



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
CURSO DE GASTRONOMIA

ISAÍAS MACIEL DOS SANTOS

**QUEIJO DE COALHO ARTESANAL DA CIDADE DE JAGUARIBE-CE: A
MEMÓRIA CULTURAL E O SABER TRADICIONAL NA HISTÓRIA ALIMENTAR
CEARENSE**

FORTALEZA

2022

ISAÍAS MACIEL DOS SANTOS

QUEIJO DE COALHO ARTESANAL DA CIDADE DE JAGUARIBE-CE: A MEMÓRIA
CULTURAL E O SABER TRADICIONAL NA HISTÓRIA ALIMENTAR CEARENSE

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

Orientador: Prof. Me. Leandro Pinto
Xavier.

FORTALEZA

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S235q Santos, Isaías Maciel dos.

Queijo de coalho artesanal da cidade de Jaguaribe-CE : a memória cultural e o saber tradicional na história alimentar cearense / Isaías Maciel dos Santos. – 2022.

64 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2022.

Orientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.

1. Cultura alimentar. 2. Queijo coalho. 3. Saber-fazer. 4. Memórias. I. Título.

CDD 641.013

ISAÍAS MACIEL DOS SANTOS

QUEIJO DE COALHO ARTESANAL DA CIDADE DE JAGUARIBE-CE: A MEMÓRIA CULTURAL E O SABER TRADICIONAL NA HISTÓRIA ALIMENTAR CEARENSE

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Bacharelado de Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia. Área de concentração: saberes culturais e históricos na produção artesanal do queijo de coalho artesanal jaguaribano.

Orientador: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.

Aprovado em 12/07/2022.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Leandro Pinto Xavier (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof^a Dra. Eveline de Alencar Costa
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof^a Ma. Matusaíla Aragão Macedo
Universidade Federal do Ceará (UFC)

A família, minha mãe Liduina e minha
irmã Priscila.

AGRADECIMENTOS

À minha mãe, Maria Liduina, que desde sempre tem sido uma referência materna e paterna, além do seu papel de educadora que me inspirou a conhecer sobre Paulo Freire.

À minha irmã, Priscila, que me inspira foco e resiliência.

À minha avó, Rosa, que em estudos sobre cozinha regional, cultura alimentar e história da alimentação eu percebi o quanto ela me ensinou sobre a me reconhecer como cearense e a valorizar a minha cultura, minhas raízes.

Aos professores anteriores a universidade, Lúcia Freitas, Adriana, Eliane Fidélis, Mazinha, Maurinha, Aldecir, Héliison foram e ainda são referências de educadores para mim, ajudaram-me muito a desenvolver uma educação construtiva em minha vida.

Aos professores do curso de gastronomia que auxiliaram com diálogos e novos desafios em minha formação pessoal e ao caminho profissional.

Ao prof. Me. Leandro Pinto Xavier pela liberdade dada na construção da pesquisa e pela compreensão em sua orientação.

À Universidade Federal do Ceará que oportunizou o bacharelado em gastronomia.

À Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis que permitiu minha permanência na universidade.

A Maria Jéssica que gentilmente me ajudou a conhecer o programa de residência universitária.

Aos amigos que fiz ao longo do caminho, em muitos momentos me auxiliaram na caminhada acadêmica.

“Impossível falar de Ceará sem uma referência ao queijo de coalho.”
(CARVALHO, 2005, p. 237).

RESUMO

A pesquisa se objetivou realizar um levantamento histórico, de tradições, do saber-fazer, da memória coletiva entre outros pontos na tentativa de construir uma compreensão sobre a importância do queijo de coalho da cidade Jaguaribe-CE, localizado no Médio Jaguaribe, para a cultura alimentar sertaneja e cearense. Para este propósito foi realizada pesquisa em fontes diversas, como: periódicos, documentos históricos, literários e fotográficos. Em princípio, desenvolvendo uma linearidade do processo de expansão colonial na antiga província cearense através da pecuária em diálogo com o queijo no mundo, e o saber desenvolvido na porção Nordeste brasileiro, em particular, Jaguaribe. Em um processo dinâmico compreendendo sobre a cultura queijeira e suas influências na alimentação em hábitos do cotidiano, breves diálogos com versos populares que trazem o queijo como um bem alimentar importante ao gosto do sertanejo construindo o seu de-comer. Concluindo-se em memórias e o valor patrimonial do queijo de coalho e todo o saber repassado em gerações.

Palavras-chave: Cultura alimentar. Queijo coalho. Saber-fazer. Memórias.

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo realizar un levantamiento histórico, de tradiciones, del saber-hacer, de la memoria colectiva entre otros puntos en un intento de construir una comprensión de la importancia del queso coalho en la ciudad de Jaguaribe-CE, ubicado en el Medio Jaguaribe, para la cultura gastronómica sertaneja y cearense. Para ello, se realizó una investigación en diferentes fuentes, como: periódicos, documentos históricos, literarios y fotográficos. En principio, desarrollar una linealidad del proceso de expansión colonial en la antigua provincia de Ceará a través de la ganadería en diálogo con el queso en el mundo, y el conocimiento desarrollado en el Nordeste brasileño, en particular, Jaguaribe. En un proceso dinámico de comprensión sobre la cultura del queso y sus influencias en la alimentación en los hábitos cotidianos, breves diálogos con versos populares que acercan el queso como alimento importante al gusto del sertanejo construyendo su de-comer. Concluyendo en los recuerdos y el valor patrimonial del queso coalho y todo el conocimiento transmitido en generaciones.

Palabras clave: Cultura de la comida. Queso coalho. Saber-hacer. Memorias

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Mapa atual do Ceará	11
Figura 2 – Queijo da época faraônica	15
Figura 3 – Carta corográfica da Província do Ceará	20
Figura 4 – Carta topográfica com a divisão das comarcas da Província do Ceará	20
Figura 5 – Vaqueiro piauiense	22
Figura 6 – Vaqueiro paraibano	22
Figura 7 – Vaqueiro tangendo gado na Caatinga	22
Figura 8 – Aglomerado de vaqueiros nordestinos	22
Figura 9 – Mapa da Ribeira do Jaguaribe	24
Figura 10 – Carnaubal em Limoeiro do Norte	27
Figura 11 – Fôrmas de madeira para queijo coalho	30
Figura 12 – Puxadinho	34
Figura 13 – Mestre Zé Pio	36
Figura 14 – Tropeiros em Jaguaribe (CE)	39
Figura 15 – Feira sazonal em Jaguaribe (CE)	40
Figura 16 – Queijo coalho	44

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 O QUEIJO: ENCONTROS E ALGUMAS HISTÓRIAS	13
3 UMA HISTÓRIA POR CONTAR: DESDE AS BOIADAS DO SERTÃO	
ATÉ O NOSSO QUEIJO COALHO	17
4 O SERTANEJO FABRICA O SEU QUEIJO	28
4.1 Entre fôrmas e prensas, taipa e puxadinho	30
4.2 Um boi e um coalho: uma cultura nesse meio	35
4.3 Entre papéis no saber-fazer: as mulheres conduzem	37
4.4 Os comboieiros e as feiras: a difusão do queijo de coalho jaguaribano ..	38
5 O QUEIJO COALHO NO DE-COMER	41
6 QUEIJO DE COALHO É PATRIMÔNIO: LEITE POUCO, MEU QUEIJO	
COALHO PRIMEIRO	48
6.1 Entre memórias: o sabor familiar do queijo coalho	51
7 MATURAÇÃO: UMA TRADIÇÃO DO SERTÃO	56
REFERÊNCIAS	59

1 INTRODUÇÃO

A produção queijeira no Nordeste brasileiro está intrinsecamente associada com a eclosão e expansão da pecuária. O saber-fazer em torno de seus processos de feitura e a comensalidade das zonas tradicionais queijeiras se diferenciam, no entanto apresentam algumas particularidades comuns. Traz Meneses (2011, p. 397) “O homem as inventa, as torna úteis e elas participam de sua sobrevivência e atendem às suas necessidades.”

O queijo coalho artesanal compõe uma diversidade na cultura alimentar cearense, a refletir sobre “A consciência do valor cultural e identitário do saber-fazer cotidiano media, enfim, as dinâmicas relações entre a vivência e os valores a ela atribuídos socialmente” (MENESES, 2009, p. 22), sendo a região jaguaribana uma das regiões tradicionais no fabrico, sua longa história e implicações sociais compondo saberes na feitura e de uma recorrente memória coletiva.

O estudo inicia com uma pesquisa exploratória em relação aos objetivos; quanto à base de procedimentos a pesquisa se estrutura no tipo, bibliográfica. As informações coletadas dialogam sobre o queijo de coalho e o seu saber tradicional de feitura, o histórico de inserção da pecuária na região sertaneja do Jaguaribe, a produção nos puxadinhos/queijarias, o queijo de coalho como um patrimônio cultural e a memória coletiva.

Quanto aos métodos de abordagem foram definidos dois métodos: o método dedutivo e o método dialético. Diz Prodanov e Freitas (2013), os métodos de abordagem aplicados neste tipo de pesquisa se apoiam em um grau elevado de abstração, visto que permitem ao pesquisador determinar uma abrangência da investigação em trânsito e dos princípios ao argumentar as interpretações observadas.

Quanto aos métodos de procedimento, segundo Prodanov e Freitas (2013), são etapas da investigação pertinentes ao processo das técnicas utilizadas em uma pesquisa que delimitam um caminho lógico para consolidação da pesquisa.

As fontes da pesquisa que deram suporte ao desenvolvimento dos diálogos sobre o queijo de coalho, em particular o queijo de coalho artesanal de Jaguaribe-

CE, foram: mapas provinciais do período do Império, documentos históricos do acervo da Biblioteca Nacional, acervo da Biblioteca Brasileira Guida e José Mindlin, dados fotográficos do IBGE, periódicos e repositórios acadêmicos, literatura clássica sobre memória, cultura, tradição, história da alimentação, entre outros assuntos que conversam ou elucidam sobre a prática de feitura e importância do queijo de coalho na cultura alimentar jaguaribana.

A pesquisa foi delimitada a cidade de Jaguaribe-CE ¹(Figura 1), Microrregião do Médio Jaguaribe. A contextualizar, a partir da cidade de Jaguaribe-CE, o papel construtor de memória e identidade do saber-fazer e da importância do queijo de coalho artesanal, que transcorre em um longo período histórico relevante dentro da cultura alimentar sertaneja e cearense. Pondera Meneses (2009, p. 21-22) “Para o grupo social envolvido na produção artesanal de queijo [...] patrimônio é instrumento de utilidade para valorizar a ação e justificá-la como opção de vida.”.

Figura 1 – Mapa atual do Ceará destacando em vermelho a cidade de Jaguaribe.



Fonte: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1152018>.

¹ Diz Ulisses (2010, p. 14, grifo da autora): “**O município foi criado por resolução do Conselho Provincial, de 6 de maio de 1833**, primitivamente como Riacho de Sangue, que seria transferido para Cachoeira(1850) e voltando para Jaguaribe-Mirim (1864) com o território desmembrado de Icó. Nessa época, governava a Província do Ceará o Tenente José Mariano de Albuquerque Cavalcante e D. Pedro II. Jaguaribe foi mais um povoamento ribeirinho que surgiu às margens do rio que lhe emprestou o nome, em pleno sertão do Ceará. A Lei Nº 1476, de 3 de dezembro de 1872, criou a Comarca de Jaguaribe–Mirim compreendendo os termos jurídicos de Jaguaribe–Mirim, Cachoeira e Pereiro. Pelo Decreto Estadual Nº 69, de 9 de julho de 1892, a Comarca de Jaguaribe– Mirim teve a sua sede transferida para a Vila de Benjamim Constant (Maria Pereira, hoje, Mombaça) recebendo esta denominação. Em 1893, a Comarca retornou a Jaguaribe–Mirim pelo Artigo 22 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias da Constituição do Estado, de 23 de junho de 1947. A Comarca de Jaguaribe – Mirim, passou a ser constituída somente no seu próprio termo, ficando classificada como Comarca de 2ª Estância de acordo com a Lei Nº 213, de 9 de junho de 1948, atualmente em vigor.”

Com a dinâmica cultural na sociedade sertaneja, o queijo se insere como um dos alimentos na cultura alimentar que interliga a processos históricos de ocupação territorial e migrações para zonas leiteiras. Em dados de Cavalcante, Bastos e Fontenele (2017, p. 42) “A fabricação de queijo e derivados é a principal atividade econômica deste município, que é a segunda maior bacia leiteira do Estado do Ceará.”.

Deste modo, a pesquisa expõe como objetivo geral uma investigação sobre a tradição do queijo de coalho artesanal da cidade de Jaguaribe-CE “[...] o município de Jaguaribe é um dos mais importantes eixos da produção de leite e queijo na região desde meados do século XX.” (LIMA, 2018, p. 1), e sua múltipla importância para cultura alimentar sertaneja e cearense compreendendo entre outras dimensões: a história alimentar, o patrimônio cultural imaterial e a memória.

2 O QUEIJO: ENCONTROS E ALGUMAS HISTÓRIAS

A emergência do queijo remonta a tempos antigos, acontecendo em diferentes espaços geográficos e em diferentes culturas. É primeiramente no processo de controle dos grupos humanos sobre a natureza, em relação à domesticação de plantas e animais, que ocorreu o desenvolvimento da pecuária e consequente exploração de um dos principais ingredientes da história da humanidade, o leite e derivados.

As interpretações sobre as origens da pecuária são comentadas por Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 24, grifo nosso) “Com o domínio da técnica da caça, por volta de 15.000 a 6.000 a. C., eles também passaram a desenvolver a domesticação de animais, de mamíferos, **do gado** [...]”. Sobre pesquisas desenvolvidas pela pesquisadora e diretora do Instituto de Pesquisas e Estudos Afro-Brasileiros (IPEAFRO), Elisa Larkin, os autores anteriores trazem registro da temporalidade do processo de domesticação na região da África Oriental, “[...] Elisa Larkin Nascimento, vem afirmar que houve a prática da **pecuária** nas proximidades de Nairóbi [...] na África, em torno de 15 mil anos antes de nosso tempo.” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p. 24, grifo nosso).

Com o processo dinâmico da sedentarização humana, subsequentemente, se originaria modos diversos ao uso do leite. Em estudo, o queijo que, conforme Toussaint-Samat (2009) o queijo não aparece em destaque nos primeiros livros bíblicos, tendo uma menção ao pastoreio, mas a coalhada e a manteiga são mencionadas após a época de Noé. Vinte séculos antes do patriarca bíblico Abraão a cultura suméria no reinado de Shoulgí² no Crescente Fértil menciona através da escrita cuneiforme³ a produção de leite, manteiga e queijo.

A descoberta do queijo situa-se de forma ocasional, pois o leite era guardado em bolsas feitas com o estômago do animal, comum entre as tribos beduínas no deserto, provável ação enzimática teria coalhado e assim os primeiros queijos

² Foi o segundo rei da Terceira Dinastia de Ur durante o chamado Renascimento Sumério, reinou no período que se estendeu entre 2 095 e 2 049 a.C. Foi antecedido no trono por seu pai Ur-Namu e sucedido por Amar-Sim. Sua principal realização foi à conclusão da construção do grande Zigurate de Ur, iniciada por seu pai.

³ Tipo de escrita desenvolvida pelos sumérios com objetos em formato de cunha.

nasceram. Os primeiros queijos foram de cabras e de ovelhas, pois o gado bovino eram animais exclusivamente de tração, no entanto, os queijos feitos de leite de vaca foram produzidos posteriormente, assim:

Os hebreus obtinham produtos lácteos coalhados primitivos dessa maneira até que Moisés proibiu misturar leite com produtos de animal jovem: 'Não deverás ver uma criança o leite da mãe.' Os dez queijos que o pai de Davi, Jessé, deu a ele pra levar ao chefe de seus milhares de irmãos (I Samuel 17, XVIII), e o 'queijo de vaca' dado ao próprio Davi quando ele 'foi para Mahanaim' (II Samuel 17, XXIX) teria sido feito pela ação das propriedades coagulantes de certas substâncias vegetais como a seiva da figueira, ainda usada nas Ilhas Baleares, ou botões de cardo⁴. (TOUSSAINT-SAMAT, 2009, p. 104-105, tradução nossa)⁵.

Segundo McGee (2014) há a possibilidade de associação na história do queijo com o surgimento da civilização, pois há aproximadamente seis mil anos a.C. que vem sendo realizada a fabricação de queijos. McGee pontua que no início o queijo restringia-se apenas ao leite coagulado sem coalho ou sal, assim: "o primeiro indício concreto de produção de queijo de que temos conhecimento – um resíduo encontrado numa vasilha egípcia – data cerca de 2.300 a.C." (MCGEE, 2014, p. 58).

A Figura 2 é um registro fotográfico da descoberta do mais antigo queijo, datado do período faraônico. A amostra deste queijo foi encontrada por arqueólogos da Universidade do Cairo em escavações no sítio arqueológico de Saqqara, na tumba do prefeito da cidade de Mênfis. O estudo dirigido pelos pesquisadores da Universidade do Cairo e da Universidade de Catânia, para análise de evidências biomoleculares, segundo Greco *et al* (2018, p. 9674, tradução nossa) identificou "[...] nove peptídeos eram proteínas do leite de *Bovidae* (vaca, ovelha, cabra ou búfalo)."⁶ Até o momento, o mais antigo registrado.

⁴ Cardo é o nome usual atribuído a algumas plantas do gênero *Cynara* da família *Asteraceae*. Esta planta é cultivada em algumas regiões como Península Ibérica, Argentina, ilhas britânicas, Canárias, Baleares, pois tem um uso na produção de queijos devido à ação coagulante das flores. Essa ação aglutinante é atribuída às proteases, são as ciprozinas 1,2 e 3.

⁵ Texto original "The Hebrews obtained primitive curdled milk products in this way until Moses forbade mixing milk with young animal products: 'Thou shalt not seethe a kid in his mother's milk.' The ten cheeses David's father Jesse gave him to take to the captain of his brothers' thousand (I Samuel 17, xviii) and the 'cheese of kine' given to David himself when he 'was come to Mahanaim' (II Samuel 17, xxix) will have been made by the action of the coagulant properties of certain vegetable substances such as fig tree sap, still used in the Balearic Islands, or thistle buds." (TOUSSAINT-SAMAT, 2009, p. 104-105).

⁶ Texto original Greco *et al* (2018, p. 9674): "[...] nine peptides were from *Bovidae* milk proteins (cow, sheep, goat or buffalo)."

Figura 2 – Queijo encontrado na tumba de Ptahmes.



Fonte: <https://www.dailymail.co.uk/sciencetech/article-6064031/Worlds-oldest-cheese-3-200-year-old-Egyptian-tomb-carries-killer-bacteria.html>

Outras colaborações sobre a provável origem do queijo são apresentadas por Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 24, grifo nosso):

Fala-se sobre a possibilidade do queijo ter nascido na África, possivelmente por ser considerada como berço da humanidade e mais recentemente das civilizações. Há de ser considerado que alguns dos seus povos do Norte, como os haussás, embora não utilizassem o **queijo**, estavam muito próximos dele, com o uso da **coalhada**.

Cascudo (2011) afirma que o queijo como outros derivados do leite nasceram da experimentação humana ou de situações do acaso nas bolsas de couro de árabes e asiáticos, assim como no velho bernal do sertanejo brasileiro. O leite *in natura* emergia como um novo alimento, acidificado, coalhado; o tempo e as reações com o ambiente de guarda alteravam-se no tão apreciado queijo, tal:

O queijo nasceu de um estado superior da domesticação de animais. Edouard Desor (1811-1882) encontrara nas palafitas suíças em uns vasos de barro com orifícios, identificados por ele para esgotar o soro na fabricação de queijo. [...] Da Idade dos Metais, quando a agricultura ambientava o pastoreio [...] O queijo nasceu da coalhada, mas muitos povos chegaram ao produto sem demorar no estágio anterior, como os lapões, fabricantes de queijos com o leite das renas que ainda possuem em grandes rebanhos. O tibetano tem a coalhada e a manteiga de iaque, mas não pensou no queijo. (CASCUDO, 2011, p. 27).

O queijo, tal como outros alimentos fermentados, como pão, vinho, cerveja, entre tantos outros saberes, configurou-se no mundo antigo como uma descoberta, provável ao acaso, que implicou um domínio incipiente mais explorado em diversas culturas sobre o uso de alimentos e o espaço geográfico onde grupamentos humanos se fixavam. Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 25, grifo nosso) “O

domínio da técnica de conservação por parte dos seres humanos mais antigos propiciou uma maior durabilidade dos alimentos, o que, entre outras implicações, possivelmente contribuiu para o **sedentarismo** de grupos sociais.”. Posto o sedentarismo trazido pelos autores citados, não houvera necessariamente uma formatação de todos os grupos sociais em pleno sedentarismo. Determinados grupos, como tupis e mongóis das pradarias, manteriam práticas mistas de nomadismo e sedentarismo.

Considerando os “caminhos” que o queijo tenha florescido na humanidade, dialogam Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 26, grifo nosso) a respeito:

A elaboração desse alimento baseia-se em três descobertas fundamentais que permanecem na cultura humana. A primeira foi a **obtenção do leite**, há mais de 10 mil anos, que passou a ser utilizado pelo homem como um componente de sua alimentação desde que surgiu a ideia de ordenhar os animais para beber o líquido. Em segundo lugar, **a descoberta da influência do fogo e do calor**. O leite coalhava e solidificava, escorria um líquido e a coalhada ficava mais consistente. Para acelerar esse processo, mais tarde, se aquecia o leite. E a terceira descoberta é **o coalho**, enzima digestiva que se extrai do estômago do animal.

A menção dos autores anteriores sobre a terceira descoberta, o coalho, a autora Lima (2019) faz uma diferenciação do termo coalho aludindo uma observação pertinente sobre a designação deste queijo no Nordeste brasileiro. O termo é nomeado ao queijo nordestino, assim como é a definição para a enzima utilizada para coalhar o leite beneficiado na feitura do mesmo.

O domínio de técnicas de conservação, porção Nordeste, os insumos, como farinha de mandioca, rapadura e o próprio queijo coalho curtido, serviam como provisões em deslocamento pelos ditos sertões brasileiros, permitindo uma interiorização, personalizando esses grupos sociais e os diferenciando de outros grupos sociais em formação em outras áreas do território.

3 UMA HISTÓRIA POR CONTAR: DESDE AS BOIADAS NO SERTÃO ATÉ O NOSSO QUEIJO COALHO

As terras cearenses não apresentavam interesse viável de exploração econômica aos portugueses, que apenas conservaram alguns fortins para controle deste território. Subsequente à fixação de ocupações no Maranhão, em áreas amazônicas e expulsão dos holandeses do litoral cearense, o Ceará foi anexado a Pernambuco.

Segundo Abreu⁷ (1930) em 1603 fracassa a tentativa de Pero Coelho, frente à resistência indígena que não permitia o avanço. Em data posterior falham as missões jesuíticas de Francisco Pinto e Luiz Figueira. O processo de uma “conciliação” começou com Martim Soares Moreno, visto que o representante da Coroa Lusitana conhecia a língua nativa, o favorecendo em negociações, sendo este capitão-mor considerado o fundador do Ceará, em 1610. A Coroa Portuguesa reconhecia a dificuldade com os nativos presentes no Ceará, Rio Grande do Norte e norte da Paraíba, denominados gentios por Capistrano de Abreu, os mesmos apresentaram enorme resistência sobre as invasões da coroa lusitana nesta parte do Nordeste, provável uma das razões que os portugueses preferiam fazer a rota margeando o litoral para o Maranhão via mar.

Em um episódio de incursões europeias, Abreu (1998, p. 123) relata e nos esclarece de tamanha resistência dos indígenas sertanejos: “O exemplo do Maranhão propagou-se ao Ceará, onde os índios trucidaram os holandeses”.

Conforme Dias (2010) a introdução de gado na colônia brasileira, porção nordeste, foi feita pelo donatário português Duarte Coelho ao assumir a capitania em 1535. Em princípio “Esses animais, de modo geral, em pequeno número, inicialmente, **seriam empregados nos serviços das almanjarras e dos primitivos engenhos de açúcar** implantados em Pernambuco. (PAQUEREAU; MACHADO;

⁷ Na obra *Caminhos antigos e povoamento do Brasil*, Capistrano de Abreu em linha cronológica de colonização de áreas para além da Capitania de Itamaracá até as terras cearenses, “Em 1580 a colonização alcançava pouco adiante de Itamaracá, em 1586 já se afirmava na Parahiba, em 1597 começava no Rio Grande do Norte: o Ceará não podia continuar immune por muito tempo na marcha acelerada por o rio-mar.” (ABREU, 1930, p. 219-220).

CARVALHO, 2016 p. 39, grifo nosso)”. A ilha de Cabo Verde, outra colônia ultramarina, foi um entreposto no Atlântico para transferência do que na época era como a colonização via Coroa portuguesa funcionava, colônias de povoamento e exploração, produção da cana sacarina, e ainda, a demanda de gado *Vacum*⁸, traz Southey (2010, p. 298, grifo do autor [*Vacum*] grifo nosso [queijo]):

O gado *Vacum* trazido de Cabo Verde multiplicava prodigiosamente: fabricavam-se manteiga e **queijo** e do leite se fazia o mesmo uso que na mãe pátria, pouco influenciando nisso o clima. Ovelhas e cabras também não faltavam trazidas do Cabo verde e Europa, e do leite se faziam manteiga e **queijo**.

De acordo com Jucá (1994) *apud* Ulisses (2018), o gado chega ao Ceará por vias terrestres diferentes, os pontos de partida rumo ao sertão nordestino foram dados da Bahia e Pernambuco devido à preocupação em separar as áreas de criação da zona de plantação e deslocamento com maior proximidade a costa, e que foram denominados respectivamente de “sertão de fora” e “sertão de dentro”, relativo a essas decisões régias:

No final do século XVII e nos primeiros anos do século XVIII, após as decisões régias portuguesas de no Brasil reservar a faixa litorânea nordestina unicamente para a produção do açúcar, os criadores de gado, com suas boiadas, partiram em direção à capitania do Maranhão em busca de novas pastagens. (JUCÁ NETO, 2012, p. 134).

O processo de deslocamento do litoral para o interior, “sertão de fora”, partindo de Pernambuco rumo ao Rio Grande do Norte, aconteceu no governo do governador-geral Tomé de Souza. Depois da penetração que partia do sul das capitanias na zona nordestina rumo ao norte, aportando no caminho em alguns rios, dentre eles o Apodi-Mossoró e o rio Jaguaribe (rio das onças) e seus respectivos afluentes. As expressões “sertões de dentro” e “sertões de fora” foram denominações para migração da pecuária no interior, conforme Abreu (1998, p. 137, grifo nosso) “Se a Bahia ocupava os **sertões de dentro**, escoavam-se para Pernambuco os **sertões de fora**, começando de Borborema e alcançando o Ceará, onde confluíam as correntes baiana e pernambucana. [...]”.

⁸ Nota de Capistrano de Abreu na obra, *Capítulos de história do colonial*, sobre o gado trazido das ilhas atlânticas do Cabo Verde: “De Cabo Verde veio algum gado, para cuja propagação o terreno provou admiravelmente.” (ABREU, 1998, p. 57).

O processo de dispersão das criações de gado do Litoral para os Sertões se consolidou nos primeiros núcleos que originariam povoados, freguesias, vilas possibilitando um desbravamento de áreas inexploradas da então Capitania do Siará. Relativo às fazendas de gado, Jucá Neto (2012, p. 135) menciona que “Já na primeira metade do século XVIII, a fazenda de gado dispersa no sertão sediou o povoamento.”

A cana sacarina no período colonial detinha maior importância econômica para a coroa lusitana. Com a introdução de reses bovina na região nordestina, a pecuária foi direcionada para o interior do território. “Enquanto a atividade açucareira desenvolveu-se no próximo e rico litoral, ao criatório restou o longínquo e pobre sertão.” (JUCÁ NETO, 2012, p. 134).

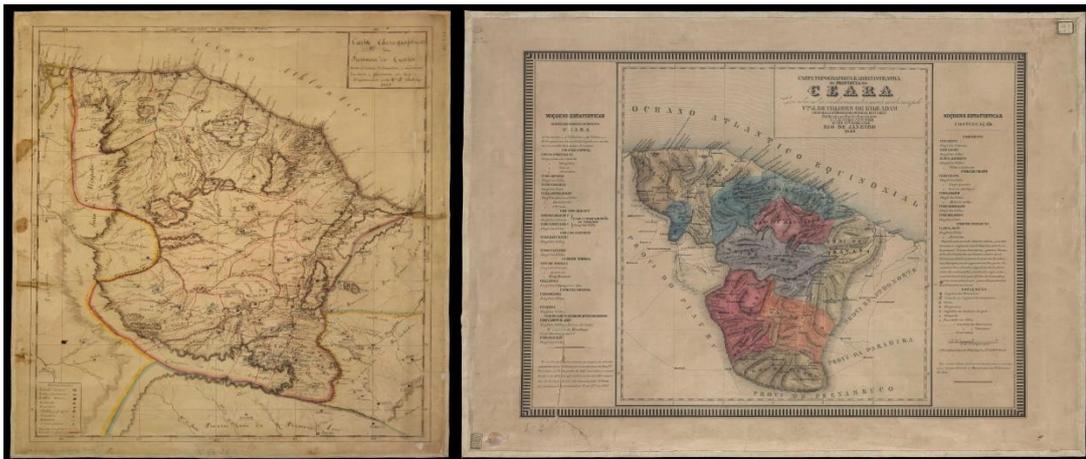
A relação via lei real sobre áreas limítrofes de criação de gado se distanciando de áreas de maior interesse para a Coroa Lusitana, no caso o litoral sacarino, que permitiu uma interiorização do território expandindo a prática de criação de gado no interior da colônia. Com o respectivo crescimento econômico e estabilização das zonas de criação, estruturação de moradias, vida política, esses locais se constituíam como núcleos para um incipiente processo de povoados, e posteriormente vilas. Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 38) citam que “A Coroa Portuguesa, do seu lado, passou a expedir determinações sucessivas para a proibição da criação de gado, e com a Carta Régia de 1701 proibiu a criação a menos de 10 léguas da costa litorânea.”

Girão, R. (1986, p.15) *apud* Ulisses (2011, p.1441) “marca a data entre 1693 e 1694 como de início da fixação dos colonos no Vale do Jaguaribe em meio a batalhas com as populações locais.” Esse desbravamento do Sertão fora imerso em conflitos com populações indígenas como, Potiguaras, Paiacus, Jaguaribaras, Icós entre outros povos, através de dizimação ou aculturação dessas terras até então áreas desses povos foram inseridas pela Coroa portuguesa no sistema de sesmarias. Sobre a ocupação territorial expõe Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 40): “As terras, como já foi deixado entender, eram adquiridas pela expulsão e dizimação dos índios que habitavam aquelas regiões áridas e desérticas do Sertão.”. O que reitera informações de documentos oficiais da Coroa Portuguesa

e de historiadores que se aprofundaram na temática de territorialização interior na formação do Brasil.

As divisões geográficas estão detalhadas nos mapas seguintes, onde Jaguaribe-Mirim (atual Jaguaribe) aparece na transcrição. A Figura 3 traz a Imagem A, uma carta em detalhamento feito em 1861 pelo Dr. Théberge, as informações priorizadas são eclesiásticas, cíveis e judiciárias. A Imagem B é uma carta topográfica e administrativa, publicada em 1849, e desenhada por Villiers de L'ile Adam. Na Imagem B há um maior interesse para a localização das antigas ribeiras, administrativamente ligadas as comarcas da Província do Ceará. A Ribeira de Jaguaribe é encontrada na Comarca de Aracati, com fronteiras com a Comarca de Campo maior.

Figura 3 – Carta corográfica com maior detalhamento da Província do Ceará desenhado por Théberge (Imagem A); divisão das Comarcas no Ceará, localizando Jaguaribe-Mirim (atual Jaguaribe) nas Comarcas de Aracati e Campo Maior (Imagem B).



Fonte: THÉBERGE, P. (1861); VILLIERS DE L'ILE-ADAM, J. de.(1849).

As sesmarias são retratadas da seguinte forma, segundo Abreu (1984, p. 81): “O meio de legalizar a posse da terra ocupada era a aquisição de cartas de sesmarias, fornecidas pelo Governo.” Ainda de acordo com Girão (1984) as solicitações das primeiras sesmarias ou datas vieram de colonos que viviam entorno do Forte de Nossa Senhora do Assunção, estas sesmarias se concentravam em áreas do entorno dos rios Pacoti, Choró e Piranji. Posteriormente esses pedidos foram para fixação e povoamento das Ribeiras, principiando na região do Jaguaribe, e datas no Norte da Capitania como Acaraú.

Na divisão de áreas de terras, “Dentro das sesmarias, as fazendas localizavam-se em pontos estratégicos, muitas vezes em locais elevados e sempre próximos a um riacho ou rio.” (JUCÁ NETO, 2012, p. 135) concretizando-se em uma economia próspera para os grupos que detinham essas datas de terras. Pontua Jucá Neto (2012, p.135) que “Foi a sede das sesmarias, da unidade familiar, da atividade produtiva e também onde se encontraram as condições propícias para os primeiros sinais de acumulação de renda no sertão.” Assimilando-se aos senhores de engenho do litoral canavieiro, esses novos senhores do gado detinham enorme poder político e econômico, e Jucá Neto (2012, p. 135) complementa sobre as fazendas de gado:

[...] foi sede da vida política local, de toda autarquia sertaneja e suas famílias, com poderes quase que absolutos, e da rede de mandos e desmandos que pautou a organização territorial. Cumpriu, ainda, o papel de defesa diante da população indígena ou perante outros sesmeiros na luta pela posse das terras.

Esse processo de ocupação no território cearense segundo o arquiteto Jucá Neto (2012, p. 134) diz “Toda a ocupação e a fixação encontraram apoio no sistema de sesmarias.”, essas divisões eram realizadas pela coroa portuguesa. Colaboram com as informações sobre as sesmarias, Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 34, grifo nosso):

[...] no tempo inicial do primeiro governador do Brasil, Tomé de Souza, em 1549, [...] **foram tomadas medidas preliminares quando da regularização das concessões das sesmarias existentes**, disciplinando-as na forma regimental e distribuindo outras terras pelo recôncavo e interior,

Anterior ao sistema de sesmarias estabelecido houvera desbravadores no sertão cearense, “Os vaqueiros⁹ e boiadeiros não foram apenas os primeiros desbravadores [...] Eles se estabeleceram às margens dos rios, onde o mínimo de pastagem para as boiadas era possível.” (JUCÁ NETO, 2012, p. 158). Os caminhos das boiadas estabelecidos permitiam uma comunicação com as áreas principais de consumo, Olinda, Recife e Salvador. Segundo Girão (1984) os tangerinos,

⁹ Nota feita por Alemão (1961, p. 280) sobre vestimenta no sertão jaguaribano “A gente tôda que tenho visto, os homens são, ou foram vaqueiros; quase todos trazem o chapéu e gibão de coiro, outros em vestimenta completa.”

boiadeiros que conduziam as boiadas, detinham a responsabilidade de intermediação da venda das reses.

A Figura 4 traz alguns registros de vaqueiros. A Imagem A, um vaqueiro do Piauí, de Domingues e Jablonsky (1957); a Imagem B, um vaqueiro da Paraíba, registrado por Faludi e Santos (1952). As imagens mencionadas compõem o acervo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), inclusas na série de trabalhos geográficos do campo.

Figura 4 – A imagem A, registro feito em Amarante (PI), de um vaqueiro. O seu chapéu e o gibão de couro demonstram uma força e resiliência do imaginário do vaqueiro no sertão. A Imagem B, registro feito em Monteiro (PB).



Fonte: DOMINGUES, A. J. P.; JABLONSKY, T. (1957); FALUDI, S.; SANTOS, L. B. (1952).

A Figura 5 constituída pelas Imagens C e a D compõem o trabalho do fotógrafo Araquém Alcântara denominado, Sertão Sem Fim (2009).

Figura 5 – Na Imagem A, um vaqueiro tange o gado na Caatinga. Na Imagem B, vaqueiros reunidos, com seus trajes típicos de couro.



Fonte: <http://www.elfikurten.com.br/2016/09/sertao-sem-fim-araquem-alcantara.html>

Os quatro registros traçam e expõem algo ordinário aos vaqueiros¹⁰ do Nordeste, os seus trajes típicos de couro, chamado por Capistrano de Abreu de a “civilização do couro”.

Figura essencial na ampliação das áreas de criação de gado, o vaqueiro, os mesmos principiou um progresso advindo da criação de gado. Esse processo foi possível devido aos desbravamentos realizados pelos inúmeros vaqueiros que se deslocavam com um número de reses pelas ribeiras nordestinas. Era o início de pequenas áreas de subsistência, fixação da pecuária e a origem de núcleos urbanos. Segundo Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 43, grifo nosso):

O **vaqueiro**, além de cuidar da alimentação dos bois e vacas, também acumulava a função de administradores das fazendas ou dos currais. Como não havia uma estipulação de salário, os criadores de gado pagavam a seus trabalhadores com animais, na seguinte forma: para cada quatro crias, uma pertencia ao vaqueiro. Com essa forma de pagamento, era possível que alguns vaqueiros possuíssem seu próprio criatório.

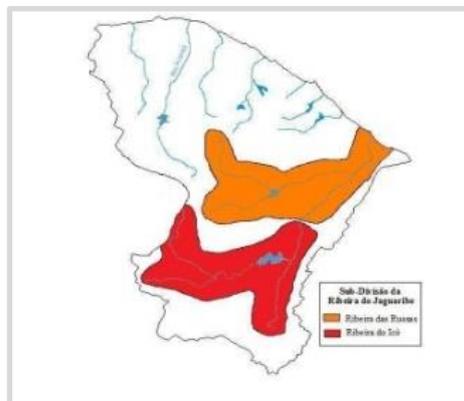
Com a ascensão da pecuária no espaço fitogeográfico jaguaribano, a atividade da criação encontrava lugar ideal nas terras férteis do vale. Não demora em que a cultura de produção do queijo florescesse na região, assim se tornando posteriormente um produto de extrema importância para a alimentação e economia sertaneja jaguaribana. Nos percursos dos sertões, os insumos básicos da alimentação partilhavam similaridade de hábitos e a predileção de alimentos nos caminhos que as boiadas da pecuária segmentavam ao desbravar o interior, traz o antropólogo sobre menção de alimentos base, Darcy Ribeiro (1992, p. 356) *apud* Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 42, grifo nosso):

A pecuária acompanhava uma tímida lavoura de subsistência, praticada nas vazantes ou nas matas ciliares que bordejavam os cursos d'água permanentes. Tal atividade fornecia ao sertanejo um mínimo de produtos agrícolas indispensáveis a sua manutenção e a dos animais de transporte no caso **da mandioca, do milho, feijão e da cana**. Eram diminutas em extensão, visto que as roças individuais dificilmente ultrapassavam a área de um hectare, em que, geralmente, só se plantava uma vez.

¹⁰ Nota sobre os vaqueiros no Ceará, segundo Magalhães (1970, p. 101, grifo nosso) “A história de conquista do Ceará está destarte intimamente jungida e engrauzada à história dos nossos **vaqueiros**. Não podemos recompô-la sem a êles nos referirmos.”

De acordo com Ulisses (2018, p. 134) “em meados do século XVIII, a colonização estava posta, dentre as quatro ribeiras que compunham o espaço físico cearense: a ribeira do Ceará, do Acaraú, do Icó e a do Jaguaribe.” A última ribeira depois fragmentada, dentre estas a cidade de Jaguaribe, conhecida como a “terra do queijo coalho” e onde a pesquisa sobre o queijo está fundamentada. Na Figura 6, segue um mapa esboço desenvolvido por Nogueira (2010) onde o autor engloba toda a bacia do rio Jaguaribe, com a antiga subdivisão da Ribeira de Jaguaribe em outras duas, com maior interesse para a pesquisa, a Ribeira de Russas.

Figura 6 – Esboço do mapa geográfico do Ceará, século XVIII. Destacam-se a Ribeira do Jaguaribe e suas duas subdivisões: a Ribeira de Russas (em laranja) e a Ribeira de Icó (em vermelho)



Fonte: NOGUEIRA, G. P. (2010, p. 31).

Considerando o caso da ribeira jaguaribana, os sesmeiros compunham os primeiros núcleos urbanos, tendo a pecuária como principal atividade econômica, e o povoamento fora o formato das incursões para apropriação da Capitania do Ceará. Pela posição geográfica relativamente distante da Ribeira do Jaguaribe aos mercados consumidores, o processo de salga de mantas bovinas prosperou como alternativa economicamente viável. As charqueadas, oficinas ou salgadeiras foram postas nas proximidades da foz do Jaguaribe facilitando o escoamento.

Na Tabela 1 segue uma adaptação da carta topográfica de Villiers de L'île-Adam (1849), onde foram destacadas as áreas de mantas como Ribeira de Inhamuns; as charqueadas e queijo coalho, na Comarca de Aracaty. E no caso do queijo coalho, com maior interesse no interior do território do sertão cearense.

Tabela 1 – Localização em Ribeiras de áreas de criação de gado, de freguesias e vilas e respectivas Comarcas. Na adaptação, Jaguaribe-Mirim (atual Jaguaribe) aparece descrito como, Capella ou Justiça de paz na Comarca de Aracaty próximo a Comarca de Campo Maior.

Comarcas	Cidades	Freguesias	Vilas	Ribeiras
Comarca de Inhamuns	São João do Príncipe (Atual Tauá) (Capital de Comarca)	Arneiros		Ribeira dos Inhamuns
Comarca de Aracaty	Aracaty (Capital de Comarca)		São Bernardo de Russas; São Cosme e Damião ou Pereiro	Ribeira do Jaguaribe (Subdivisão, Ribeira de Russas)
Comarca de Icó	Icó (Capital de Comarca)	Telha e Saboeiro	Lavras e São Matheus	Ribeira do Jaguaribe (Subdivisão, Ribeira de Icó)

Fonte: Adaptado de VILLIERS DE L'ILE-ADAM, J. de. (1849).

A Capitania cearense teve ocupação tardia, segundo os estudiosos era ausência de interesse da Coroa Portuguesa, pois a mesma se concentrava na produção sacarina no litoral. A expansão da atividade da pecuária nesta capitania não tardou devido ao crescimento da criação de vilas, como alega Jucá Neto (2012, p. 142) “[...] com o movimento de centralização administrativa do Estado português [...] promoveu um ordenamento espacial da capitania a partir de uma razão distante, pela delimitação das áreas dos novos núcleos e de seus termos.”

Na Tabela 2, é configurada uma adaptação da pesquisa do arquiteto Jucá Neto (2012), e neste caso relativa às datas de fundação das primeiras vilas no Ceará. Os primeiros núcleos urbanos se desenvolveram nas áreas das ribeiras e de importância administrativa e econômica da província. O crescimento econômico advindo da pecuária para a produção de charque, do couro e do queijo de coalho prosperaram freguesias e vilas.

Tabela 2 – Data de criação de algumas Vilas e suas respectivas Ribeiras.

Vilas	Ano de fundação	Ribeiras
Vila do Icó	1736	Ribeira do Jaguaribe (Subdivisão, Ribeira de Icó)
Vila de Santa Cruz do Aracati	1748	Ribeira do Jaguaribe (Subdivisão, Ribeira de Russas)
Vila de São Bernardo de Russas	1801	Ribeira do Jaguaribe (Subdivisão, Ribeira de Russas)
Vila Lavras da Mangabeira	1802	Ribeira do Jaguaribe (Subdivisão, Ribeira de Icó)
Vila São João do Príncipe	1817	Ribeira dos Inhamuns

Fonte: Adaptado de JUCA NETO, C. R. (2012).

No caso do vale jaguaribano surgiram às vilas de São Bernardo (atual Russas), Aracati, Icó, Jaguaribe-Mirim (atual Jaguaribe). Nos processos de urbanização dessas vilas, Jucá Neto (2012, p. 142) traz “No que se refere ao espaço urbano, a Coroa portuguesa orientou a implantação das vilas segundo os padrões da escola do urbanismo português setecentista.”

Dias (2010) relata sobre a relação da criação de gado e a produção queijeira na região do Nordeste o mercado da chamada “carne de charque” que era a principal atividade econômica relacionada com a criação de gado, sendo no início a feitura de queijos algo secundário. Assim, em Jaguaribe e regiões circunvizinhas em que acontecia a prática da pecuária, o queijo nascia juntamente com a necessidade de uso para o leite excedente. Como o historiador Gisafran Jucá (1994, p. 15-22) *apud* Ulisses (2018, p. 135) “a carne de charque era um dos gêneros básicos da alimentação colonial, cujo consumo atingia a mão-de-obra escrava [...] atrelada ao mecanismo das grandes lavouras [...]”.

Os caminhos percorridos pela pecuária para exploração do interior brasileiro no período que a economia colonial demarcava maior importância geográfica e econômica do Nordeste, criou-se uma cultura denominada por Capistrano de Abreu de, “cultura do couro”¹¹. Essa cultura interpretada pelo historiador diz respeito aos múltiplos usos destinados ao couro, vestimentas, instrumentos musicais, alforjes, etc.

¹¹ Referente à denominada cultura do couro dita por Capistrano de Abreu, Henry Koster em relatos em seu livro *Viagens ao Nordeste do Brasil* sobre a diversidade de uso do couro no cotidiano dos sertanejos.

Considerando o exercício de registro para com a importância da pecuária para o povoamento do interior nordestino, as citações de Koster a seguir seguem em um diálogo sobre as práticas envolvidas do couro:

Das alpargatas: “As *alpargatas* são pedaços de **couro**, de uma dimensão pouco maior do que as da sola dos pés das pessoas que as querem usar.” (KOSTER, 1942, p. 122, grifo nosso);

Broacas ou boroacas: “De sua parte levava viveres nas *boroacas*. São pequenos sacos de **couro**, pendurados um de cada lado da sela”. (KOSTER, 1942, p. 133, grifo nosso); “Nas *boroacas* que pendiam de cada lado da sela, conduzem geralmente farinha e a carne assada no outro lado, e o isqueiro de pedra (as folhas servem de *mêcha*), fumo e outro cachimbo sobressalente.” (KOSTER, 1942, p. 134);

Meio de dormida: “Preparei meu leite, entre duas malas, a barlavento da fogueira que acendemos, mas milhares de mosquitos, perto da meia-noite, revoavam, obrigando-me a deixar o lugar e deitar-me sobre um **couro**, do lado oposto.” (KOSTER, 1942, p.149-150, grifo nosso);

Vestimentas: “Estavam vestidos de **couro**, como sertanejos [...]” (KOSTER, 1942, p. 293, grifo nosso).

Nesta diversidade se construía também o queijo de coalho, diz “Chama-nos atenção que o gado, e com ele os alimentos e objetos criados a partir da cultura pecuária, avança no território com migrações, circularidades culturais e, no caso da nossa temática, alimentação.” (ULISSES, 2017, p. 18). O queijo de coalho de base portuguesa segundo Dias (2010) demarca uma cultura de tipicidades ordinária no Nordeste brasileiro, que cresceu juntamente com a expansão das sesmarias e a configuração econômica nas zonas queijeiras localizada respectivamente em bacias hidrográficas do território.

Nos relatos de viagens realizadas por Koster (1942) no vale jaguaribano, o mesmo traz algumas informações a despeito da política, criação de gado, descrição de paisagem nos espaços viajados etc. A seguir um relato visual sobre o rio Jaguaribe¹² e características desse típico rio perene, “[...] rio Jaguaribe, em grande parte influenciado pelas marés. A juzante, o rio é vadeavel, mas como se estende muito além do grande canal, varios trechos ficam a sêco nas vazantes.” (KOSTER, 1942 p. 160). A descrição anterior, em período de estadia de Koster na faixa litorânea do vale jaguaribano, e a seguir a Figura 7 traz um registro realizado pelos fotógrafos Faludi e Santos (1952) com áreas do vale no interior do território. Em proximidade carnaubais e vegetação de transição de Caatinga, com solo argiloso e arenoso, são características comumente encontradas na bacia do rio Jaguaribe.

Figura 7 – Fotografia registrada em Limoeiro do Norte (Vale Jaguaribano). A imagem traz elementos típicos da bacia do Jaguaribe, como os carnaubais e a margem de solo argiloso.



Fonte: FALUDI, S.; SANTOS, L. B. (1952).

¹² A bacia hidrográfica do Jaguaribe juntamente com seus afluentes possibilitou o desenvolvimento da pecuária, conseqüentemente, meios para a feitura do queijo de coalho, na principal Ribeira da Província do Ceará.

4 O SERTANEJO FABRICA SEU QUEIJO

Referindo-se ao historiador Pereira da Costa, congruente em um ponto histórico de início da produção do queijo coalho em terras pernambucanas, Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 32, grifo nosso) situam: “Assim, Pereira da Costa nos mostra na sua obra “Anais Pernambucanos (1740-1794, vol. I p. 258-259)” que o **gado vacum e a fabricação de queijo** já estavam presentes na Capitania Pernambucana em meados do século XVI.” Reitera Dias (2010) sobre o queijo de coalho ser o mais antigo no território brasileiro, e consequente expansão da produção desse queijo pós-estabilização de criação de gado nos sertões nordestinos. Assim, difundindo para outras Capitânicas nordestinas a prática e o saber-fazer em torno desse queijo.

A produção do queijo de coalho é ordinária do Nordeste. Em Jaguaribe, outrora a feitura do queijo coalho coadjuvante no território sertanejo, ao decorrer histórico ascende em um papel central na formação socioeconômica do município. Consonante às mudanças provocadas, Ulisses (2011, p. 1443) reflete: “Peculiar, ao município, foi o queijo torna-se, pertencente ao cotidiano do lugar até os dias atuais, portador de traços culturais locais.” Os meios que permitem essa peculiaridade são complexos fatores sociais, culturais, geográficos, moldando-se aos determinantes do espaço físico e das relações criadas entre os sertanejos.

Conforme Dias (2010) aponta registros históricos de documentos da colônia que afirmam que foram os jesuítas os pioneiros na indústria dos queijos no Brasil, em 1531, em São Vicente. O termo francês *terroir*¹³ crescente no mundo gastronômico atesta uma diversidade de insumos agrícolas e produtos com indicações geográficas. Entre os queijos não é diferente, o *camembert* da Normandia, o *comté*, o *roquefort* etc., o *terroir* os caracterizam. De acordo com Dias (2010) o termo pode ser interpretado à produção queijeira brasileira dando ressalva para alguns queijos como, por exemplo, o Coalho no caso do Nordeste; os da Serra da Canastra, da Serra do Salitre e do Serro, em Minas Gerais.

¹³ A palavra francesa, *terroir*, amplamente usada no mundo vinícola compõe-se por vários fatores e sua ligação de procedência, como clima, geologia, cultura, história, fitogeografia etc.

No princípio a produção queijeira era de subsistência, permitindo as famílias produtoras um alimento atrelado ao leite do gado de criação, uma alimentação básica, “o gado fornecia o complemento alimentar leite, queijo, manteiga e carne [...]” (GIRÃO, V. 1994, p. 66, *apud* ULISSES, 2011, p. 1443).

Sobre o queijo de coalho e especificidades, cita-se “O Queijo Coalho ou o Queijo de Coalho de Jaguaribe é um derivado do leite fresco de vaca, de massa cozida prensada que utiliza o coalho natural ou industrializado [...]” (ULISSES, 2010, p. 4).

Esse queijo possui duas denominações correntes, o queijo de coalho e/ou queijo coalho¹⁴. A nomenclatura do queijo está associada a um saber antigo onde se utilizava o estômago de certos animais para coalhar o queijo, como o mocó, um roedor tipicamente encontrado na Caatinga. No entanto, outros artífices na região jaguaribana eram utilizados no processo artesanal, como os estômagos do preá, cabritos e bezerras.

Considerando as características típicas, o queijo coalho segundo Cavalcante, Bastos e Fontenele (2017, p. 50-51) apresenta: consistência semidura, cores brancas amarelado no interior ao amarelo claro no exterior, de sabores ácidos e salgado, com ou sem olhaduras (referente aos furos), formatos variando entre o quadrado e paralelepípedo (mais tradicionais) e redondo, etc.

Pela literatura comentada sobre a produção de queijo coalho no Vale do Jaguaribe, inferem-se duas fases importantes: a primeira fase está relacionada à produção excedente do leite, no intuito de evitar desperdícios, a produção do queijo surgira direcionada ao consumo interno das famílias; a segunda fase está relacionada a um período “primitivo” de comercialização no qual o queijo era comercializado por escambo (nesse caso, a troca seria através de um bem alimentar comum ao Vale, o queijo, por outros tipos de insumos importantes como, exemplos, o sal trazido das salinas de Aracati e a rapadura de Icó). A produção de queijo mesclada com a cultura de subsistência da população jaguaribana foi sendo desenvolvida ao longo do processo histórico entorno da produção queijeira, e da

¹⁴ Nota sobre os queijos de coalho em *Artes da tradição: mestres do povo* de Gilmar de Carvalho (2015, p. 237): “Os Inhamuns (principalmente Tauá, no dizer de seu Raimundo), o vale do Jaguaribe e o Sertão Central (Quixadá e Quixeramobim) mantêm a excelência na fabricação do queijo. Mas todo pequeno pecuarista fabrica e estoca seu queijo, o que dissemina a prática por todo o Ceará.”

relação dos produtores que obtiveram do queijo uma renda, além de permitir trocas comerciais para a compra de outros itens para a sua dieta alimentar.

4.1 Entre fôrmas e prensas, taipa e puxadinho

A economia florescera nos Sertões em torno do gado, assim como saberes-fazer que apresentavam em si semelhança, as fôrmas e prensas de madeira são exemplos do tipo de tecnologia desenvolvida. Na região jaguaribana, assim como em outras zonas de criação de gado no Ceará usufruíam de tecnologia da madeira para a produção queijeira. Neste entendimento, o relato seguinte de um queijeiro pernambucano expõe um saber-fazer que partilha um conhecimento desses artífices e práticas de feitura:

Era feito nas mesmas **formas** que se faz hoje, **de madeira**. Quando queria forma redonda, fazia de gravatá. Não esse que tem o nome hoje. Acho que se acabou. Nem planta se vê mais. Botava essas folhas largas, da largura de uma mão, cortava, emendava e costurava. Tinha uma casinha separada, fora de casa, para fazer o queijo. Os filhos faziam, a mãe fazia também. Deve ter mais de sessenta anos que eu fazia isso. O queijo era alvinho, do jeito que é hoje. Se colocasse sal, ele amarelava. (Relato de Pedro Manoel dos Santos, em 18 de janeiro de 2006, em Capoeiras¹⁵-PE) (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p. 21, grifo nosso).

As fôrmas de madeira dispõem de um valor de uso e entendimento do ambiente. O pau d'arco e a aroeira são as madeiras de uso, presentes nas terras sertanejas e na vegetação da Caatinga. A seguir, a Figura 8 traz um registro feito pelo pesquisador Fernando Mourão no Museu do Queijo, em Jaguaribe.

Figura 8 – Fôrma em formato retangular, tradicional na feitura do queijo de coalho.



Fonte: <http://www.queijocoalhoBrasil.com/inaugurado-o-museu-do-queijo-coalho-em-jaguaribe-ce/>

¹⁵ Município da zona agrestina pernambucana.

As fôrmas, em particular, da produção do queijo de coalho artesanal, são de madeira; a madeira compõe muitos artífices e não apenas o alimentar, no entanto aqui o diálogo é sobre esse saber-fazer que engloba o meio geográfico em seus processos, pau d'arco e aroeira, plantas comuns na caatinga e de madeira apreciadas há décadas pelos sertanejos na feitura do queijo de coalho. A xilogravura tão importante para literatura de cordel, a madeira traz o “apurar”¹⁶ no queijo tradicional, fôrmas ordinárias em casas simples ou de fazendas. Pontua a escritora Raquel de Queiroz “Em fazendas como a Califórnia, o Junco e outras, o mais importante como componente alimentar eram os queijos. Basicamente, o queijo de Coalho, salgado, feito em formas e prensa de madeira.” (QUEIROZ, 2000, p. 29). A madeira não é apenas simbologia, ela tem um papel no fabrico dos queijos tradicionais.

A materialidade das fôrmas de madeira é realocada em espaços de “não seguros” que porventura provocará problemas na produção dos queijos de coalho, espanta-se no entendimento de Ulisses (2017, p. 60) sobre “[...] chamou-nos a atenção a ausência de preocupação dos produtores e seus familiares com a guarda de objetos de memória provenientes da fabricação do queijo.”. As fôrmas de madeira, que compõe a memória de uma tradição de gerações têm sofrido sérias imposições, e isso implica uma insegurança aos personagens que seguem a prática recebida da geração anterior, e que, no entanto são colocados sobre a pressão de uma globalização que prioriza determinados grupos, regras, que impõe, que confronta, que faz com que essas práticas e essas fôrmas não “adequadas” sejam “realocadas” ao presente sem a necessária discussão sobre a permanência das mesmas.

Na produção queijeira tradicional, as madeiras têm um espaço de utilidade técnica e cotidiana ao produtor que realiza tal tarefa. Um conhecimento empiricamente desenvolvido sobre qual tipo de madeira era a mais adequada, semelhante ao vinho produzido e envelhecido em barrica do carvalho. A madeira apresenta um papel contributo, no caso do queijo de coalho artesanal, em que o leite, a matéria-prima base, rompe temporalmente a sua perecibilidade para agregar em um insumo antigo ao conhecimento humano.

¹⁶ Termo regional cearense sobre a intensidade e concentração de algo. No caso em particular, o queijo.

Esboçando uma similitude do caso das cerâmicas explicadas por Miller (2013), em que o tipo, seus formatos, técnicas relacionadas ao fabrico das mesmas, auxilia uma compreensão sobre determinada sociedade longínqua, na função da busca de respostas como finalidade. As fôrmas de madeira e o tipo de madeira escolhida nos informam acerca do saber botânico e da sua aplicabilidade, a função dada para a utilidade, que emprega determinada madeira do espaço no uso por um grupo, neste caso, os sertanejos no vale jaguaribano. No Jaguaribe é confirmado o pau d'arco e aroeira como madeiras de recorrente uso nas fôrmas podendo variar em outros sertões como posto por Menezes (2017, p. 6, grifo nosso) no sertão sergipano “[...] formas de madeira adquiridas no mercado local e elaboradas com madeira específica para tal fim como a **imburana** [...]”.

Em entrevistas coletadas por Lima (2016) e Ulisses (2011), as falas dos produtores do queijo artesanal estão perenemente reforçadas pela tradição, sobre o que a geração anterior desejou repassar, mesmo que ainda não o todo, ainda assim partilhada uma memória vivida e dada uma devida importância naquele conhecimento oral. Seria uma representação como dita por Miller (2013) na peça teatral e a violência “naturalizada” com Desdêmona¹⁷? Em princípio, as respostas ou as interpretações não cabem em apenas um papel construído, porém há uma funcionalidade seja por ser uma atividade de conceder suporte a sua função como um ser que produz e deseja a continuidade na função como fazedor de queijos, seja como um conhecimento cultivado e apreciado social e culturalmente para os jaguaribanos.

Das fôrmas como coisas, “Objetos materiais são um cenário. Eles nos conscientizam do que é apropriado e inapropriado.” (MILLER, 2013, p. 78), nesse cenário as fôrmas observadas em registros fotográficos ganham um sentido “forçado” inapropriado, segundo do que é posto como caminho possível para produção do queijo coalho. Em sentido simbólico ou pela ação cultivada no saber-fazer do queijeiro a fôrma demonstra apropriada para a produção do queijo de coalho artesanal. A mesma compõe a configuração desse cenário das pesquisas realizadas por Miller aqui refletindo no ambiente da queijaria. Conclui Miller (2013, p. 78):

¹⁷ Personagem da obra *Otelo*, de William Shakespeare.

[...] os objetos são importantes não porque sejam evidentes e fisicamente restrinjam ou habilitem, mas justo o contrário. [...] Quanto menos tivermos consciência deles, mais conseguem determinar nossas expectativas, estabelecendo o cenário e assegurando o comportamento apropriado, sem se submeter a questionamentos.

Diz Moreira (2018, p. 105, grifo nosso) “Presentes em nossa **gastronomia** desde o início da colonização [...] as madeiras trazem consigo saberes ancestrais e foram peças importantes no tão relevante abastecimento inicial da colônia.”. Assim sendo, na chamada gastronomia sertaneja, o queijo é tão importante na alimentação como suas ferramentas técnicas de madeira que compõem a materialidade da imaterialidade que é a cultura alimentar. Na gastronomia, utensílios como as fôrmas de queijo ou as fôrmas preparadas para receber o melaço das rapaduras são materializadas pelo saber-fazer, comunicando hábitos e insumos ordinários na comercialização daquele território.

Moreira (2018, p. 105, grifo nosso) sobre os utensílios:

A evolução dos utensílios gastronômicos caminha junto com a evolução da humanidade, pois, além do **valor cultural**, a permanência do seu uso demonstra que, mesmo com o passar do tempo, os utensílios antigos ainda são **funcionais**.

Em alimentos tradicionais entre os sertanejos do Vale do Jaguaribe ou mesmo cearenses de outras regiões do Ceará, bem coloca Carvalho (2005, p. 237) “Impossível falar de Ceará sem uma referência ao queijo de coalho.”. Muitos alimentos tradicionais brasileiros, em particular na discussão, a cultura alimentar cearense esses utensílios em parceria com esses alimentos transitam atemporalmente. Um tacho de doce de caju, um pilão para a farinha de castanhas de caju, a mexedura em longo e paciente processo com a colher de pau. Assim como, as formas e prensas de madeira tem um papel na feitura dos afamados queijos coalhos cearense. Alimentos típicos e utensílios Moreira (2018, p. 106) “[...] caracterizam-se por sua importância de patrimônio imaterial e, em cada uso constatado, estão carregados de alto valor patrimonial e antropológico.”.

Anterior ao processo para feitura do queijo, as residências sertanejas eram adaptadas com modificações na estrutura física, denominado de ‘puxadinho’, gradualmente evoluindo da casa para anexos e as fabriquetas, com típica estrutura

tradicional de arquitetura das queijarias. Nesses puxadinhos, como pontua Mendonça e Toledo (2011, p. 39) “Esses puxados, comuns a outros tipos de construção rural, às vezes recebiam a denominação de cozinha de fora [...]”, as famílias queijeiras fabricavam o queijo coalho para o próprio consumo e a venda em feiras de ruas.

A Figura 9 traz um registro atual da cozinha e o seu puxadinho na região sertaneja de Jaguaribe. Nestes espaços são feitos os queijos para consumo familiar.

Figura 9 – Espaço da residência reservada a produção do queijo coalho



Fonte: Ulisses (2018, p.145).

Deslocando essas relações entre os sertanejos e sua relação também com o espaço geográfico do sertão no fabrico do queijo de coalho, considera Halbwachs “Ora, há em cada época uma estreita relação entre os hábitos, o espírito de um grupo e o aspecto dos lugares onde ele vive.” (HALBWACHS, 1990, p. 69).

A respeito das tipologias em torno da arquitetura, ressalta-se o levantamento elaborado pelos professores Ariadne Mendonça e Alexandre Toledo: “As queijarias artesanais abordadas nesta pesquisa representam uma parcela significativa daquelas que são encontradas em outras regiões do Brasil e principalmente na região Nordeste.” (MENDONÇA; TOLEDO, 2011, p. 35). Como mencionado por Mendonça e Toledo (2011) as características estruturais nas queijarias nordestinas se assemelham, em particular, as tradicionais que ocupam o espaço histórico-social e de feitura do queijo de coalho artesanal. Considerando a tipologia: “A tipologia tradicional, aqui denominada de Fabriqueta, possui como características principais o fato da queijaria localizar-se anexa a residência, e de ser composta apenas de um

ambiente de fabricação e um terraço ou calçada para recepção do leite.” (MENDONÇA; TOLEDO, 2011, p. 39).

4.2 Um boi e um coalho: uma cultura nesse meio

“[...] A cultura, a principal característica humana [...]” (LARAIA, 2020, p. 66).

Os processos de feitura do queijo foram introduzidos pelos colonizadores que trouxeram conhecimentos e que outrora foram incorporados a outras culturas. Múltiplos grupos humanos domesticaram animais ruminantes na Ásia Central, Oriente Médio migrando posteriormente segundo McGee (2004) para o norte e depois oeste chegando ao continente europeu, sendo incorporados à dieta, leite e derivados do leite, como o queijo. O queijo representou um controle do tempo, enquanto o processo de fabrico de queijo difundia-se em diferentes civilizações.

Considerando a ideia de difusão exposta por Laraia (2020), a cultura autóctone, no caso, a cultura sertaneja em expansão com uma carga de conhecimentos indígenas somados aos grupamentos humanos de negros escravizados e portugueses, a cultura queijeira que não era ordinária no continente americano, mas fora introduzida juntamente com um conjunto de aspectos culturais pertencentes a outras culturas. Assim, a cultura nascente com a mescla se interpola e se constrói uma nova cultura e com novos padrões a serem estabelecidos, desta forma:

Não resta dúvida que grande parte dos padrões culturais de um dado sistema não foram criados por um processo autóctone, foram copiados de outros sistemas culturais. (LARAIA, 2020, p. 105).

Com a introdução de gado no Nordeste, a cultura do queijo adaptou-se as novas condições sociais e geográficas criando uma identidade relativa ao queijo de coalho/queijo coalho na cultura sertaneja. Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 29, grifo nosso), complementa sobre a cultura no entorno:

A contribuição do gado é observada na cultura, quer seja no **vocabulário**, típico de regiões distantes dos grandes centros, gozando de bastante

autonomia em suas expressões artísticas, como a do **bumba meu boi** e na **musicalidade do aboiador sertanejo**.

A Figura 10 registra o mestre Zé Pio e sua condução no Bumba Meu Boi. O Mestre da Cultura Zé Pio, atualmente, é um dos mestres reconhecidos pelo Estado do Ceará como um patrimônio vivo da cultura popular. O Bumba Meu Boi segue como uma tradição interligada aos territórios que progrediram em torno da pecuária. Essas manifestações constroem um sentido coletivo de pertencimento com a cultura de um povo.

Figura 10 – Mestre da Cultura, Zé Pio.



Fonte: <https://ww10.ceara.gov.br/2017/08/25/cearadeatitude-paixao-do-mestre-ze-pio-em-ensinar-magia-do-bumba-meu-boi/>.

Do ciclo do gado no território cearense, com os desbravamentos de bacias do Jaguaribe ao Acaraú, do Rio Ceará ao Rio Salgado, esse ciclo econômico na história do Ceará provocara mudanças particulares aos “cabeças-chatas”. Dialogando aqui a tradição e os costumes da cultura cearense, com suas cantorias e festejos, da alimentação do Sertão ao Litoral, a figura do vaqueiro, para além do simbolismo que este representa, modificara aspectos além de sua função, conclama com tanto respeito Carvalho (2015, p. 15, grifo nosso):

A partir de Capistrano de Abreu, as referências ao vaqueiro fazem jus à importância que ele teve no desbravamento dos sertões, na constituição das fazendas, que se tornaram vilas, e na formação de um imaginário e de uma cultura que refletem nossa secura, ética e determinação. Das narrativas orais (“Rabicho da Geralda”, bois “Espácio”, “Victor” e “Pintadinho”), passando pela escritura de Alencar e Domingos Olímpio, e pela dança dramática do **bumba-meu-boi**¹⁸, somos uma nação vaqueira.

¹⁸ Segundo o *Dicionário do folclore brasileiro* de Luiz da Câmara Cascudo (2005, p. 192-193): “Bumba é interjeição, zás, valendo a impressão de choque, batida, pancada. Bumba-Meu-Boi será “Bate!

4.3 Entre papéis no saber-fazer: as mulheres conduzem

Como atividade principal, a carne de gado para as charqueadas e sua venda em zonas sacarinas, a divisão trabalhista de gênero foi definida arbitrariamente, consolidando espaços da casa as mulheres e os espaços externos aos homens. “Com o aumento da produção de leite, as mulheres recebiam ajuda das filhas adolescentes para processar os derivados.” (MENEZES, 2011, p. 45). Em História da Alimentação do Brasil, Cascudo pontua, através de suas pesquisas de campo, o lugar que a mulher ocupa no início da produção queijeira, “[...] fixada a população e iniciados os trabalhos sedentários no plano doméstico, como fazer-se o queijo que, de começo, parece-me ter sido tarefa feminina, como ocorreu no interior do Brasil.” (CASCUDO, 2011, p. 27).

Menezes (2011, p. 44) “A prática cultural da elaboração dos derivados de leite, no Nordeste, foi transmitida pelos antepassados ao domínio feminino, e o interior das residências constituiu espaço destinado à sua produção, exclusivamente para o autoconsumo.”. Os determinativos sobre as funções das mulheres ou homens na feitura do queijo de coalho modificam-se a partir do simbolismo de seus papéis na dinâmica interna limitada pelo grupo social. Na chamada “cozinha de dentro” para além de um termo nomeador, denomina esse espaço socialmente construído como exclusivamente feminino, diferindo da “cozinha de fora”, espaço geralmente dominado pelos homens. Sobre isto Menezes (2017, p. 3) “[...] essa alteração no domínio da produção está relacionada a divisão de trabalho, nos municípios sertanejos essa separação sempre foi definida pelo homem [...]”. Posto isso, há uma definição clara das relações postas e/ou “impostas” associando espaços a gêneros.

Dos papéis femininos tratados brevemente por Cascudo em História da Alimentação do Brasil, os autores Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 25, grifo nosso) nos demonstra o papel das camponesas no árduo trabalho doméstico:

No interior da família de camponeses, o trabalho doméstico recaía de forma predominante sobre a mulher, quando se encarregava, já nas primeiras

Chifra, meu boi!” voz de excitação repetida nas cantigas do auto, o mais popular, compreendido e amado do Nordeste, o “folgado brasileiro de maior significação estética e social” para Renato Almeida. Datará das últimas décadas do séc. XVIII e seu ambiente foi o litoral, engenhos de açúcar, e fazendas de gado, irradiando-se para o interior.”

horas da manhã, de tarefas indispensáveis da casa: fazer o **pão**, **ordenhar**¹⁹ **as vacas**, preparar o **queijo** e a **manteiga**.

Essa divisão de gênero na produção difere, pois quando produzido para o autoconsumo a atividade feminina predomina, pontua Menezes (2011, p. 45) “Esses produtos processados pelas mãos femininas não recebiam nenhuma ajuda masculina, uma vez que a quantidade de leite processada era pequena, e a cozinha não “consistia em lugar de homem”.”, portanto, quando a produção se deslocava da casa, dos chamados puxadinhos, para as queijarias em que os processos destinavam-se há uma maior demanda, geralmente os homens detinham o controle de feitura.

No reconhecimento dos personagens e suas práticas, Carvalho (2015, p. 238) “a senhora desse ofício” uma nítida expressão de reconhecer quem exerce a prática e todo o seu saber-fazer, assim era chamada uma mestra feminina nos Sertões cearenses, nesse caso, Sertões de Crateús.

4.4 Os comboieiros e as feiras: a difusão do queijo de coalho jaguaribano

O comércio realizado por comboieiros ou mascates permitia um deslocamento desse queijo para outras regiões da Província cearense, como as Vilas de Aracati e do Icó, assim como outras regiões além da fronteira, como Pernambuco e Rio Grande do Norte.

As relações comerciais desenvolvidas no vale, consoante com Bastos, Fontenele e Ulisses (2013) coube aos comboieiros à responsabilidade na construção de uma identidade culinária dos jaguaribanos e do queijo coalho, visto que essas relações atuavam diretamente na construção de uma reputação e afamação do queijo. Nesse espaço de trocas comerciais é nítida a interpolação de uma rica troca social de mercadorias tradicionais comuns à época, além de ser uma diversidade cultural nos sertões.

¹⁹ Nota: A citação faz uma generalização de atividades no campo e as relações de gênero, no entanto as relações no sertão tinham diferenças. A ordenha, por exemplo, é uma atividade do homem sertanejo, em situações de exceção, mulheres viúvas faziam a ordenha.

Nos relatos descritos por Koster (1942) em sua viagem ao Vale do Jaguaribe, o mesmo constatou sobre esses grupos sociais numa incipiente comercialização, comprovando o escambo como uma prática muito comum, segue o relato: “Os mascates raramente recebem dinheiro em troca de suas vendas. Aceitam o que lhes oferecem, alugam homens para ajuda-los a conduzir o gado ou o produto das barganhas, até o mercado onde é permutado por mercadorias e regressam com elas ao interior.” (KOSTER, 1942, p. 215).

Em comboio, os comboieiros transportavam mercadorias do Baixo Jaguaribe ao Alto Jaguaribe e outras comarcas. Os mascates permitiam uma diversificação de mercadorias nas ribeiras, pois comercializavam produtos de diferentes áreas. O deslocamento dos comboieiros/mascates era via as estradas das boiadas, as mesmas serviam de rota entre as ribeiras provinciais. A respeito deste grupo social, em viagem a Província do Ceará, o viajante Koster (1942, p. 214, grifo nosso) relata: “Os mascates vêm de povoação em povoação, de fazenda em fazenda, trocando suas mercadorias por gado de todo tipo, **queijos** e couros de bois.”

Em registro feito por Bernardes e Jablonsky (1962) na cidade de Jaguaribe/CE, na Figura 11 aparecem tropeiros em passagem pelas terras do vale, com trajes típicos de vaqueiro, em suas mulas. A designação comum dada a esses homens na região do vale jaguaribano era de comboieiros.

Figura 11 – Tropeiros em Jaguaribe (CE). Também denominados comboieiros, realizavam o comércio no vale e regiões próximas.



Fonte: BERNARDES, N.; JABLONSKY, T. (1962).

A pecuária predispôs um crescimento nos sertões nordestinos, o comércio no entorno dos couros e da carne prosperou, tal como locais específicos onde era

realizada a comercialização, “Esse desbravamento de novas áreas criou o aparecimento de muitas **feiras**. Devido à passagem e comercialização do gado [...]” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p. 40, grifo nosso). A produção queijeira, secundária na importância era de subsistência, no entanto gradativamente conquistava espaço em feiras sazonais ou mesmo na comercialização pelos comboieiros.

Os agentes produtores e os comboieiros/mascates constroem uma imagem simbólica sobre a qualidade dos queijos coalhos jaguaribanos. Na Figura 12 segue um registro de uma série de fotografias que compõe os trabalhos geográficos do campo, na imagem Bernardes e Jablonsky (1962) enquadram na fotografia uma das ruas da cidade de Jaguaribe/CE onde se realizava uma feira, entre os produtos comercializados, o queijo de coalho produzido no município.

Figura 12 – Feira em Jaguaribe (CE). Realizada nas ruas da cidade.



Fonte: BERNARDES, N.; JABLONSKY, T. (1962).

As feiras serviam e servem como espaços onde as famílias produtoras podem vender seus produtos e obter outros itens ausentes. Segundo Bastos, Fontenele e Ulisses (2013, p.22, grifo nosso) “a **feira** constitui-se, portanto, no sistema econômico do mercado para o sertanejo.”

5 O QUEIJO COALHO NO DE-COMER

Muitos autores e pesquisadores da história e cultura alimentares nordestina congregam interpretações a despeito da multiplicidade de fatores que auxiliaram na construção das cozinhas do Nordeste, a criação de gado e todos os processos em seu entorno gozaram de um lugar comum entre os sertanejos: a alimentação. Desde o conhecimento historiográfico aos relatos que sobreviveram de sertanejos as regiões que compreendem os Sertões e o Agreste na caatinga nordestina guardam em si semelhanças. Uma construção de um gosto mesmo que não em totalidade, devido às particularidades de cada zona queijeira, desde o Agreste pernambucano, as zonas queijeiras de Alagoas e Sergipe, ao Seridó paraibano e potiguar para as Ribeiras cearenses²⁰, a cozinha sertaneja têm hábitos ordinariamente comuns.

O mocó utilizado na guarda de alimentos, que iriam saciar a fome nas refeições em intervalos no trabalho do campo, servia como um importante utensílio de guarda para saídas a longas distâncias, assim permitindo o sertanejo se deslocar dentro da caatinga, e sob algum pé de juazeiro ou jurema se fartar em suas predileções dadas pelo ambiente difícil, farinha de mandioca, rapadura, queijo, como menciona Cascudo (2011, p. 27) sobre o alforje sertanejo: “Os caçadores árabes e asiáticos levavam-na em sacos de couro, como o sertanejo brasileiro a guarda para fazer o queijo. Era alimento refrescante e tonificador.”.

O “sertão velho”, mencionado por Cascudo em *História da Alimentação do Brasil*, muito provável seja o Seridó potiguar, região tradicional queijeira e de doces como o chouriço e o doce seco. No livro mencionado ele traz uma breve descrição da conservação do queijo, Cascudo (2011, p. 428, grifo nosso) “Tendo vivido tantos anos no sertão velho, conheço os processos de conservação das carnes, **queijos**, cereais, enfurnados nas meias-trevas das camarinhas, suspensos nos altos jiraus.”. Assim como a conservação de outro laticínio, a manteiga de garrafa, Cascudo (2011, p. 428-429, grifo nosso) “As **garrafas de manteiga** ficam em lugar fresco e de pouca luz.”.

²⁰ Nota sobre alimentação dos pobres em Jaguaribe-Mirim realizado por Alemão (1961, p. 280), “O alimento é carne e farinha e rapadura.”

Dentre os relatos do senhor de engenho e cronista luso-brasileiro Henry Koster fez importantes anotações a despeito da alimentação, comércio, política local. Sobre um dos derivados consumidos no sertão, a manteiga de garrafa, “Poucas pessoas fabricam manteiga, batendo o leite em garrafas comuns. Trata-se, entretanto, de experiências pessoais e não uma prática geral. Nas próprias cidades do Sertão a rançosa manteiga da Irlanda é a única que se pode obter.”²¹ (KOSTER, 1942, p. 213). E o queijo de coalho produzido no sertão jaguaribano, Cascudo (2011, p. 595, grifo nosso) diz “Faziam também o **queijo**, excelente, mas endurecendo demasiado com quatro ou cinco semanas.”

Em sua viagem pelo Nordeste no primeiro meado do século XIX, sobre as anotações da alimentação sertaneja, como o queijo de coalho, nos relatos descritos mostram-se alimentos consumidos ainda atualmente e que era parte desse período da cultura alimentar, Koster (1942, p. 213, grifo nosso), afirma que:

A alimentação dos sertanejos consiste principalmente de carnes²², nas suas três refeições, às quais ajuntam a farinha da mandioca reduzida a uma pasta, ou arroz, que às vezes o substitue. O feijão, chamado comumente na Inglaterra "favas francêsas", é a iguaria favorita. Deixam-no crescer em grãos só o colhendo quando estão completamente duros e secos. Surpreendeu-me verificar o limitado emprego do milho como mantimento, embora algumas vezes usado. A despeito de tudo, fazem uma pasta com a Carnaúba e vi comer carne com coalhada. Os vegetais verdes não são conhecidos em seu uso e ririam á ideia de comer qualquer espécie de salada. Os frutos selvagens são numerosos e podem ser colhidos abundantemente, mas poucos tipos são cultivados, entre esses a melancia e a bananeira. **O queijo do Sertão é excelente quando fresco mas ao fim de quatro ou cinco semanas fica duro e coriáceo**²³.

²¹ Nota da edição Koster (1942, p. 226), traduzida por Luís da Câmara Cascudo sobre a interpretação equivocada da manteiga de garrafa, visto que Cascudo sabia que esse tipo de manteiga se diferenciava da irlandesa:

“rancid Irish butter is the only kind which, is to be obtined, escrevia, assombrado, Koster. Antes dele, o príncipe Max de Wied-Neuwied notara o mesmo nas terras mineiras e baianas, chegando a conclusões simplistas de que não sabiam fazer manteiga porque o calor impedia a conservação e o alto preço do sal a faria caríssima. "Reich nach Brasilien", II, p-173/ 174. Von Martius anotara que o Rei que tem tão perto da sua residência uma das mais belas manadas de vacas, precisa contentar-se com manteiga irlandesa salgada, que andou viajando alguns mezes. "Viagem", I . p-174. Rio de Janeiro. 1938.”

²² Nota: O entendimento dos viajantes estrangeiros difere da realidade. A compreensão de Koster sugere que o consumo de carnes fazia parte do cotidiano dos sertanejos, no entanto, o consumo ordinário de carnes estava associado às classes mais abastadas.

²³ O relato sobre essa característica “coriácea” e “seca” se relaciona com um hábito bastante comum no Vale do Jaguaribe desse período, a guarda de queijo coalho em caixões de farinha de mandioca para consumo em época de escassez.

O queijo de coalho desde o início do período de produção, inferindo-se por documentos oficiais o século XVIII, incorporou-se como alimento tradicional na cultura sertaneja. Cascudo (2014) na antologia *Passadio sertanejo – A comida tradicional do sertão* traz uma menção da presença do queijo de coalho, comum na cultura alimentar de Jaguaribe, e no caso da antologia, a potiguar: “um dos pratos preferidos é o feijão-mulatinho com carne de charque (carne-seca), jerimu, maxixe, quiabo, toucinho fresco e um pedaço de **queijo de coalho**, levados ao fogo de uma só vez, em um caldeirão de ferro fundido.”.²⁴

O queijo, assim como outras comidas sertanejas, faz parte de composições culturais como literatura de cordel, cantorias de repentistas, enfim, infere-se grande importância na cultura alimentar, e no caso do livro, *Cantadores* (1921), de Leonardo Motta, uma coletânea de poesias sertanejas cearense. Em um desses versos de Matias Carneiro o sertanejo limoeirense, do Baixo Jaguaribe, fala de seus gostos, traz Motta (1921, p. 146-147, grifo nosso):

*Do açude a curimatã,
(Diz os filhos da Candinha),
Do campo a vacca maninha,
Feita um frito de manhã,
Das ave a maracanã,
Do home a mulher bonita,
Do enfeite o laço de fita,
Da moça bonita o beijo,
Do alto sertão **o queijo**,
Do milho verde a cangica.
Da desmancha a tapioca,
Da festa a galinha cheia,
Do gado miunça²⁵ e ovêia,
Das flores o bogary,
Do mel de abelha o inchuy,
Das noivas a que for rica,
Das Marias a marica,
Da cantoria a <<ligeira²⁶>>,
Do roçado a macacheira,

Do milho verde a cangica.*

*Da macambira a farinha,
Do croatá o beijú,
Da massa de côco o pão,
Da mucunã o angú,
A melhor de todas quatro:
Croatá comida crú!*

²⁴ Nota a edição digital consultada não apresentava paginação.

²⁵ São os animais de médio porte, ovelhas, bodes, cabras e carneiros.

²⁶ No livro, *Cantadores*, segundo Motta (1921, p. 12, grifo do autor): “A *ligeira* é a quadra bipartida, de versos de sete syllabas, com a rima obrigatória em *á* e precedida do refrão <<Ai, d-a dá>>.”

Entre os sertões, Sertão do Seridó potiguar, Cascudo (2011, p. 802, grifo nosso) relata a refeição típica de uma família fazendeira em Acari:

Obedecem ao horário solar. Fazendas que quase não fazem feira, utilizando seus próprios produtos. Sete horas da manhã: Almoço, leite com cuscuz de milho, farofa de feijão-macassa, **manteiga do sertão**, manguzá com coco, cuscuz com coco, batata-doce, paçoca, carne assada, café. Adoçado com açúcar, com rapadura, também sobremesa. Uma hora da tarde: Jantar. Feijão com carne de criação (*criação* é a *miunça*) para o povo comum e de gado para os “arremediados”, abastados, ricos, mas não todos os dias, quando usam a carne do sertão, seca. Jerimum cozido, mel de rapadura com **queijo**. Café. Charque é sempre a carne-seca e salgada vinda do Sul, com muito mais sal que a do sertão, a carne de sol. Durando mais tempo, a charque ou jabá, de preço acima da aquisição popular. Sete horas da noite: Ceia. **Coalhada** com rapadura e farinha. Tapioca. **Queijo assado**. Batata-doce. Café. O feijão com carne de bode é o trivial para o sertanejo e também a carne cozida com milho.

No breve relato são ditadas as particularidades dessa refeição, comum em outros sertões, com a mandioca e os seus derivados, o café, a rapadura, os derivados do leite (manteiga de garrafa, coalhada e queijo), o feijão (aqui mencionado o tipo macassa), a principal cucurbitácea nordestina (o jerimum), o milho, o coco, as carnes (mencionado o charque e a carne de sol).

Neste farnel sertanejo, as semelhanças que construído em séculos uma história alimentar e um “gosto” típicos ligados à sazonalidade e produtos alimentícios produzidos em áreas de abastecimento se edificou uma sólida alimentação ligada ao espaço geográfico. A Figura 13 traz um queijo coalho em um dos formatos tradicionais, o retangular, com as olhaduras típicas desse queijo. A coloração externa, mais amarelada, é uma das características de maturação.

Figura 13 – Queijo coalho.



Fonte: <https://www.focus.jor.br/ceara-reconhece-o-municipio-de-jaguaribe-como-terra-do-queijo-coalho/>.

No período junino, entre as comidas comuns do período, a pamonha, que no litoral cearense o preparo além de ser doce acompanha o leite de coco. Nos sertões, a pamonha salgada, entre saber e ingredientes componentes, o queijo de coalho participa juntamente com o milho²⁷, este último um dos alimentos básicos da cultura alimentar sertaneja, lista Bezerra (2014, p. 30, grifo nosso) sobre os insumos do processo tradicional, “[...] milho verde ralado, nata (de boca de pote), manteiga, **queijo coalho** e sal.”.

A cultura queijeira sendo exógena em terras brasílicas caminhou de acordo com as determinações das condições geográficas, o queijo muito apreciado pelos sertanejos juntamente com a rapadura (um dos principais componentes do alforje) resultava em um gosto ordinário ao sertão, pontua Cascudo (2011, p. 751, grifo nosso) “**Queijo** e doce é fórmula brasileira porque o queijo na Europa é servido isoladamente, constituindo prato bastante e sólido.”. A rapadura como um forte alimento de sustança para o sertanejo, Cascudo (2011, p. 605):

A rapadura não ficou sendo apenas guloseima, mas um elemento condimentador, real e mais assíduo que o açúcar ou o pão na alimentação sertaneja, acompanhando a refeição. Adoçava a coalhada, o café, **queijo fresco** e sua provisão valia dispensa de açúcar, mais difícil de obter. O sertão velho comprava, comumente, rapaduras, guardando-as nos jiraus. As engenhocas, engenhos rústicos no sertão, fabricavam rapadura e aguardente e não açúcar.

O dueto, doce de leite e queijo coalho, era servido aos visitantes e comumente nas merendas sertanejas, Motta (1921, p. 12, grifo nosso) menciona um *galope*, uma rima sertaneja em padrão estético de sextilha de decassílabos, sobre a preferência do gosto socialmente construído, posto isso:

*Josué, o que isso? amansa, mano,
Que eu creio numa coisa é quando vejo...
Uma onça pra mim é uma pulga,
Um tubarão pra mim é um percevejo,
E um tiro de rife é caçada,
É merenda de vim, **de doce e queijo**...*

²⁷ Sobre o milho, traz o pesquisador sobre cultura e história alimentar cearense Bezerra (2014, p. 31) “[...] o milho foi e continua sendo um dos três alimentos protagonistas das práticas alimentares do sertão cearense, ao lado do feijão e da farinha de mandioca.”.

George Gardner, médico e botânico da coroa britânica na função de superintendente do Jardim Real do Ceilão, viera ao Brasil no século XIX viajando de julho de 1836 a junho de 1841. No trajeto realizado do litoral jaguaribano seguindo a Estrada das boiadas no Vale do Jaguaribe em direção para as vilas do Icó e do Crato, o viajante fez uma observação pontual sobre alimentação sertaneja, no entanto, dedicando-se mais na catalogação e descrição das paisagens do Sertão, diz Gardner (1942, p. 134, grifo nosso):

Os habitantes fazem algum **queijo**, mas de manteiga nem cogitam: o leite que sobra do almoço, porque as vacas só se ordenham de manhã, fica de lado até a noite, **coalhando-se ao calor do dia. Este prato, grandemente apreciado pela gente da terra, adoça-se com açúcar mascavo, a que chamam rapadura** e que lhes vem da zona acima de Icó.

Sobre a cozinha sertaneja e o seu de-comer Cascudo (2011, p. 801) relata: “O de-comer no sertão nordestino conservou-se imóvel em seus padrões durante séculos. O ciclo da pastorícia, com a pequena lavoura alimentar, característica, dava-lhe uma feição autárquica.”. Brigido (2014) em “Outrora, no Ceará” em *Antologia da alimentação no Brasil* faz um pequeno relato sobre a refeição de uma família rica, “Seguia-se a sobremesa, que era melaço com farinha, ou doces de frutas da terra em mel de rapadura, ou queijo com a dita, melancia, melão etc. A ceia, no inverno, era uma tigela de coalhada, que se *lapeava* com uma colher de ferro ou de latão.”²⁸.

A predileção na cultura alimentar sertaneja jaguaribana pelo queijo coalho e outros alimentos, como a farinha de mandioca, criou-se gostos e formas de interpretação do espaço geográfico. O queijo rompe temporalmente as condições severas dos sertões, rompe o ato da retirada do leite do gado para utilizar na construção de uma nova cultura, do sedentarismo advindo da pecuária a instituição da cultura queijeira, do hábito cotidianamente vivido. Esse “progresso”²⁹ mostra um domínio adaptativo ao ambiente do sertanejo que entende que um bom pedaço de rapadura se faz sobremesa ou da sustança de um bocado de farinha de mandioca, como dito por Montanari (2009, p. 95) “o gosto é um produto cultural”. Um gosto de

²⁸ Nota, a edição digital consultada não apresentava paginação.

²⁹ Aqui colocado em “aspas”, pois a interpretação não limita esse processo como progresso no sentido que é um passo de civilização, mas no sentido de que esse caminho seja mais “natural” de aproveitamento do excesso de leite para o fabrico do queijo.

aspectos coletivos, em que as tradições construídas ou aludidas na sociedade jaguaribana, compunham hábitos ordinários a mesma.

Tendo em vista a acepção sobre gosto de Montanari (2009, p. 109) “o gosto é um produto social”, na sociedade jaguaribana o gosto pelo queijo fora construído no decorrer de gerações e diferentes camadas sociais sertanejas. Em princípio, o queijo por ser uma cultura exógena estava ligado aos hábitos dos colonos portugueses e de seus descendentes, transmitindo nas áreas de Ribeiras, posteriormente. O consumo dos queijos de coalhos estava ligado à mesa das casas-fortes, as casas de fazenda. Os vaqueiros por estarem irremediavelmente presos ao tratado de pagamento em reses após determinado período, com o tempo possibilitaria a produção de queijo próprio. O queijo experimentou um processo social se difundindo em grupos sociais presentes na sociedade de Jaguaribe e para além de outros Sertões cearenses onde houvera implantados a pecuária, como o Sertão Central, os Sertões de Crateús e Sertão de Inhamuns.

Analogamente a exemplo de Montanari (2009) sobre as especiarias, a raridade de determinado bem alimentar registra uma ocorrência entre as classes, tomando para si as classes dominantes, constrói-se hábito, experimenta-se, deleita-se com o poder simbólico que esse alimento alude. O que se torna comum, ou seja, mais acessibilidade às classes esse poder é ressignificado. No livro *Açúcar* de Gilberto Freyre o autor traz um situação de uma senhora de classe alta que come escondido um doce popular, pois não deseja o julgamento de sua classe sobre tal ação.

O queijo de coalho, possivelmente, como outros alimentos esteve em um papel atrelado aos senhores das casas de fazenda e aos habitantes na periferia desses primeiros núcleos urbanos na província. No de-comer a “geografia do gosto” (MONTANARI, 2009, p. 135) como posto anteriormente na citação assume, no que poderíamos chamar de o “Sertão do gosto”, das rapaduras de engenho, dos doces de caju do litoral aos queijos produzidos nos vales sertanejos.

6 QUEIJO DE COALHO É PATRIMÔNIO: LEITE POUCO, MEU QUEIJO COALHO PRIMEIRO³⁰

Vianna (2016) situa o termo “patrimônio imaterial” associado ao simbolismo de processos e dinâmicas socioculturais sob a perspectiva da antropologia e o relativismo cultural que trazem a importância de técnicas de feitura, práticas transmitidas a gerações e que caracterizam uma determinada comunidade. Nesse reconhecimento Lody (2008, p. 410) informa que: “[...] os interesses patrimoniais remontam a muitos outros movimentos organizados, tendo sempre o eixo da identidade um lugar de atenção, um território concreto de ocorrência [...]”. Por exemplo, no Livro de Registro de Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, sobre bens culturais imateriais: o ofício das paneleiras de Goiabeiras e o modo artesanal de fazer o queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre.

Os movimentos, como de salvaguarda patrimonial, trazem à discussão um papel de proteção cultural, mesmo com um dinamismo cultural composto por processos que trazem múltiplos significados, assim sendo: “[...] os movimentos de patrimonialização da comida buscam matrizes, emblemas e modelos nas sociedades tradicionais. Buscam também a nação, o povo, o segmento étnico, o típico, o que é regional, o que é do lugar [...]” (LODY, 2008, p. 406).

Diz Lody (2008, p. 412-413):

A salvaguarda no processo de patrimonialização da comida é um conjunto diverso e complexo de ações, tendo em vista a decisiva compreensão dos contextos e lugares, aqui territórios, que, integrados, dão a comida o seu verdadeiro e fundamental significado.

O antropólogo e museólogo Raul Lody traz o comer como patrimônio, considerando que: “[...] entre outras maneiras de situar homem /comida e lugar e também assim apoiar uma construção de pertença, patrimonializando o que se come enquanto uma atestação de cultura e por conseguinte de singularidade em contextos tradicionais [...]” (LODY, 2008, p. 405). O ato de comer patrimonializado como pertencimento carrega em si uma identificação com sua terra, com o tradicional,

³⁰ Parafrazeado do ditado popular “Farinha pouca, meu pirão primeiro” em uma reflexão sobre a importância do todo na feitura do queijo de coalho.

como a alcunha de Jaguaribe “A terra do queijo coalho”, um dos componentes principais na cultura alimentar sertaneja.

Os símbolos ao entorno da produção artesanal do queijo de coalho carregam em si uma soma do patrimônio cultural do vale jaguaribano, relações sociais (o processo de feitura se inicia como um papel feminino mudando posteriormente para os homens; o papel duplo do produtor familiar com a venda do queijo coalho em feiras sazonais ou mesmo compor à alimentação na mesa do sertanejo), a extensão de casas para as queijarias e o seu papel na economia regional.

Assinalando sobre esse diálogo de símbolos criando uma identidade comum aos sertanejos envolvidos. De acordo com Mendonça e Toledo (2011, p. 35):

Um dos fatores de identidade cultural de um determinado lugar que parece não se alterar com frequência, diz respeito ao hábito alimentar e a forma de fabricação dos alimentos. Nesse contexto, é comum que nas regiões onde se concentra a produção pecuária, a fabricação de queijos de diferentes tipos faça parte de uma prática já enraizada, nascida dos hábitos domésticos, onde o saber tradicional da fabricação do queijo é estendido à produção das queijarias.

Assim como o queijo canastra mineiro, patrimonializado por suas práticas, o seu valor de memória e cultura na Serra da Canastra e o conhecimento difundido e consolidado em gerações, o queijo de coalho salvaguardado na Arca do Gosto³¹, do movimento Slow Food³², representa um papel ímpar na cultura queijeira nordestina, pontuando a região de Jaguaribe, área de foco da pesquisa. A cultura queijeira no vale jaguaribano se desenvolveu a partir de um excedente de produção leiteira no período colonial perpassando o uso ordinário desse subproduto do leite, hábitos, técnicas de feitura, estrutura das queijarias juntamente com a relação social criada na produção e consumo do queijo de coalho artesanal.

³¹ “A **Arca do Gosto** é um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga alimentos especiais ameaçados de extinção. Sabores quase esquecidos, mas ainda vivos, pelas mãos e sabedoria de poucos mestres artesãos, agricultores, produtores e cozinheiros.”. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/arca-do-gosto/>.

³² Movimento e uma organização não governamental fundados por Carlo Petrini em 1986, tendo como objetivo promover uma maior apreciação da comida, melhorar a qualidade das refeições uma produção que valorize o produto, o produtor e o meio ambiente.

Os significados construídos em torno dos bens imateriais³³, como no caso particular do queijo de coalho artesanal de Jaguaribe, contextualizam-se por meio de um processo complexo histórico e sociocultural. Neste sentido, esses bens incorporaram-se aquele lugar e aos grupos sociais sertanejos sobre um pertencimento de feitura do queijo como um bem coletivo. Brayner (2012) faz uma ressalva em torno do que deve ou não ser resguardado, o que a comunidade pensa e acredita ser necessário dar continuidade de um saber de pertencimento, que traz referências a sua história e cultura, desta forma:

Essa escolha é feita a partir daquilo que as pessoas consideram ser mais importante, mais representativo da sua identidade, da sua história, da sua cultura. Ou seja, são os valores, os significados atribuídos pelas pessoas a objetos, lugares ou práticas culturais que os tornam patrimônio de uma coletividade (ou patrimônio coletivo). (BRAYNER, 2012, p. 14).

Como posto por Montanari (2009, p. 95) “A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas.”. No caso da pesquisa explorando o contexto do queijo coalho no Jaguaribe, os jaguaribanos assim como os cearenses desenvolveram uma relação com esse queijo. Um gosto enraizado em uma longa tradição e história, como já mencionado sobre a interpretação do pesquisador Gilmar de Carvalho (2005) sobre a não possibilidade de falar de cultura alimentar cearense sem trazer o queijo coalho para discussão e o “caráter coletivo” (MONTANARI, 2009, p. 96) de uma determinada sociedade.

Em seus significados o sentimento de identificação com seu território, com sua terra, a preeminente proposição de Luiz da Câmara Cascudo “*quem não tiver debaixo dos pés da alma, a areia de sua terra, não resiste aos atritos da sua viagem na vida, acaba incolor, inodoro e insípido, parecido com todos.*”, relaciona-se com esse sentido de preservação dos saberes e valores social e cultural.

³³ De acordo com o IPHAN: “os bens imateriais estão relacionados aos saberes, às habilidades, às crenças, às práticas, aos modos de ser das pessoas. Na preservação deste tipo de bem cultural importa cuidar dos processos e práticas, importa valorizar os saberes e os conhecimentos das pessoas. São os ofícios e saberes artesanais, as maneiras de pescar, caçar, plantar, cultivar e colher, de utilizar plantas como alimentos e remédios, de construir moradias, as danças e as músicas, os modos de vestir e falar, os rituais e festas religiosas e populares, as relações sociais e familiares que revelam os múltiplos aspectos da cultura cotidiana de uma comunidade.”

6.1 Entre memórias: o sabor familiar do queijo coalho

Em diferentes tipos de processos, como uma farinhada³⁴ transmite Rocha e Santos (2014, p. 85) “A farinhada é um evento repleto de significado e sintetiza um conjunto de pequenos eventos. Ali papéis são devidamente identificados e divididos [...]” ou da feitura do canjirão³⁵, analogamente ao processo de feitura artesanal de queijo coalho participam personagens comumente ligados a tradições familiares que reproduzem técnicas e conhecimentos herdados em gerações anteriores. Há um ritmo e uma construção de pertencimento a espaços comuns e períodos. Os bens alimentares citados chamam atenção a uma interpretação do ambiente geográfico, criando um tipo de “geografia alimentar”.

O canjirão e a farinhada seguem ciclos, um ligado a safra de caju e o outro ao ciclo invernal anterior ao período junino. Apesar da tradição, Meneses (2009) nos traz uma significação, uma relação entre o presente e o passado conectada a uma identidade regional, segue a elucidação a respeito: “[...] a tradição é um facilitador da continuidade de ações e do processo interpretativo dos modos de fazer tradicionais, uma vez que permanece materializada na sobrevivência de várias comunidades.” (MENESES, 2009, p. 25). Assim é o queijo de coalho, geograficamente localizado no sertão, nasceu de ciclo semelhante às práticas alimentares mencionadas acima.

As relações entre as famílias que dependem do fabrico dos queijos artesanais ditam regras sociais dentro do grupo, compondo temporalmente em gerações uma prática de produção e cultura alimentar em torno do queijo. Essa construção temporal de memórias se interliga ao *in loco*, que traz interpretações com as particularidades de cada cultura e o dinamismo interno. Registros são realizados, maturados e repassados as próximas gerações, como no caso do queijo de coalho: a paisagem rural, seus puxadinhos e fabriquetas, a comercialização dos queijos em feiras, funções do processo de feitura, etc. Há uma partilha que traz uma discussão

³⁴ Atividade coletiva para a produção de farinha. Em pequenas comunidades a farinhada tem funções pré-definidas: a plantação, colheita e torração da mandioca delegada principalmente aos homens, no descasque é uma tarefa feminina assim como a obtenção da goma.

³⁵ No litoral leste aracatiense, no Ceará, é a denominação dada a um tipo de doce retangular obtido de farinha de castanhas de caju (previamente piladas) com açúcar e especiarias a gosto.

ao pertencer, considera Halbwachs (1990) dessa construção de memórias com o lugar:

[...] os habitantes de um pequeno vilarejo não param de se observar mutuamente, e a memória de seu grupo registra fielmente tudo aquilo que pode dizer respeito aos acontecimentos e gestos de cada um deles, porque repercutem sobre essa pequena sociedade e contribuem para modificá-la. Dentro de tais meios, todos os indivíduos pensam e se recordam em comum. (HALBWACHS, 1990, p. 80).

Dessas tradições alimentares os espaços de memórias que compartilham, matura-se uma simbologia, uma identidade comum, e nestas uma compreensão das memórias criadas na feitura e na comensalidade de hábitos alimentares. Expressa Le Goff (1991, p. 181, tradução nossa): “A memória é um elemento essencial do que hoje se denomina <<identidade>>, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e da sociedade hoje [...]”³⁶

O queijo, assim como outros saberes e fazeres dentro da imaterialidade composta no contexto histórico-social em Jaguaribe, do criador, ao tipo de raça criada e de características fitogeográficas no território se compõe mutuamente nesta complexa relação com o ambiente e as relações sociais. A feitura do queijo de coalho segue um ritmo natural de cotidiano, do pasto ao leite na queijaria através do conhecimento prático e de vivência em gerações. As técnicas, as formas de negociação e a comensalidade se constroem temporalmente no vale jaguaribano, enraizando uma memória construída e compartilhada. Diz Ulisses (2011) a despeito da oralidade no relato da memória de um produtor na comunidade do Brum / Jaguaribe:

Naquela época (do avô) o queijo era só internado [...] Juntavam as vacas, porque era campo. E na época do inverno produzia aquele leite e fazia o queijo. Aquele queijo era todo armazenado para comer no verão. Passava seis meses. Era fazendo e botando em um caixão. Caixão que se chamava caixão de farinha [...] Passou para meu pai, já foi, no início do tempo do meu pai continuava a mesma coisa. Ainda era internada. Mas aí quando foi pra gente, já na nossa geração já era fazer o queijo consumia e vendia o restante (ULISSES, 2011, p. 1443-1444).³⁷

³⁶ Texto original Le Goff (1991, p. 181) “La memoria es un elemento esencial de lo que hoy se estila llamar la <<identidad>>, individual o colectiva, cuya búsqueda es una de las actividades fundamentales de los individuos y de las sociedades de hoy [...]”

³⁷ Entrevista concedida por Neto da comunidade do Brum / Jaguaribe-CE em 2009, a historiadora Ivaneide Ulisses.

Pollak (1992) aborda os elementos que constituem a memória individual ou mesmo coletiva que se atrelam a acontecimentos vividos seja individualmente ou uma memória que determinada comunidade, povo, tendem a construir conjuntamente dando um significado de identidade com a qual o indivíduo ou mesmo o grupo se conectam. Diz Pollak (1992) acerca das interpretações de M. Halbwachs sobre a memória “[...] a memória deve ser entendida também, ou sobretudo, como um fenômeno coletivo e social, ou seja, como um fenômeno construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações, mudanças constantes.” (Pollak, 1992, p. 201).

Considerando a região quejeira do Jaguaribe, diversas memórias se misturam e tecem caminhos dentre fatos históricos, economia de base na pecuária, comidas regionais, festejos, cultura popular etc., que demonstram uma conexão com o espaço sociogeográfico e culturalmente múltiplo, isto posto:

[...] em todos os níveis, a memória é um fenômeno construído social e individualmente, quando se trata de memória herdada, podemos também dizer que há uma ligação fenomenológica muito estreita entre memória e o sentimento de identidade. [...] a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si. (POLLAK, 1992, p. 204).

Corrente no espaço cearense, a cultura quejeira também foi inserida em outras regiões que compunham as antigas ribeiras coloniais, salvo esse seguinte relato de processo semelhante de fabrico na porção central do Estado relativo ao saber fazer da feitura do queijo de coalho no livro *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*, de Raquel de Queiroz (2010), através das reconhecidas cozinheiras Antônia e Nise com descrição do processo artesanal do queijo coalho, receita da dona Clotilde e ditada por Antônia:

Para um pote grande de leite, de boca bem larga, com capacidade para cerca de cinquenta litros, uma xícara de soro com coalho. Deixa coalhar até marejar o soro em cima. Quando chorar, quebra-se a coalhada rapidamente, cobre-se e deixa-se dez minutos repousando. Então, com uma cuinha, vai-se colhendo o soro, com cuidado, sem apertar muito a coalhada. Apanha-se o soro até dar meia lata de querosene (mais ou menos dez litros). Leva-se o soro ao fogo, mexendo sempre para não queimar. Quando subir a fervura, começa-se a apanhar a espuma, que depois vai ser posta num saco, onde ficará até o dia seguinte, e então leva uma mão cheia de sal. Assim é feita a nata salgada. Voltando ao queijo. Quando acabar a espuma, despeja-se o soro fervendo de uma vez na coalhada, que deve ter

sido quebrada de novo, rapidamente. Cobre-se a coalhada e deixa cozinhar por quinze minutos. Então, em cima do bloco de coalhada cozida joga-se uma xícara de sal e começa-se a rasgar devagarinho, picando em bolinhas do tamanho de um ovo de pomba. Depois de rasgada, cobre-se e vai-se arrumar a prensa. A coalhada deve ir para a prensa ainda morna. Não bote fria. Vai-se apertando devagar a prensa, duas pessoas, uma de cada lado, até ficar o brinquete preso, sem dançar sobre o cincho. Vira-se à tardinha. No dia seguinte tira-se, aparam-se as beiradas e bota-se o queijo na tábua. Com oito dias, se estiver sujo, pode-se banhar no soro quente. (QUEIROZ, 2010, p. 34-35).

Ao historiador, etnógrafo, antropólogo e folclorista potiguar Câmara Cascudo é atribuída uma grande contribuição em pesquisas dentro da história da alimentação. Dentre sua longa obra, a *Antologia da Alimentação do Brasil*, nos traz inúmeros relatos que foram compilados pelo autor. Entre menções a comidas regionais com a presença de queijo, Cascudo traz o depoimento do ensaísta mineiro Antônio da Silva Melo (1886-1973), “*O mercado público de Fortaleza (1948)*”, o mesmo enumera uma diversidade de insumos regionais presentes na cultura alimentar cearense e encontrado no mercado público da cidade e entre estes, o queijo de coalho:

O mungunzá é a nossa canjica feita com grão de milho cozido em calda rala de açúcar, com ou sem leite de vaca ou de coco. É servido aos fregueses, ali mesmo, quente, existindo de cor branca e amarela. Havia cuscuz com coco; rapadura batida com gengibre ou castanha de caju; doce de buriti vendido a granel e muito saboroso, tipo de marmelada; cajus secos, macios, com aspecto e quase o mesmo sabor de ameixa preta, seca. Além disso, paçoca de gergelim preparada com sementes dessa planta e farinha; **queijo de coalho e outros de diversas qualidades**. A manteiga, de gosto muito saboroso, era vendida em garrafas, sendo uma parte do conteúdo de cor amarela e outra de cor branca, devido à mistura de creme de leite. Este era apresentado também batido, em latas vindas do sertão. Em abundância: alfenins, cocadas, doces variados, de balcão e tabuleiro. (CASCUDO, 2014, depoimento 54, grifo nosso).³⁸

O sabor do queijo coalho é familiar às zonas queijeiras, são memórias de um lugar de uma diversidade alimentar, como rememora em tom de conversa o pesquisador da cultura cearense, Gilmar de Carvalho “Acompanhando a xícara de café, na liga do baião-de-dois, assado na brasa, na chapa (servido com mel de engenho) ou na chama do fogão a gás, mexido com leite, no recheio da tapioca, acompanhando o cuscuz [...]” (CARVALHO, 2005, p. 237).

³⁸ Nota, edição digital sem paginação.

Considera Pollak (1992, p. 202) “Na memória mais pública, nos aspectos mais públicos da pessoa, pode haver lugares de apoio da memória, que são os lugares de comemoração”. Nesses lugares, como formador de memória e que discursa com o indivíduo ou grupo social, os sertanejos comensais e queijeiros constroem nos espaços desde as queijarias tradicionais, com arquitetura típica, ambientes de feiras de rua ou mercados públicos, inserido na alimentação diária. Logo, do espaço privado na mesa do sertanejo ao espaço público as memórias em torno do queijo e outras ferramentas de pertença perpassam gerações de sertanejos e cearenses.

7 MATURAÇÃO: UMA TRADIÇÃO DO SERTÃO

A memória coletiva e narrativa dos saber-fazer tradicionais na cultura sertaneja coloca em particular evidência esse produto regional, trazendo consigo métodos de feitura que há gerações são repassados nas famílias produtoras de queijo. Essa tradição de gerações, no ato e no gesto de um saber, traz um pertencimento de construções de memórias com entes familiares e o meio geográfico, a sua terra, pondera Le Goff (1991, p. 181-182, tradução nossa) “As sociedades nas quais a memória social é principalmente oral ou as que estão constituindo uma memória coletiva escrita permitem entender melhor esta luta pelo domínio do recordar e da tradição, esta manipulação da memória.”³⁹.

Inserido na dinâmica cultural na sociedade sertaneja, o queijo é um dos alimentos na cultura alimentar que se identificam em seus processos históricos de ocupação territorial, mobilizações socioeconômicas na outrora Ribeira do Jaguaribe, atual município de Jaguaribe. Como bem coloca a antropóloga “[...] a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço.” (MACIEL, 2004, p. 25).

O acelerado impacto advindo da globalização e regras comerciais ocasionam transformações sobre a produção artesanal tradicional, bem como em seus agentes socioculturais, os queijeiros. As preocupações ficam notabilizadas pelas falas de produtores, que reproduzem um saber-fazer e técnicas passadas de geração em geração. Em notas analisadas de entrevistas⁴⁰ com produtores da região do Jaguaribe, os mesmos expressam segundo a síntese de Ulisses (2017, p. 60):

Parece-nos que o receio da perda é vivido pelos produtores tradicionais de maneira geral, ligado aos modos de fazer bem como somado ao risco da perda também do controle econômico/comercial da produção, seja de modo individual, seja coletivo.

³⁹ Texto original Le Goff (1991, p. 181-182) “Las sociedades en las cuales la memoria social es principalmente oral o las que están constituyéndose una memoria colectiva escrita permiten entender mejor esta lucha por el dominio del recuerdo y de la tradición, esta manipulación de la memoria.”

⁴⁰ Nota: essas entrevistas foram realizadas pela historiadora Ivaneide Barbosa Ulisses.

A interpretação da historiadora nos traz o conflito vivido no presente sobre as práticas de outrora que se fazem na feitura e implicações de mudanças criadas na constante impermanência.

A pesquisa se consolidou em algumas interpretações pertinentes observáveis - pela ótica da história da alimentação, do patrimônio e da memória - relacionadas aos seus agentes (os queijeiros), a expansão da pecuária nos sertões nordestinos, ao processo de fabrico artesanal do queijo de coalho, bem como a presença do queijo de coalho na alimentação. A produção secular do queijo coalho se configura como um patrimônio cultural imaterial local e regional na cultura alimentar cearense. Ao histórico de feitura e das famílias que reproduzem técnicas neste artefício, os conhecimentos sobre o modo de fazer trazem profundos traços de uma cultura oral e coletiva. Sobre a tradição do queijo coalho jaguaribano, a historiadora Ulisses (2017, p. 76) sintetiza:

A tradição do saber fazer o queijo no Vale do Jaguaribe, potencializada como bem cultural pelos jaguaribanos, tem sim uma construção histórica e faz parte da memória social da região que como tal se processa, se constrói pelas novas experiências de seus agentes sociais.

A multiplicidade da cultura de um povo é marcada por caracteres e personagens que constroem uma identidade numa constante transmissão de vínculos sociais, históricos e de pertencimento com o espaço geográfico. O queijo, como um destes caracteres, é percebido nas sociedades como bem alimentar de relevante importância, a geógrafa Menezes sobre o queijo de coalho nordestino “[...] entendido como um alimento identitário, produzido e consumido no espaço geográfico nordestino [...]” (2011, p. 41). A identidade envolta dos aspectos culturais e socioeconômicos permite um reconhecimento através da alimentação, e nesse caso, o queijo coalho como um definidor e caracterizador dos jaguaribanos. A identidade e a cultura são encadeadas como processos de pertencimento, partindo de uma relação individual ao coletivo:

[...] uma das mais importantes dimensões desse fenômeno é a que se refere à problemática das identidades sociais / culturais, pois, no processo de construção, afirmação e reconstrução destas, a cozinha pode ser operada como um forte referencial identitário, utilizado por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si. (MACIEL, 2004, p. 27)

O objetivo geral da pesquisa foi alcançado, porém limitado ao contexto que estava submetido, a pandemia de Covid-19. A respectiva pandemia do SARsCoV-2 e as limitações impostas pela Organização Mundial da Saúde, alguns caminhos da pesquisa foram retirados, como: construção de um acervo fotográfico (de hábitos de cotidiano, das queijarias, do queijo, da feitura) e entrevistas que seriam obtidas em uma pesquisa de campo. A presente pesquisa se concentrou em materiais bibliográficos sobre as temáticas que foram abordadas no trabalho.

No decorrer da pesquisa foi reiterado que a produção queijeira no sertão jaguaribano está intimamente interligada com a territorialização com os primeiros núcleos urbanos e a expansão da pecuária nas ribeiras cearenses. Segundo os dados levantados, infere-se que o queijo coalho na região de Jaguaribe teve feitura iniciada no século XVIII, e as famílias produtoras em feiras, camadas sociais não produtoras e os comboieiros foram os personagens principais interlocutores no desenvolvimento identitário deste queijo e o seu pertencimento na sociedade sertaneja e na cultura alimentar local.

Esse bem alimentar, o queijo coalho, tem um papel fundamental na economia jaguaribana. Assim, sendo expostos por meio da pesquisa os caminhos históricos atrelados ao queijo, que em princípio era uma economia secundária e que no decorrer de gerações se tornou a principal economia do município. A comprovação importante da produção queijeira na memória coletiva na região sertaneja de Jaguaribe nos informa sobre o gosto como um fator social e cultural, além de aspectos geográficos, contribui nas características deste queijo.

Em pesquisas futuras, o presente estudo aponta uma maior necessidade de aprofundamento da importância gastronômica e cultural da produção artesanal. É pertinente ressaltar a relevância do papel que fora identificada em outros locais, como a zona queijeira da Serra da Canastra e Salitre, por exemplo. Permeando para além das fronteiras econômicas, o queijo de coalho desempenha uma complexa compreensão do gosto na comensalidade de relações cotidianas na feitura, de identidade, e de congregação na memória coletiva da cultura alimentar sertaneja e cearense. Neste sentido o queijo coalho é um patrimônio cultural imaterial na cultura alimentar cearense, assemelhando-se em seus métodos de feitura da mesma forma as tipologias de queijarias.

REFERÊNCIAS

- ABREU, J. C. **Caminhos antigos e povoamento do Brasil**. Edição da Sociedade Capistrano de Abreu. 2. ed. Rio de Janeiro: Briguiet, 1930.
- _____. **Capítulos de história colonial: 1500-1800**. Brasília: Conselho Editorial do Senado Federal, 1998. Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/1022>. Acesso em: 20 nov. 2021.
- ALEMÃO, F. F. Os manuscritos do botânico Freire Alemão. Catálogo e Transcrição por Darcy Damasceno e Waldir da Cunha. **Anais da Biblioteca Nacional**. Vol. 81. 1961. Disponível em: http://memoria.bn.br/pdf/402630/per402630_1961_00081.pdf. Acesso em: 23 nov. 2021.
- BASTOS, M. S. R.; ULISSES, I. B.; FONTENELE, M. A. **Queijo de coalho do Jaguaribe: sabor perpetuado de uma tradição secular**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2013.
- BEZERRA, J. A. B. (Org.). Mungunzá e pamonha: tradições do milho e das festas juninas. *In: Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí*. Fortaleza: Edições UFC, 2014.
- BRAYNER, N. G. **Patrimônio cultural imaterial: para saber mais**. 3. ed. Brasília: IPHAN, 2012. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1__parasabermas_web.pdf. Acesso em: 28 jan. 2021.
- BERNARDES, N.; JABLONSKY, T. **Feira em Jaguaribe (CE)**. 1962. 1 fotografia, p & b. Série: Acervo dos trabalhos geográficos de campo. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/fotografias/GEBIS%20-%20RJ/CE10774.jpg>. Acesso em: 21 nov. 2021.
- _____. **Tropeiros em Jaguaribe (CE)**. 1962. 1 fotografia, p & b. Série: Acervo dos trabalhos geográficos de campo. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/fotografias/GEBIS%20-%20RJ/CE10799.jpg>. Acesso em: 21 nov. 2021.
- _____. **Tropeiros em Jaguaribe (CE)**. 1962. 1 fotografia, p & b. Série: Acervo dos trabalhos geográficos de campo. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/fotografias/GEBIS%20-%20RJ/CE10798.jpg>. Acesso em: 21 nov. 2021.
- BRIGIDO, J. Outrora, no Ceará. *In: CASCUDO, L. C. Antologia da Alimentação no Brasil*. 1.ed. digital. São Paulo: Global, 2014.
- CARVALHO, G. de. **Artes da tradição: mestres do povo**. Fortaleza: Expressão Gráfica / Laboratório de Estudos da Oralidade UFC / UECE, 2005.
- CASCUDO, L. C. **Dicionário do folclore brasileiro**. 10. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005.
- _____. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global Editora, 2011.

CAVALCANTE, J.F.M.; BASTOS, M. S. R.; FONTENELE, M. A. Queijo coalho artesanal no estado do Ceará. *In*: CAVALCANTE, J. F. M. (org.). **Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017.

CAVALCANTE, J. F. M. (org.). Introdução. *In*: _____. **Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017.

DIAS, J. C. **Uma longa e deliciosa viagem**: o primeiro livro da história do queijo no Brasil. São Paulo: Barleus, 2010.

DOMINGUES, A. J. P.; JABLONSKY, T. **Vaqueiro em Amarante (PI)**. 1957. 1 fotografia, p & b. Série: Acervo dos trabalhos geográficos de campo. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/fotografias/GEBIS%20-%20RJ/PI10160.jpg>. Acesso em: 26 nov. 2021.

FALUDI, S.; SANTOS, L. B. **Carnaubal na margem do Riacho Seco em Limoeiro do Norte (CE)**. 1952. 1 fotografia, p & b. Série: Acervo dos trabalhos geográficos de campo. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/fotografias/GEBIS%20-%20RJ/CE10287.jpg>. Acesso em 23 nov. 2021.

_____. **Vaqueiro em Monteiro (PB)**. 1952. 1 fotografia, p & b. Série: Acervo dos trabalhos geográficos de campo. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/fotografias/GEBIS%20-%20RJ/PB10922.jpg>. Acesso em: 26 nov. 2021.

GARDNER, G. **Viagens no Brasil**: principalmente nas províncias do norte e nos distritos do ouro e do diamante durante os anos de 1836-1841. Tradução de Albertino Pinheiro. Companhia Editora Nacional, 1942. Disponível em: <http://bdor.sibi.ufrj.br/handle/doc/308> . Acesso em: 17 nov. 2021.

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

GIRÃO, R. **Pequena história do Ceará**. 4. ed. rev. atual. Fortaleza: Edições Universidade Federal do Ceará, 1984.

GRECO, E. *et al.* Proteomic analyses on an Ancient Egyptian cheese and biomolecular evidence of brucellosis. **Anal. Chem.** 2018, 90, p. 9673-9676. Disponível em: <https://pubs.acs.org/>. Acesso em: 9 jul. 2022.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. Tradução de Laurent León Schaffter. 2. ed. São Paulo: Edições Vértice, 1990.

JUCA NETO, C. R. Os primórdios da organização do espaço territorial e da vila cearense: algumas notas. **An. mus. paul.**, São Paulo , v. 20, n. 1, p. 133-163, jun. 2012. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47142012000100006&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 27 jan. 2021.

KOSTER, H. **Viagens ao Nordeste do Brasil**. Tradução e notas de Luiz da Camara Cascudo. Companhia Editora Nacional, 1942. Disponível em:

<https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/305/1/221%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>. Acesso em: 10 jul. 2021.

LARAIA, R. B. **Cultura**: um conceito antropológico. 30ª reimpressão. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2020.

LE GOFF, J. **El orden de la memoria**: el tiempo como imaginario. Traducción de Hugo F. Bauzá. 1. ed. Barcelona: Ediciones Paidós, 1991.

LEMOS, T. V. Passadio sertanejo – a comida tradicional do Sertão. *In*: CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. 1. ed. digital. São Paulo: Global, 2014.

LIMA, M. F. F. **Cultura material e agência do queijo**: uma sociologia da ação e reputação da comida. 2019. Tese (Pós-graduação em Sociologia) – Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/45355/3/2019_tese_mfflima.pdf. Acesso em: 25 out. 2020.

_____. O cru e o pasteurizado: incorporação alimentar e representações da desordem na produção queijeira de Jaguaribe-CE. **Reunião Brasileira de Antropologia**, 30, ago., 2016.

LIMA, M. F. F.; PAIVA, A. C. S. Medo, nostalgia e prazer na definição do comestível: rotas intersubjetivas de produção da legitimidade alimentar do queijo de leite cru. **Reunião Brasileira de Antropologia**, 31, p.1-20 dez., 2018. Disponível em: https://www.31rba.abant.org.br/simposio/view?ID_SIMPOSIO=52. Acesso em: 11 fev. 2021.

LODY, R. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

MAGALHÃES, J. O vaqueiro na história do Ceará. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, 1970, p. 94-103. Disponível em: <https://www.institutodoceara.org.br/revista/Rev-apresentacao/RevPorAno/1970/1970-VaqueiroNaHistoriaCeara.pdf>. Acesso em: 1 ago. 2022.

MCGEE, H. **Comida & cozinha**: ciência e cultura da culinária. 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014.

MELO, A. S. O mercado público de Fortaleza (1948). *In*: CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. 1. ed. digital. São Paulo: Global, 2014.

MENDONÇA, A. A. V.; TOLEDO, A. M. Tipologias arquitetônicas das queijarias artesanais no semi-árido alagoano. **Labor e Engenho**, Campinas, SP, v. 5, n. 4, p. 34–49, 2011. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/labore/article/view/8634447>. Acesso em: 2 fev. 2021.

MENESES, J. N. C. Apresentação. **Varia História**. Belo Horizonte, v. 27, n. 46, p. 397-404, jul./dez. 2011. Disponível em:
<https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=384434839001>. Acesso em 20 jul. 2021.

_____. Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. **Patrimônio & Memória**. UNESP – FCLAs – CEDAP, v. 5, n.2, p. 19-33 - dez. 2009.

MENEZES, S. S. M. Mulheres queijeiras: ajuda ou trabalho essencial na reprodução social da família. **Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress (Anais Eletrônicos)**, Florianópolis, 2017.

_____. Queijo de coalho: tradição cultural estratégia de reprodução social na região nordeste. **Revista de Geografia (UFPE)** v. 28, Nº 1, p.40-56, 2011. Disponível em:
<https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistageografia/article/viewFile/228843/23253>.
 Acesso em: 03 fev. 2021.

MILLER, D. **Trecos, troços e coisas**: estudos antropológicos sobre a cultura material. Tradução Renato Aguiar. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

MOREIRA, K. Gastronomia e patrimônio: o uso do cobre, da madeira e de folhas em preparações tradicionais. *In*: MELCHIOR, M. (Org.). **Gastronomia, cultura e memória**: cerâmicas, potes e vasilhames. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, p.105-113, 2018.

MOTTA, L. **Cantadores**: poesia e linguagem do sertão cearense. Rio de Janeiro: Livraria Castilho, 1921.

OLIVEN, R. G. Patrimônio intangível: considerações iniciais. *In*: ABREU, R.; CHAGAS, M. (orgs.). **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009, p.80-82.

PAQUEREAU, B.; MACHADO, G.; CARVALHO, S. **O queijo de coalho em Pernambuco**: histórias e memórias. Garanhuns: Editora dos Autores, 2016.

POLLAK, M. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 200-212. Disponível em:
<http://www.pgdef.ufpr.br/memoria%20e%20identidadesocial%20A%20capraro%20.pdf>. Acesso em: 14 fev. 2021.

PRODANOV, C.C.; FREITAS, E.C. de. **Metodologia do trabalho científico**: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

QUEIROZ, R. de. **O não me deixes**: suas histórias e sua cozinha. 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

ROCHA, A. M.; SANTOS, C. A. M. Na casa da memória: a mandioca e a farinha no Crato-Ceará. *In*: BEZERRA, J. A. B. (Org.). **Alimentos tradicionais do Nordeste**: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições UFC, 2014.

SANT'ANNA, M. A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização. *In*: ABREU, R.; CHAGAS, M. (orgs.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009, p.49-57.

SOUTHEY, R. **História do Brasil**. Tradução de Luís Joaquim de Oliveira e Castro. Vol. 1. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/574176/000970234_Historia_Brasil_v.1.pdf?sequence=14. Acesso em: 20 ago. 2021.

THÉBERGE, P. **Carta chorographica da Província do Ceará com divisão eclesiastica e indicação da civil judiciária até hoje**. 1861. 1 mapa. Disponível em: http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_cartografia/cart249878/cart249878.jpg. Acesso em: 21 nov. 2021.

TOUSSAINT-SAMAT, M. The history of dairy produce. *In*: _____. **A history of food**. Translated by Anthea Bell. 2nd. Chichester: Wiley-Blackwell, 2009.

ULISSES, I. B. Fonte oral, memória e trabalho: possibilidade de uma história do queijo em Jaguaribe – Ceará. *In*: **ENCONTRO NACIONAL DE HISTÓRIA ORAL – TESTEMUNHOS: HISTÓRIA E POLÍTICA**, 10, 2010, Recife, p. 1-15. Disponível em: https://www.encontro2010.historiaoral.org.br/resources/anais/2/1270419765_ARQUIVO_textocompletoIVANEIDEBULISSES.pdf. Acesso em: 25 out. 2020.

_____. História do queijo coalho do Nordeste do Brasil. *In*: CAVALCANTE, J. F. M. (org.). **Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017.

_____. Memórias que se querem História: os relatos orais na construção de uma tradição do queijo de Jaguaribe – Ceará. *In*: SEMINÁRIO INTERNACIONAL HISTÓRIA DO TEMPO PRESENTE, 1., 2011, Florianópolis. **Anais**. 2011, p. 1437-1450. Disponível em: <http://eventos.udesc.br/ocs/index.php/STPII/stpi/paper/viewFile/371/293>. Acesso em: 25 out. 2020.

_____. O saber fazer do queijo coalho de Jaguaribe-Ceará: situando o objeto, definições, noções e perspectivas. **Revista Eletrônica do Mestrado Acadêmico em História da UECE**. Fortaleza, Vol. V, n. 10 p. 48-76, jul. /dez., 2017. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/revistahistoriaculturas/article/view/969/862>. Acesso em: 25 out. 2020.

_____. Queijo coalho de Jaguaribe-Ceará: história e alimentação. **O Público e o Privado**. Nº 32. Jul./dez. 2018, p. 131-157. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/opublicoeoprivado/article/view/2118/2280>. Acesso em: 15 fev. 2021.

ULISSES, I. B.; SILVA, M. C. V. Memória, Tradição e História do queijo artesanal na região do Vale do Jaguaribe – Ceará. *In*: **ENCONTRO REGIONAL NORDESTE DE HISTÓRIA ORAL**. 2017. Disponível em: http://www.nordeste2017.historiaoral.org.br/resources/anais/7/1494020190_ARQUIVO_IvaneideUlisses.pdf. Acesso em 09 fev. 2021.

VIANNA, L. C. R. Patrimônio Imaterial. In: GRIECO, B.; TEIXEIRA, L.; THOMPSON, A. (Orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2016. (verbete). Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/dicionarioPatrimonioCultural/detalhes/85>. Acesso em: 23 fev. 2021.

VILLIERS DE L'ILE-ADAM, J. de. **Carta topographica e administrativa da provincia do Ceará erigida sobre os documentos mais modernos pelo Vcde. J. de Villiers de L'Ille Adam, gravada na lithografia Imperial de Vt. Larée ...** Rio de Janeiro: Firmin Didot Irmãos, Belin le Prieur e Morizot, 1849. 1 mapa, 46 x 57. Disponível em: http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_cartografia/cart530867/cart530867.jpg. Acesso em: 23 nov. 2021.