17 |
| 3.4 Edição | 19 |
| 3.4.1 Nome | 19 |
| 3.4.2 Projeto Gráfico | 19 |
| 4 CONCLUSÃO | 24 |
| REFERÊNCIAS | 25 |
| APÊNDICE A - LISTA DE ENTREVISTADOS | 28 |

1. INTRODUÇÃO

O ato de se alimentar é, ao mesmo tempo, uma necessidade e um ritual, uma experiência. Segundo Fischer:

“Comer: nada de mais vital, nada de tão íntimo. “Íntimo” é o adjetivo que se impõe: em latim, *intimus* é o superlativo de interior. Incorporando os alimentos, nós os fazemos aceder ao auge da interioridade. O vestuário, os cosméticos, estão apenas em contato com o nosso corpo; os alimentos devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima. Há então, por essência, alguma gravidade ligada ao ato de incorporação: a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade.” (Fischler, 2001, p. 7)

Do ponto de vista antropológico, Damatta (1987, p.56) afirma que “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”. No livro “Cultura Alimentar”, os autores afirmam que a “identidade de um povo se dá, principalmente, por sua língua e por sua cultura alimentar” (SONATI, 2009, p.137).

A partir disso, percebe-se que o baião de dois é parte da cultura cearense quando ele se apresenta como muito mais do que uma refeição. A partir de sua inserção no cotidiano da população cearense ele se torna um elemento de encontro, lembranças e afetos, se tornando parte importante da cultura do estado.

Segundo pesquisa divulgada pelo jornal O Povo em 2016, o baião de dois é considerado o prato típico do estado do Ceará por 54% dos leitores. O prato, que é constituído da mistura de arroz e feijão, normalmente acompanhada por queijo e cheiro verde (coentro e cebolinha), surgiu da mistura dos dois primeiros ingredientes já cozidos. A mistura das sobras do arroz e feijão junto com os restos de carne de charque e queijo formou o baião de dois. O nome é originado da música de por Luiz Gonzaga, Baião de Dois.

Atualmente, o baião de dois é facilmente encontrado em diversos restaurantes que não necessariamente são especializados em comidas típicas. Além disso, o prato é de fácil e barata produção e é consumido de forma comum no dia a dia da população. O consumo

do prato pronto, no entanto, é o passo final de um longo caminho que ele percorre, já que os três principais ingredientes do prato, arroz, feijão e queijo, possuem suas próprias histórias e culturas dentro do estado.

Com culturas diferentes e ao mesmo tempo complementares, o arroz e o feijão são hoje a base da alimentação brasileira. O feijão, que logo se fixou nos hábitos alimentares desde o período da colonização, não necessita de muita água para seu plantio, se adaptando muito bem ao clima do país, especialmente na região Nordeste. Junto com a farinha e a carne-seca, formou o tripé alimentar da região durante muitos anos. É enaltecido por teóricos da área como um alimento que dá força e sustança ao brasileiro. Já o arroz, cultura asiática que necessita de muita água, se fixou durante muitos anos apenas nos estados de Maranhão e São Paulo, mas foi criando popularidade com a abertura dos portos e especialmente no Ceará, na década de 70. Seus registros históricos no país são bem menos comuns do que o feijão, mas o insumo foi ganhando importância e se tornando parte do cotidiano.

O queijo coalho, influenciado pelo queijo Serra Estrela, de Portugal, ganhou força na cidade de Jaguaribe pela cidade ser uma bacia leiteira da região, também pela grande fartura de água que o Rio Jaguaribe oferece. A tradição da feitura do queijo foi passando de geração em geração e a fama do produto se espalhou por todo o Nordeste. A cidade do queijo coalho busca manter sua receita através da tradição e dos elementos naturais que só a cidade pode oferecer. Sendo distribuído para todo o país, o queijo coalho é um dos principais insumos vendidos em grandes mercados de Fortaleza como parte dos ingredientes típicos.

Insumos à parte, nada seria produzido sem a força de trabalho humana, que para além de mão de obra, possui histórias e vivências que, se conhecidas, tornam os ingredientes ainda mais valorizados.

1.2 Fundamentação Teórica

Partindo de conceitos básicos, é importante buscar definições que coloquem a comida e a alimentação num contexto mais amplo, num patamar rico de análises políticas, sociais, culturais e históricas, ao invés de um simples ato natural, por estar ligado um instinto biológico. Tornando-se parte da cultura, ele reflete a identidade de um povo através da escolha e disponibilidade de ingredientes, da preparação do prato e do consumo. De acordo com Montanari (2008):

“Os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que prevêm a domesticação, a transformação, a reinterpretção da natureza” (p.15).

O autor também discorre sobre o conceito do gosto que, segundo ele, é uma concepção coletiva, influenciada por diversos processos sociais. Com o tempo, os gostos e as receitas vão criando uma regionalidade, e somente no século XIX a ideia de “comida típica” é criada na europa, com a maior globalização após o período do imperialismo europeu e exploração de territórios em outros continentes. No Brasil, no entanto, a gastronomia nacional que conhecemos hoje ainda estava em processo de construção.

De acordo com Cascudo (2004), a alimentação no Brasil se deu através da mistura cultural entre nativos, africanos e portugueses, que trouxeram diversas influências tanto no que diz respeito aos ingredientes quanto aos hábitos. O pouco uso de especiarias, por exemplo, vem dos indígenas, que não utilizam qualquer tipo de tempero no preparo de seus alimentos. Assim como a predileção pelo pirão, mistura de caldo de carne e farinha, vem da África Ocidental, e a preferência pela “comida de panela” vem dos portugueses.

No caso do Ceará, a literatura voltada à história da alimentação tem um foco muito grande na escassez, e na criação de receitas e costumes que tem como causa a adversidade. Soriano (1982) afirma que a alimentação nordestina é a mais sóbria possível, além de muito equilibrada, baseando-se, primordialmente, no feijão e no milho, grãos de fácil plantio na região, que exigem poucas quantidades de água. Para Frota (1984), a fome é um fator intrínseco à seca, que envolve diretamente a cultura e as tradições do povo: “o nordestino está sempre atento para compreender a flutuação das estações, examinando e conferindo com a memória e as tradições dos seus antepassados”.

Boa parte das leituras existentes relativas à história da alimentação cearense são encontradas em livros de receitas e relatos que citam alguns pratos, como o próprio baião de dois. Outros são encontrados em relatos sobre a seca que incluem a alimentação. Campos (1996) fala, em contraste da seca, sobre a apreciação ao banquete do cearense.

“Certo que a abundância de alimentos pode não existir na realidade, na moldura em que se insere o sertanejo, mas a idéia de

abastança é fundamental... e também paradoxal. Transita na inspiração popular o sentimento de regozijo pela mesa bem servida, onde demoram iguarias. Debaixo dessa pontuação subjetiva não de raro a inventiva do poeta popular ou repentista encontrar o Éden desejado” (p. 47).

Alguns autores, porém, destacam a culinária nordestina para além da seca. Gilberto Freyre (1926) afirmou no Manifesto Regionalista que “não há região que exceda o Nordeste em riqueza de tradições ilustres”, incluindo a culinária, tema que se desdobrou em seus estudos. O autor buscava, segundo ele, traçar um mapa da culinária brasileira que não fosse guiado pela fome.

A partir dessa perspectiva, o livro busca trazer questões que permeiam o baião de dois para além da seca no estado, mas sem deixar de tocar neste ponto que possui influência na produção dos ingredientes. A crise hídrica no estado é, inclusive, um tópico no primeiro capítulo, mas divide espaço com diversos outros temas.

O livro, se tratando de alimentação, pode se inserir na ideia de jornalismo gastronômico, conceito pouco explorado por teóricos da comunicação. Podemos inserir essa categoria, no entanto, dentro do conceito de jornalismo cultural. De acordo com Piza (2003), o jornalismo cultural busca democratizar o entendimento e acesso aos produtos culturais à população, tirando os produtos culturais de locais elitizados e trazendo-os a novos públicos. No caso do Baião de Ruma, as pautas que surgem no livro são das mais diversas esferas, e o objetivo é dar visibilidade a todas elas, independente do público. O livro não se prende somente à cultura, trazendo assuntos ligados ao jornalismo cotidiano e político.

1.3 Justificativa

O baião de dois é o prato típico mais conhecido e mais aceito pela população, e se insere dentro da história e da cultura do Estado. Nesse aspecto, nota-se que o livro-reportagem trará uma contribuição na divulgação da cultura local e até uma estruturação e mapeamento do caminho do prato e dos insumos.

Tratando especialmente da questão do Ceará, é notável o pouco incentivo à preservação e divulgação da história e da cultura do estado. Museus destinados a isso são tratados com abandono e as leis de incentivo ao assunto são escassas. E a história do Ceará, que já é colocada de lado até mesmo nas escolas, quando priorizado o ensino da

história nacional e internacional em detrimento da regional, é mais esquecida ainda no aspecto da culinária.

Souto (2012) problematiza essas questões quando afirma que, por a culinária ser algo cotidiano, torna-se natural, o que faz com que sua importância seja esquecida. Freyre (1968) também fala da questão do esquecimento da culinária pelos estudiosos. Ele afirma que “toda essa tradição está em declínio, ou, pelo menos, em crise, no Nordeste. (...) Uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se” (FREYRE, 1968, p.60).

Além disso, outras questões de interesse público são tratadas na publicação, como a crise hídrica no Ceará, a luta pela democratização de terras, a legislação do queijo artesanal no Ceará, entre diversos outros tópicos.

1.4 Objetivos

O objetivo do trabalho é aprofundar a discussão sobre a história e o preparo do baião de dois no Ceará e dos ingredientes que o tangenciam, trazendo questões que perpassam esses elementos e mostrando como a receita se liga fortemente ao cotidiano dos cearenses, assim como os três principais ingredientes abordados, mostrando que um alimento — no caso o baião de dois — vai muito além do que se vê no prato.

2. SUPORTE ADOTADO

O suporte utilizado foi o livro-reportagem. Sua principal característica se dá pelo aprofundamento e ampliação da notícia, possibilitando uma abordagem multiangular sobre um assunto, de acordo com Lima (2004), e ainda se atendo às qualidades do jornalismo como precisão, exatidão e clareza. Além disso, o suporte busca suprir uma demanda de temas e aprofundamento de pautas que o jornalismo tradicional e cotidiano não consegue abarcar.

“É na expectativa de encontrar uma explicação que o jornal não deu ou de ser informado da ação de bastidores, subjacentes à ocorrência relatada na revista, que o leitor pode motivar-se a um aprofundamento na grande-reportagem que o livro propõe” (p. 39)

A partir da apuração feita para o livro, percebeu-se a necessidade de um tom mais pessoal, um relato das vivências nesse processo para trazer uma maior proximidade entre o leitor e os personagens. Dessa forma, o livro-reportagem é o formato que melhor se encaixa nesta abordagem. Além disso, por se tratar de um tema extremamente visual, no que diz respeito à alimentação, o uso da fotografia no livro traz um impacto visual maior.

3. ESTRUTURA DO TRABALHO

3.1 Elaboração da pauta

No processo de apuração preliminar do livro, foi feita uma extensa pesquisa bibliográfica com temas relacionados à gastronomia, cultura cearense e gastronomia cearense, além da leitura de alguns livros sobre cultura e tradição que me ajudaram a ter um norte em relação ao foco do livro. A leitura de outros livros no formato de livro-reportagem também foi essencial na construção da narrativa do livro. A partir dessas pesquisas, já havia um material histórico que daria uma contextualização aos assuntos abordados ao longo do livro, já que o tema do livro exigia essa contextualização. Segundo Lima:

“O livro-reportagem que não se limita ao rigorosamente atual, trabalhando temas um pouco mais distantes no tempo, de modo que possa, a partir daí, trazer explicações para as origens, no passado, das realidades contemporânea; ou que aborda temas não atrelados a um fato nuclear específico, no sentido restrito do termo, e que mais se relacionam à explicação de uma situação mais ou menos perene”
(p. 36)

As minhas próprias experiências como consumidora e cozinheira de baião também foram importantes, assim como a observação de receitas e estabelecimentos que já faziam parte do meu cotidiano, e que me ajudaram a buscar fontes e locais que serviriam para a construção do livro.

Ao longo do processo de elaboração de pauta, percebi que a histórias dos ingredientes principais do prato também tinham um grande potencial jornalístico. Assim, a pesquisa também se estendeu a esses ingredientes, tanto nos aspectos bibliográficos quanto na observação dos locais. Especialmente em relação ao queijo e ao arroz, um mapeamento teve que ser feito na tentativa de descobrir os pontos com maior produção desses dois insumos. Com o queijo, esse mapeamento foi feito através de pesquisas online em busca de documentos e reportagens, que destacaram o queijo coalho de Jaguaribe como o mais famoso e tradicional do estado. Com o arroz, foram feitas ligações para diversos órgãos estaduais e federais para localizar plantações do insumo. A pesquisa do feijão se deu principalmente através de pesquisa bibliográfica, já que o ingrediente é foco de diversas pesquisas na área da história da alimentação brasileira.

Além disso, no processo de organização do livro, percebeu-se que contar apenas o processo de produção dos ingredientes e do baião de dois tornaria o livro pouco humanizado. Dessa forma, resolveu-se focar na história de personagens que, através de suas vivências com os ingredientes, teriam o papel de contar a história da produção e dos caminhos dos insumos.

3.2 Pré-produção

Depois do mapeamento, resolvi focar em órgãos governamentais e instituições que me dariam um norte em relação às fontes. As principais fontes governamentais foram a Companhia de Gestão dos Recursos Hídricos (Cogerh), a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará (Ematerce), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e o Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (Dnocs). Para o primeiro capítulo do arroz, a Ematerce foi meu primeiro contato, que me indicou a Cogerh e o Dnocs. A Cogerh também me indicou o Dnocs, e foi neste órgão que consegui grande parte das informações do primeiro capítulo. Foi através do Dnocs que consegui as informações sobre a localização das plantações de arroz, uma das culturas produzidas nos perímetros irrigados.

Para o segundo capítulo, sobre a cultura do feijão, obtive algumas informações mais técnicas na Embrapa. Para conseguir visitar alguma plantação do ingrediente, recorri à Ematerce, que não possuía disponibilidade para me acompanhar nas visitas nem me forneceu endereços e contatos dos agricultores cadastrados no órgão. Consegui chegar até minhas fontes em Madalena graças à professora Rosilene Mesquita, da agronomia, que conhecia Linda Brenda, que é do doutorado do curso. Também fiz visitas prévias à Ceasa para me familiarizar com o espaço e consegui o contato da assessoria de imprensa do local, que me passou o contato da Lôra.

No terceiro capítulo, além de também conseguir informações técnicas com a Embrapa, obtive rapidamente o contato de Kátia Diógenes, da Associação dos Produtores de Leite e Derivados de Jaguaribe (Queijaribe), pela internet, numa reportagem sobre a Associação que trazia seu contato. A partir desse contato, consegui uma lista com os nomes, endereços e telefones de todos os produtores de queijo ligados à associação, incluindo Fátima e Izaína. Para o Mercado São Sebastião, a obtenção de fontes foi feita através de visitas até o local e conversas com os vendedores.

No quarto e último capítulo, foi feito um mapeamento dos restaurantes que possuem o nome baião no título, além da busca de reportagens com indicações de restaurantes locais e sites de avaliação de restaurantes como o Trip Advisor. A seleção de fontes ia acontecendo de maneira orgânica, de acordo com as visitas feitas aos locais. A exceção foi com José Amaury, que conheci por indicação de um familiar.

3.3 Apuração

A apuração foi baseada em uma abordagem etnográfica. Como na maioria das viagens eu não possuía muitas informações sobre as pessoas antes chegar aos locais, e sem a possibilidade de uma pré-entrevista, acreditei que a tentativa de acompanhar o cotidiano de alguns personagens era a abordagem ideal. Logo após a viagem, tudo era registrado em diários de campo. Os diários tratavam não apenas das informações objetivas da viagem, mas de todas as observações e informações relacionadas ao deslocamento e contatos secundários.

Em setembro, realizei a primeira viagem até Jaguaribe na noite de 25 de setembro de 2018, com o objetivo de ir até Icó, cidade vizinha. Consegui, através de uma amiga, transporte e hospedagem na cidade. Como havia sido feito um contato prévio com o Dnocs, ficou acordado que minha visita ao perímetro irrigado seria feita no dia seguinte. No dia 26, após pegar um ônibus no início da manhã de Jaguaribe até Icó, com viagem com duração de uma hora, foram realizadas, então, as primeiras apurações para o primeiro capítulo. Depois de chegar à sede do DNOCS, entrevistei o gerente do perímetro e em seguida fui até a zona rural do espaço, onde fiz as entrevistas com os agricultores. A minha estada em Icó durou um dia, e voltei a Jaguaribe para as apurações sobre o queijo coalho.

As entrevistas eram feitas apenas com tópicos importantes e, no caso dos técnicos e funcionários, algumas dúvidas e coleta de dados mais objetivos. Durante o primeiro dia de apuração em Jaguaribe para o terceiro capítulo, passei toda a manhã e o início da tarde na Fazenda Mulungu acompanhando a feitura do queijo. Além de observar o processo, fazia perguntas pontuais ao funcionário sobre seu trabalho. Ao longo da tarde, pude fazer outra entrevista com Kátia e com Max, secretária e presidente da Queijaribe, respectivamente. No terceiro e último dia de viagem, pude conhecer Izaína e os espaços que são citados no livro, como a churrascaria e o laboratório onde o queijo é produzido.

A segunda viagem foi realizada no dia 12 de fevereiro de 2019 para a cidade de Morada Nova, também com uma pré organização com a ajuda do Dnocs para o primeiro capítulo. Dessa vez, não consegui auxílio e os custos com passagem e hospedagem foram meus. Durante dois dias, fiz entrevistas com os técnicos e com uma agricultora do local, que me foi indicada pelos funcionários.

Para a última viagem, consegui o contato da doutoranda Linda Brenda, do curso de Agronomia da Universidade Federal do Ceará, indicação da professora Rosilene Mesquita, do mesmo curso. A estudante realizava, na época, viagens para a cidade todas as sextas-feiras com um carro da UFC para as pesquisas do seu doutorado. Além do transporte, Linda me indicou seus pais como fontes, que também me ajudaram a encontrar outras fontes. A viagem aconteceu no dia 12 de abril de 2019. A mãe de Linda Brenda, Salete, conseguiu o contato com Eduardo e Almir, pai de Linda, me acompanhou até o local, onde tive a oportunidade de acompanhar parte da rotina do agricultor. Durante o momento que cheguei e antes de ir embora, conversei de maneira informal com o casal, mas a conversa também fez parte da apuração. Voltamos para Fortaleza no mesmo dia, também com o transporte da UFC.

No que diz respeito aos vendedores de queijo e feijão, nos capítulos dois e três, foi feito um contato prévio por telefone e pessoalmente antes da entrevista e das fotos. Nestes contatos prévios, já havia uma observação do espaço e do comportamento dos personagens, suas interações com outras pessoas do local e seus costumes. Nestes casos, as entrevistas passaram por uma roteirização maior se comparadas às que foram feitas nas viagens.

Para o último capítulo, depois do mapeamento, realizei visitas a seis restaurantes que tinham o nome baião no título, além de dois restaurantes com venda de comida regional, o Ordones e o Colher Bistrô. Nos quatro restaurantes citados no livro, foram feitos contatos prévios com gerentes e até pré-entrevistas com os personagens, como foi o caso de Cássia, do Rei do Baião. Neste capítulo, a abordagem se difere da etnografia adotada nos capítulos anteriores. Em todos os restaurantes, busquei consumidores que estivessem presentes no local mas, por questões de horários, dias e cardápio dos restaurantes, essa pesquisa com os consumidores só foi de fato bem sucedida no restaurante Ordones.

Em todas as entrevistas, o foco era o insumo que dizia respeito ao entrevistado. No entanto, eram feitas perguntas sobre a história de vida das pessoas e sobre baião de dois, independente de qual capítulo ela entraria. As receitas que aparecem no início dos capítulos surgiram a partir dessas entrevistas, e o modo de fazer foi adaptado também de acordo com as observações, já que não foi possível acompanhar o momento em que o baião foi feito em todos os casos.

3.4 Edição

O livro é dividido em quatro capítulos. A divisão é feita através dos insumos: arroz, feijão, queijo e baião de dois, sempre trazendo o elemento principal no título. Além do texto corrido, foi utilizado um recuo para informações mais objetivas que destoavam da narrativa principal. Também foram incluídas fotografias que dialogam com a narrativa subjetiva do texto.

3.4.1 Nome

Como explicado de maneira breve na introdução do livro, o nome vem da ideia de multiplicidade do prato. É feito um trocadilho com o número no nome baião de dois. Inicialmente, a ideia era de mudar o nome para outro número como baião de mil. Porém, o uso da expressão ruma, que significa uma grande quantidade, era visualmente mais interessante e combinava mais com a ideia regional que se queria passar no livro. O conceito de grande quantidade se dá pela diversidade de histórias, personagens e receitas que são mostrados no projeto.

3.4.2 Projeto Gráfico

O projeto gráfico foi desenvolvido por Sâmia Martins e traz diversas referências que conversam diretamente com os principais conceitos do livro. Duas vertentes principais devem ser destacadas no projeto gráfico. A primeira diz respeito à regionalidade. A ideia foi trazer elementos nordestinos fugindo do que faz parte do senso comum, como xilogravura, por exemplo. Para isso, surgiu a ideia de utilizar uma tipografia vernacular nos títulos.

De acordo com Rafael Hoffmann (2016), a tipografia vernacular está atrelada à produção espontânea e autêntica de letreiros, geralmente produzida à margem do design oficial. Produções deste tipo não estão ligadas a conceitos acadêmicos, baseado nos

princípios do funcionalismo e da “boa forma” e que não carrega valores, significados e símbolos culturais aos seus trabalhos. Essas produções informais têm traços do que se pode identificar como um design brasileiro mais autêntico, com bases mais próximas da cultura de um Brasil que é misto, plural, misturado e improvisado.

Um uso muito comum da tipografia vernacular é em supermercados, nos cartazes feitos pelos próprios funcionários, normalmente anunciando promoções, mais especificamente a tipografia que é utilizada no livro, com a fonte Cartame. Dessa forma, ele se relaciona de maneira mais íntima com o tema do livro, já que se destina, no caso dessa tipografia específica, com comida. A outra fonte, utilizada nos subtítulos, é a Fetance, que busca uma semelhança com o estilo de tipografia de livros de receita. A fonte utilizada no corpo do texto é a Bodoni, escolhida pela legibilidade e praticidade.

A cor predominante do livro é o laranja, presente na capa e nas divisões dos capítulos. A introdução dos capítulos é feita através da página laranja. Sempre, ao abrir a página que dá início aos capítulos, do lado esquerdo do livro, há uma ilustração sobre o insumo principal daquela parte e no lado direito, o nome do capítulo e da receita do capítulo.



Figura 1: Exemplo de abertura do capítulo

A ideia de trazer uma receita do personagem a cada capítulo veio do livro mexicano *Como Água Para Chocolate*, de Laura Esquivel. Diferente do conceito da autora, que trazia diferentes receitas da personagem principal, Tita de La Garza, no *Baião de Ruma* as receitas são todas de baião de dois, mas cada uma pertence a um personagem diferente. Os ingredientes trazem algumas diferenças e o modo de fazer, na página seguinte, ajuda a introduzir a história e contextualizar o personagem no seu ambiente.

Outro elemento importante na identidade visual do livro é o uso do recuo. Como os textos não possuem intertítulos, pois o objetivo era de continuidade na narrativa, o respiro do texto se dá através desse elemento. Aparecendo com uma margem maior e em itálico, o texto do recuo traz informações mais objetivas, que não necessariamente dialogam de maneira direta com as histórias contadas no texto principal. De certa forma, porém, há uma conectividade entre os dois textos, de uma maneira a facilitar uma leitura que, mesmo intercalada entre recuos e textos normais, é contínua.

se eu ganhasse na loto, que eu nem jogo, era só para engordar os bichos, deixar eles bem gordos, bonitos, ligar o chuveiro para eles tomarem banho”.

A filha, que ouvia a conversa, ri, e a mãe fala das reclamações da filha por estar sempre cuidando dos animais. “Mas, minha filha, foi o que eu sempre trabalhei e gosto”, ela diz à menina, que, assim como o outro filho de Célia, mora longe dos pais mas sempre volta para visitas. A mãe me conta que ele é agrônomo e que quer que ele volte para casa, mas que não vale a pena sem um inverno e com tão poucos animais. O dinheiro que ele envia para a mãe é bem mais do que ele poderia dar se estivesse trabalhando com a família, mesmo com a vontade dela de estar perto dele.

HISTÓRIA

A pecuária foi e permanece sendo, desde o início do século XVIII, uma das culturas mais praticadas no estado. Segundo a historiadora Luciara Silveira, a pecuária era praticamente a única atividade exercida no estado até o século XIX, sendo a agricultura uma prática que não gerava muito interesse na população. A partir da introdução da agricultura, o feijão e o milho verde se tornaram culturas importantes nesse setor.

Figura 2: Exemplo de recuo e uso da linha

O outro recurso que vale o destaque é o uso das linhas. Elas são utilizadas no sumário, nas fotos e nos recuos, e além de recurso estilístico, servem para dar uma ideia de continuidade (especificamente no caso do recuo). No caso das fotos, foi decidido que elas ocupariam uma página, respeitando suas dimensões mas aparecendo em destaque, sozinhas com a linha e a legenda, justamente para dar uma maior importância à mídia. A média de imagem foi de quatro a cinco fotos por capítulo.

Além disso, cada capítulo possui uma iconografia na numeração da página, com um símbolo representando o ingrediente principal do que trata o capítulo. No último, que trata do baião de dois, a iconografia utilizada é de uma panela.



Eduardo e seu sobrinho mais novo no lote urbano de sua propriedade

Figura 3: Exemplo de uso de fotografia, da linha e da iconografia

As ilustrações foram feitas por Faruk Segundo e surgem na capa, folha de rosto e início dos capítulos. A ideia da ilustração da capa foi mostrar todos os elementos do livro, que se separam a cada capítulo, junto com as ilustrações.

BAIÃO DE RUMA

O baião de dois além do prato



Suzana Mesquita

Figura 4: ilustração da folha de rosto

4. CONCLUSÃO

O livro Baião de Ruma, através de um ano de apuração em cinco cidades do Ceará e quase 40 entrevistados, buscou mostrar alguns dos vários caminhos que o baião de dois e três dos seus principais ingredientes percorrem no estado até chegar ao prato do consumidor. Durante esse período, descobriu-se que apesar da receita ser antiga, a fama do prato com seu nome pode ser considerada bastante recente. Mesmo com o pouco tempo, o prato conquistou de maneira rápida a população cearense e se enraizou na cultura do estado.

Além disso, conhecer o processo de produção do arroz, feijão e queijo trouxe um entendimento maior sobre os mais diversos processos, entre eles a crise hídrica do estado, a dinâmica da divisão de terras na história do país e as regulamentações legais acerca do queijo coalho artesanal. A partir das pesquisas e apurações, o leitor amplia sua visão sobre o processo que o alimento passa até chegar ao prato. Nesse processo, diversos fatores e pessoas são responsáveis para que ele aconteça, e o recorte do livro mostrou justamente alguns desses sujeitos.

Pessoalmente, todo o processo de elaboração do livro, desde a pré-produção até o processo de escrita e diagramação me trouxe um grande enriquecimento pessoal e acadêmico. A experiência das viagens, de conhecer lugares onde nunca havia estado antes, sem qualquer auxílio técnico, me trouxe um grande amadurecimento e me proporcionou vivências que guardo com muito carinho e orgulho. A organização para as viagens e adaptação em locais desconhecidos, no sentido jornalístico, me trouxeram um conhecimento que nunca havia tido a oportunidade de adquirir estando na minha zona de conforto em Fortaleza. As diversas leituras que fiz sobre temas relacionados à alimentação também me trouxeram uma carga teórica que tenho certeza que irão contribuir para minha jornada como jornalista graduada.

De qualquer maneira, a experiência de construção do Baião de Ruma me trouxe alegrias e desafios impensáveis que foram o ponto alto do trabalho.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. A invenção do nordeste e outras artes. Recife: Cortez Editora, 2009.
- ALMEIDA, Renato Coelho Gonçalves de. Mesa para dois: gastronomia e cultura. 2006. 70 f. Tese (Doutorado) - Curso de Comunicação Social, Comunicação e Artes, Ufjf, Juiz de Fora, 2006.
- BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v. 13, n. 28, dez. 2007.
- BASTOS, Maria do Socorro Rocha; ULISSES, Ivaneide Barbosa; FONTENELE, Maria Alves. Queijo de Coalho do Jaguaribe: Sabor Perpetuado de uma Tradição Secular. Fortaleza: Embrapa, 2013.
- CAMPOS, Eduardo. A Gramática do Paladar. Fortaleza: Ufc, 1996.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CARVALHO, Gilmar de. Artes da tradição, mestres do povo. Fortaleza, Edições Leo, 2005.
- CARVALHO, Gilmar de. Bonito pra chover: ensaios sobre a cultura cearense. Fortaleza, Edições Demócrito Rocha, 2003.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo, 2004.
- DÓRIA, Carlos A. Formação da Culinária Brasileira. São Paulo, Três Estrelas, 2014.
- ESQUIVEL, Laura. Como água para chocolate. Rio de Janeiro: Best Bolso, 2015.
- FERRO, Rafael Cunha. Arranjos produtivos locais (APL's) das agriculturas familiares: estudo para uma nova gestão sustentável no setor gastronômico. Contextos da Alimentação: Comportamento, cultura e sociedade, São Paulo, v. 3, n. 2, p.68-83, maio 2015.
- FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. Editora Senac, São Paulo, 2001.

- FREYRE, Gilberto. Manifesto Regionalista. Recife, 1926.
- FROTA, Luciara Silveira. “Documentação oral e a temática da seca”. Brasília, 1984.
- GALENO, Alberto S. “A Cozinha dos Cabeças-Chatas”. Fortaleza, RBS, 2003.
- HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence; CAVALCANTE, Celina Cardim. A Invenção das tradições. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.
- JULIÃO, Murilo Sérgio da Silva; ANDRADE, Francisco José Freire de; BEZERRA, José Arimatéa Barros. Ensaio sobre a identidade cultural do cearense a partir do baião de dois. Essentia, Sobral, v. 18, n. 2, p.68-82, dez. 2017.
- LETRASET. Criciúma: Faculdade Satc, set. 2016. Disponível em: <https://issuu.com/letraset/docs/revista_letraset_0b1cd6af9777bd>. Acesso em: 20 jun. 2019.
- LIMA, Edvaldo Pereira. Páginas Ampliadas. Curitiba: Manole, 2004.
- LIMA, Maria de Fátima. “O cru e o pasteurizado: incorporação alimentar e representações da desordem na produção queijeira de Jaguaribe-CE”. 2016, João Pessoa.
- MACIEL, Maria. “Uma cozinha à brasileira”. 2004, Estudos Históricos, Rio de Janeiro.
- MARTINS, Uiara. “Turismo cultural e gastronômico no Brasil - nas rotas da tapioca em Fortaleza”. 2016, Aveiro.
- PIZA, Daniel. 2003. Jornalismo cultural. São Paulo: Contexto.
- QUEIROZ, Rachel de. “O Não Me Deixes”. 2010, Fortaleza.
- RIOS, Floriza. “Memórias Culinárias: um resgate culinário através do paladar”. 2015, Fortaleza, UFC.
- SILVA, Paula P. “Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial”. 2005, São Paulo, SENAC.
- SONATI, Jaqueline. “Cultura Alimentar”. 2009, Unicamp, Campinas.

SORIANO, Mozart. Velhas Receitas da Cozinha Nordestina. Fortaleza: Edições Ufc, 1981. 100 p.

SOUTO, Mário. “Comes e Bebes do Nordeste”. 2012, Recife, Fundação Joaquim Nabuco.

TAVARES, Adriano Pereira. Comida afetiva: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória. 2018. 104 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

APÊNDICE

LISTA DE ENTREVISTADOS

1. Almir, agricultor e morador de Madalena
2. Aloísio Ferro, ex diretor de operações agrícolas do DNOCS
3. Ana Costa, técnica do DNOCS responsável pelo Perímetro Irrigado de Icó
4. Antonieta, cliente do Restaurante Ordones Pioneiro em Fortaleza
5. Audísio Girão, gerente do DNOCS no Perímetro Irrigado de Morada Nova
6. Barbosa (Cazuza), dono do box Banca do Cazuza, no Mercado Central de Fortaleza
7. Caio Silveira, dono do restaurante Ponto do Baião em Fortaleza
8. Célia Maria, agricultora e moradora do Perímetro Irrigado de Morada Nova
9. Cláudia, cliente do Restaurante Ordones Pioneiro
10. Cristiane, cliente do Restaurante Ordones Pioneiro
11. Demão Bezerra, sócio e chef do Restaurante Colher Bistrô
12. Eduardo Braga, agricultor e presidente do sindicato de assentados da comunidade de Paus Branco
13. Emanuel Batista de Oliveira, agricultor e morador do Perímetro Irrigado de Icó
14. Erivan Anastácio, funcionário do DNOCS Icó
15. Filipe Lima, professor de economia agrícola da Universidade Federal do Ceará
16. Francisco Sales, coordenador da Associação dos Usuários do Perímetro Irrigado de Morada Nova (Audipimn)
17. Franzé, dono da banca “Queijos e Frios” no Mercado São Sebastião
18. Genailton Moreira, agricultor, morador do Perímetro Irrigado de Morada Nova e auxiliar de escritório da Audipimn
19. Geni Evangelista, funcionário da fábrica de queijo coalho Legítima Fazenda
20. Henrique, cliente do Restaurante Ordones
21. Izaína Diógenes, dona da Churrascaria Mateus em Jaguaribara e produtora de queijo coalho
22. Jailda Alves, comerciante de feijão na Ceasa - Maracanaú
23. Joacir Moreira, técnico do DNOCS responsável pelo Perímetro Irrigado de Morada Nova
24. José Amaury Araújo, caminhoneiro e consumidor de baião de dois
25. José Arimatea Barros Bezerra, professor da Universidade Federal do Ceará e pesquisador

26. Josélia Silveira, dona do restaurante Ponto do Baião
27. José Maria, agricultor e morador do Perímetro Irrigado de Icó
28. Kátia Diógenes, secretária da Associação dos Produtores de Queijo Coalho de Jaguaribe (Queijaribe)
29. Max Fabiane, presidente da Queijaribe
30. Manuel Pequeno, agricultor e morador do Perímetro Irrigado de Icó
31. Mônica Silveira, cozinheira do Ponto do Baião
32. Naurila Araújo, funcionária pública aposentada e consumidora de baião de dois
33. Rita de Cássia Costa, dona do Restaurante Rei do Baião em Fortaleza
34. Rosilene Mesquita, professora do Departamento de Fitotecnia da Universidade Federal do Ceará
35. Socorro Bastos, técnica da Embrapa e pesquisadora de queijo coalho
36. Vanessa, cliente do Restaurante Ordones
37. Vicente Farias, dono da banca Cantinho do Frango no Mercado São Sebastião