

Queijo coalho de Jaguaribe-Ceará: história e alimentação

Cheese coalho de Jaguaribe-Ceará: history and food

Ivaneide Barbosa Ulisses¹

1. Doutora em História (UFMG), Professora do Curso de História da FAFIDAM/UECE. ivaneide.ulisses@uece.br

Resumo: O presente texto trata de como entendemos o processo que produtores de queijo artesanal do município de Jaguaribe-CE, passaram/passam, desde as últimas décadas do século XX, em busca de adaptar suas produções às chamadas “Boas Práticas de Fabricação”, e como utilizaram/utilizam a perspectiva da “patrimonialização” do “saber-fazer” como elemento distintivo no mercado dos produtos artesanais. E como o alimento queijo é significativo na História de Jaguaribe, interferindo na elaboração de significados e interpretações sobre “preservação e memória”, “tradição e o fazer local”. Procuramos compreender e apresentar a existência dialógica entre o queijo artesanal por meio de uma narrativa prévia de tradição, memória, artesanal e cultural, com elementos passíveis para “patrimonializar” os bens culturais, dentre eles o saber fazer do queijo como um alimento-monumento. A partir de uma narrativa histórica da colonização reapropriada em diferentes marcos temporais como nos anos 1970 e nos tempos atuais.

Palavras-chave: Patrimônio. Narrativa. Saber fazer.

Abstract: This text deals how the process producers of Craft cheese from municipality of Jaguaribe – Ceará –, since the last decades of the 20th century, looking for adapt their products to the so-called “Good Manufacturing Practices”, and how they use the prospect of “patrimonialization” of

“know-how” as a distinguishing element in the market for handmade products. And how cheese is significant in the history of Jaguaribe, interfering with the development of meanings and interpretations on “preservation and memory”, “tradition and the local know-how”. We sought to understand and presenting the communicative existence between cheese through a narrative in which ideas as of tradition, memory, craft, culture are perceived as having elements capable to present goods as having a local contribution. From a historical narrative of colonization, being appropriated in different temporal landmarks, as the years 1970 and the current times.

Keywords: Patrimonialization. Narrative. Know-how.

Introdução

O presente texto é parte da nossa tese de doutorado¹, cujos conceitos de “consumo”, “tradição” e “mercado artesanal” nortearam a análise das fontes: orais (entrevistas)², jornais, documentos de instituições como Embrapa entre outros órgãos envolvidos com a produção artesanal do queijo no Estado do Ceará, em particular com o espaço recortado e problematizado, o município de Jaguaribe.

Pensamos em “consumo” como um “conjunto de práticas”, quando o “dito” é também o ato. No artigo se buscou ‘historicizar’ o queijo artesanal como um dos elementos de uma cultura alimentar e material presente na região do Vale do Jaguaribe, com ênfase no município de Jaguaribe, a partir do século XVII,

1. Programa de Pós-Graduação do Departamento de História da Universidade Federal de Minas Gerais (FAFICH/UFMG). Linha de pesquisa História Social da Cultura, sob orientação do Professor José Newton Coelho Meneses. O título da tese, **“Consumo da tradição: a inserção do Queijo Coelho de Jaguaribe (Ceará) no mercado de produtos artesanais (1970-2010)”**, finalizada em 2016.

2. Agradecimentos a todos que de um modo ou outro nos ajudaram com as fontes, em particular aos entrevistados: Antônio Carlos de Freitas, 2009; Antônio Freire Neto, 2010; Brás Diógenes Saldanha; Bruno de Paulo, 2011; Expedito Fernando Carvalho Diógenes, 2011; Francisco Benício Nogueira Diógenes, 2010; Francisco Vieira Neto (Neto do Brum), 2011; José Edmar Bessa, 2011; José Flávio Diógenes, 2009; Maria de Fátima Diógenes, 2010; Valdete Pinheiro, 2009.

quando se deu a colonização do espaço geográfico. O texto traz ainda uma síntese historiográfica que associa a produção, comércio artesanal do queijo coalho com a própria história local de Jaguaribe. Invocamos na escrita elementos materiais e imateriais dessa produção.

A historiografia e o queijo artesanal no espaço Jaguaribano

Situado a 308 km de Fortaleza, o município de Jaguaribe conta com um pouco mais de 35 mil habitantes (IBGE/2010). Seu nome vem do rio que banha a região, conhecida como Vale do Jaguaribe³, cuja colonização ocorreu seguindo às margens rio Jaguaribe, e tendo como principal atividade econômica a pecuária.

O escritor João Castanho Dias (2010), a partir de um apanhado de fontes e autores diversos, resume a relação entre gado e produção queijeira no Nordeste com o termo “terroirs” ou “os queijos da terra”, para burilar uma ligação mais íntima do alimento não apenas com microclima, mas também com uma tipicidade e identidade pautada na história da colonização da região, vejamos:

[o] quinteto dos nossos queijos “terroir” se fecha com o mais antigo deles, o coalho do Nordeste, que ocorre com maior frequência em Pernambuco e Ceará, seus maiores produtores. A produção na região só seria possível após a introdução em Pernambuco de bois e vacas pelo donatário português Duarte Coelho, ao tomar posse da Capitania em 1535, de onde o gado originário da Ilha de Cabo Verde se espalhou por outros estados nordestinos. (DIAS, 2010, pp.11 e 135-36)

Temos a informação da introdução do gado no Brasil por Duarte Coelho, o historiador cearense Gisafran Nazareno Jucá (1994) salienta o espaço hoje nordestino.

3. O Vale do Jaguaribe é formado pelos municípios de Russas, Aracati, Limoeiro do Norte, Morada Nova, Alto Santo, São João, Quixeré, Palhano, Tabuleiro do Norte, Itaiçaba, Jaguaruana e Jaguaribe, Jaguaribara.

Bahia e Pernambuco foram os pólos de partida em busca do sertão [...] preocupação em separar área de criação da zona de plantação [...] ocorrido no governo de Tomé de Souza [...]. A primeira via de penetração partia de Salvador para o norte. Favorecendo a ocupação do litoral baiano, norte da capitania de Sergipe [...] foram pelo São Francisco atingindo os vales dos afluentes deste ocupando os sertões de Pernambuco e Piauí [...] indo pelo Piranha-Açu; Apodi-Mossoró, **Jaguaribe e seus afluentes** da margem direita do Parnaíba [...] sul do Maranhão [...]. [Grifos nossos.] (JUCÁ 1994, p. 15-22)

Os autores João Castanho Dias (2010) e Gisafran Nazareno Jucá (1994) têm como referências as interpretações do historiador Capistrano de Abreu (1988a, 1988b), cuja tese é o forjamento de certa “unidade nacional” conquistada pelos caminhos do Sertão - leia-se pelos caminhos do gado.

Capistrano de Abreu (1988) informa que os centros de irradiação das boiadas foram principalmente Bahia e Pernambuco: “pode-se chamar pernambucanos os sertões de fora, desde a Paraíba até o Acaraú no Ceará; baianos os sertões de dentro, desde o Rio São Francisco até o Sudoeste do Maranhão.” A ocupação do Ceará pela pecuária se deu, portanto, por meio de duas rotas diferentes: “uma pela costa litorânea, saindo de Pernambuco em direção ao Maranhão e Pará, e outra pelo interior vindo da Bahia e Pernambuco”. (ABREU, 1988, p.172)

A bibliografia devedora de Capistrano de Abreu marca o período entre 1693 e 1694 como o início da fixação dos colonos no Vale do Jaguaribe em meio a batalhas com as populações locais. Cicinato Ferreira Neto (2003), por exemplo, confirma a datação por meio de compilação de documentos oficiais. O final do século XVII marca o período de intensificação do povoamento na ribeira do Jaguaribe com formação dos chamados currais e fazendas, em terras concedidas, entre outros, aos sesmeiros João de Barros e Aires da Cunha. Essas terras iam do Rio Grande do Norte (TRAIÇÃO) a Iguape-Ceará. (FERREIRA NETO, 2003)

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. Desperta a atenção esta última pela sua abundância

hídrica, várzeas férteis imensas, entre outros fatores, fazendo dela entreposto comercial, tendo em vista que as estradas que a atravessavam interligavam-na às outras ribeiras, além de ligar a capitania do Ceará às circunvizinhas. Sobre o assunto, A. Otaviano Vieira Júnior (2004) escreve:

[c]om a proliferação das fazendas que margeavam o Rio Jaguaribe, no início do século XVIII, formou-se a conhecida Estrada Geral do Jaguaribe, que partia da Vila do Aracati, atravessava a vila de Icó até subir o rio Salgado e suas nascentes. Da Bacia do Jaguaribe também se chegava aos campos criatórios de Piauí, passando pelo do Rio Quixeramobim através da Estrada Nova das Boiadas. Outro escoadouro da produção piauiense no território cearense era a Estrada das Boiadas que ligava a capitania do Ceará a Pernambuco e Rio Grande do Norte. (VIEIRA JR, 2004, p. 33)

O espaço do município de Jaguaribe (antigo Jaguaribe-Mirim) se fez a partir das expectativas ligadas à criação de gado, caminhos das boiadas e estabelecimento das fazendas de criar:

[...] em 22 de Janeiro de 1708, João da Fonseca Ferreira requeria outra data de sesmaria [...] onde ficava o Sítio Jaguaribe-Mirim, construindo aí Casa Forte, que foi o embrião do povoado que permaneceu com o nome do dito sítio e que em 1864 através da Lei n.º 1.121 de 8 de novembro, passava a condição de vila [...] elevada a categoria de cidade pela Resolução n.º 1.532, de 12 de agosto de 1918, ainda com a toponímia de Jaguaribe-Mirim, até 20 de dezembro de 1938, quando por força do Decreto n.º 448, tiveram, o município e a cidade sede, seus nomes simplificados para Jaguaribe [...]. (RIBEIRO, 2010, p. 11)

A criação do gado de toda a região do Vale do Jaguaribe abastecia o mercado da chamada “carne verde” como também da “carne de charque”. Diz-nos Gisafran Nazareno Jucá (1994), “a carne de charqueera um dos gêneros básicos da alimentação colonial, cujo consumo atingia a mão-de-obra escrava [...] atrelada ao mecanismo das grandes lavouras [...]”. (JUCÁ, 1994, p. 15-22)

Portanto, a carne era um dos principais produtos comerciais, e o leite um alimento diário das famílias. Do leite produziavam-se vários outros produtos, e em Jaguaribe, assim como noutros lugares da Capitania, de pastoreio/pecuária o queijo foi uma das escolhas encontradas entre os produtores para evitar que o excedente do leite se estragasse. O historiador Raimundo Girão (1994) relaciona a presença do queijo coalho no dia a dia das fazendas da região do Vale há tempos pretéritos ao afirmar que na

... capitania do Ceará casas sóbrias, cobertura de telha, vastos alpendres e paredes grossas, levantadas com madeira, pedra, tijolo da própria fazenda [...] Indumentária simples dos moradores [...] ao logo dos latifúndios ficavam os casebres, cabanas de taipa, chão batido, cobertura quase sempre de palha, tetos baixos e pouca inclinação, portas e janelas insuficientes para entrada do vento [...] ao redor das choupanas pequenos roçados [...] trabalho para mulheres e crianças homens na labuta pastoril [...] lavoura de milho, feijão e pouco algodão para fiação doméstica [...] **o gado fornecia o complemento alimentar: leite, queijo, manteiga e carne** [...]. [Grifos nossos](GIRÃO, 1994, p. 25-44)

No diário do inglês Henry Koster (2003), em “Viagens ao Nordeste do Brasil”, no século XIX, evidencia-se a presença do queijo coalho na dieta das pessoas da Ribeira do Jaguaribe, na Província do Ceará. Nos relatos do viajante, ficou registrado o seu estranhamento em relação ao resultado da maturação do mantimento.

A alimentação do sertanejo consiste principalmente de carnes, nas suas três refeições, às quais juntam a farinha de mandioca reduzida a uma pasta, ou arroz, que às vezes o substitui. O feijão, chamado comumente na Inglaterra favas franceses, é a iguaria favorita. [...] surpreendeu-me verificar o limitado emprego do milho como mantimento, embora algumas vezes usado. A despeito de tudo fazem uma pasta de carnaúba e vi comer carne com coalhada. Os vegetais verdes não são conhecidos em seu uso e ririam à idéia 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.** [Grifos nossos] (KOSTER, 2003, p. 219 e 220)

O queijo duro do sertão, curado (ou curtido, como geralmente se denomina), era excelente alimento para se levar nas longas jornadas empreendidas pelos viajantes (comboieiros) no Norte/Nordeste, nos séculos XVII, XVIII, XIX e início do século XX. A iguaria era presença certa na bolsa (alforje) de muitos vaqueiros para ser comido com farinha, carne seca e rapadura, enquanto, por exemplo, transportavam alimentos e tangiam o gado rumo aos locais de concentração de vendas do animal.

Com as anotações de Henry Koster (2003), podemos perceber que o queijo se integra a momentos de encontros menos hierárquicos das pessoas, sejam eles nos locais de trabalho, sejam em suas moradias. É possível imaginar que nas paradas à beira das estradas era ingerido com outros alimentos em meio a conversas animadas por historietas surgidas durante as excursões.

Memórias familiares de produtores marcam o queijo coalho, até início do século XIX, em uma estreita relação de escambo, trocado por farinha, rapadura e sal. O queijo era transportado em lombos de jumentos, em sacos de couro, o que relaciona mais uma vez a iguaria ao gado e permite a digressão com Capistrano de Abreu (1988a, p. 170), em uma relação com a cultura do couro:

[...] de couro era a porta das cabanas, rude leito aplicado ao chão, e mais tarde a cama para os partos; de couro todas as cordas, a borracha para carregar água, o mocó ou alforje para levar comida, a mala para guardar roupa, a mochila milhar o cavalo, a peia para prendê-lo em viagens, as bainhas de facas, as brocas e os surrões, a roupa de montar no mato, os banguês para curtumes para apanhar sal [...]. (ABREU, 1988a, p.170)

Então, temos fases diversas da presença, fabricação e comercialização do queijo no atual Nordeste do Brasil. Das naus em caixotes de madeira à

fabricação para subsistência das famílias locais; comercialização realizada em feiras pelos comboieiros e/ou por membros da própria família fabricante.

Pero Magalhães Gândavo, em seu tratado de 1858, descreve as relações comerciais postas nas economias das Minas Gerais e da Bahia, no século XVIII. Como parte dessas relações, cita a compra e venda de queijos como produtos ordinários: o queijo flamengo, o queijo de Alentejo e o queijo da terra. Imaginamos a circulação das mercadorias, como do queijo das Minas Gerais e da Bahia, pelo Rio das Velhas e depois pelo São Francisco e vice-versa.⁴

Já a criação do gado de toda a região do Vale do Jaguaribe abastecia o mercado da chamada “carne de charque”, como também, da “carne verde”. Diz-nos Jucá (1994): “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 [...]”. (JUCÁ, 1994, p. 15)

Assim sendo, a produção do queijo de coalho de Jaguaribe liga-se à instalação das fazendas para a criação de gado, passando pelo período das charqueadas no século XIX, uma produção inicialmente associada à economia de subsistência. O certo é que quase todos tinham acesso ao queijo e a manteiga para consumo das suas famílias e agregados.

Produção e comercialização

Em razão do exposto, podemos admitir que, para além de elemento apenas de subsistência, já no século XIX, havia certa comercialização do queijo de coalho de Jaguaribe, por meio dos chamados comboieiros, vendedores itinerantes que percorriam longas distâncias, inclusive cruzando fronteiras do Ceará para Pernambuco e o Rio Grande do Norte. A memória familiar de um produtor, Sr. Francisco Benício Nogueira Diógenes (2010), de 67 anos, nos auxilia nas constatações:

[...] meu pai já levava queijo. Ele levava queijo daqui pra Crato, Juazeiro e lá trocava pro farinha. Iá com queijo e voltava com farinha. Quando chegava aqui já outra, levava pra região do Aracati, levava queijo e trazia sal.

4. Apesar da proibição regimental de 1702.

Meu avô fez isso, meu bisavô fez isso, meu tataravô fez isso [...] levava um jumento, jumento de lote, graúdo [...] O queijo da época era de 15 kg. Cada animal levava até 130 kg, até 180 kg cada animal levava de queijo. Leva de surrão de curtido. Cinza de madeira. Era um trabalho grosseiro, mas os sacos eram de couro. Qualquer coisa o sal comia o queijo, o material [...] no começo era assim. (ENTREVISTA REALIZADA EM 2010)

Os comboieiros talvez tenham sido uns dos elementos responsáveis pela construção da reputação do queijo de Jaguaribe. Todavia, outra forma de comercialização e divulgação desse queijo foi, ainda, o próprio produtor com a sua família oferecendo o produto em feiras semanais, tanto no próprio município como nas cidades circunvizinhas. Este tipo de venda predominou por quase todo o século xx.

As feiras se constituíram, com o passar do tempo, em espaços estratégicos para obtenção de produtos necessários ao consumo das famílias. Os produtores-comerciantes (ou apenas comerciantes) ofereciam e comercializavam seus produtos em um “centro” geralmente localizado na sede do município, para estabelecerem a feira para onde acorriam produtores-vendedores e compradores de diferentes localidades. Esses espaços para a realização das feiras eram escolhidos pelos próprios produtores-comerciantes ou eram determinados por administradores públicos.

Produtos como o queijo, farinha, rapadura, entre outros alimentos, bebidas e objetos, eram os destaques desses espaços. O Sr. José Flávio Diógenes, de 50 anos, produtor de queijo de Jaguaribe, nos descreveu um tipo de feira que não mais existe na sede do município, e também cita outras cidades próximas que tinham o mesmo tipo de espaço para venda dos queijos:

[a]s feiras de Jaguaribe eram nas calçadas, tinham os feirantes, eram na calçada. Hoje ninguém faz mais isso. Todos já têm alguém que traz o queijo dele e vende aqui (FORTALEZA) [...]. Tinham também (feiras) em Jaguaribara. Feirantes compravam em Jaguaribe e iam pra feiras em Jaguaribara, não sei se Jaguaruana também tinha [...]. (ENTREVISTA REALIZADA EM 2009)

As feiras do Vale do Jaguaribe foram destaque na venda de queijo até pelo menos nas três últimas décadas finais do século xx, quando a demanda para Fortaleza começa a concentrar o volume da produção, porém as formas de comercialização permanecem parecidas com as anteriores, realizadas ou em feiras, ou de casa em casa por algum membro da família que produzia a iguaria. Conta-nos o Sr. José Flávio Diógenes (2009): “comecei em 1986 a produzir meu próprio queijo, mas a venda em Fortaleza iniciou em 1975 para me sustentar e estudar. O meu pai e meu avô já faziam queijo também. Eu produzia o leite e fazia queijo”. (ENTREVISTA REALIZADA EM 2009)

As feiras foram espaços importantes como um centro difusor da fama e reputação do queijo jaguaribano. Giovanna Araújo (2012) alerta para a diversidade do público da feira e da variedade de eventos e propostas possíveis de serem encontradas nesses espaços, o que a caracteriza como um *locus* de maior importância para a criação de “unanimidades”, consensos e narrativas representativas de coletivos.

Como percebemos com o senhor José Flávio Diógenes (2009), a diminuição dos espaços das feiras como *locus* principal de venda de queijos na região do Vale do Jaguaribe coincide com o surgimento de Fortaleza como comprador dessa produção, bem como com o fato de a capital cearense passar a ser tratada pelos grupos econômicos como a seletiva moderna área de produção e consumo do Estado. São políticas públicas, a partir da década de 1950, que postulam princípios de modernidade que deveriam ser atribuídos a espaços da Região Nordeste, como Fortaleza, Recife e Salvador.

O aumento populacional de Fortaleza nas décadas finais do século xx foi resultado da mobilidade da população, principalmente do interior do Estado. Fortaleza passa a ser alvo de investimento na infra estrutural, na busca de atender à implantação de indústrias como elemento de diminuição das disparidades entre regiões nacionais. Consequência da política pública de desenvolvimento econômico centrado nos produtos industriais em detrimento dos negócios agrícolas.

Essas modificações incidem na produção artesanal do queijo coalho. A fabricação do produto antes se voltava para o consumo da família, para a venda em feiras ou ainda para o envio a diferentes cidades do estado em escala

pequena, em comparação com a produção atual. No momento, a produção leiteira local se volta quase que completamente para a fabricação do queijo, como atesta documentos da QUEIJARIBE.

Segundo dados da Associação dos Produtores de Leite e Derivados de Jaguaribe (QUEIJARIBE), 88,8% do leite produzido no município de Jaguaribe destinam-se à produção do queijo Coalho em 66 laticínios locais e o restante segue para consumo humano. Mesmo com a forte estiagem que ocorreu no período de 2011-2013, que afetou diretamente a produção do leite e reduziu a produção, entretanto, os criadores conseguiram ainda produzir 70 mil litros de leite por dia.⁵(*Apud* CAVALCANTE, 2016)

Segundo o pesquisador Fernando Cavalcante (2016), os dados da QUEIJARIBE representam a produção de 6.216 kg/dia de queijo Coalho. O que totaliza 161.616 kg/mês ou 1.939.392 kg/ano de queijo Coalho, ou seja, a produção de 1.939 toneladas de queijo Coalho por ano. (CAVALCANTE, 2016)

Elementos materiais da cultura e patrimônio: queijarias e seus objetos

O local da feitura dos queijos e os objetos contidos nesses locais podem nos apresentar dados e significados. Foi-nos possível observar em primeiro lugar uma arquitetura pretérita, visto que remonta ao tempo da colonização do espaço cearense.

Os objetos que são pertencentes aos “elementos materiais da cultura” ajudam-nos a enxergar a presença, as mudanças e as permanências nos modos do “saber fazer”. Lembramos que estamos a trabalhar em consonância com José Newton Coelho Meneses (2011), para o qual a “cultura material é o complexo e dinâmico repertório do que os homens são capazes de produzir, fazer, circular e consumir [...]”. (MENESES, 2011, p. 398)

Meneses (2015) nos explicar que não há como separar materialidade e imaterialidade nos modos de fazer, pois culturas materiais e imateriais formam uma unidade complexa forjada ao longo dos processos e das experiências de seus sujeitos ao lidarem com conjunturas diversas. (REIS, 2015, p.3)

5. Dado encontrado Arquivo da QUEIJARIBE. Reproduzido em 2013; TV RUSSAS, 2013).

A pesquisa de Fernanda Araújo e Jair Diniz Miguel (2008) a respeito do que denominam de “arquitetura sertaneja” analisa o espaço referente ao vizinho Estado do Rio Grande Norte, e serviu-nos comparativamente à nossa análise. Vejamos:

[...] ocupação territorial teve como efeito a necessidade de adaptar tanto os espaços das ribeiras dos rios dos sertões quanto as técnicas e hábitos de moradia que derivavam ou da Europa ibérica ou das áreas litorâneas no Brasil. O clima e a paisagem do sertão nordestino (quente, árido, grande insolação, inúmeras serras e serrotes, rios não-perenes e sazonais e vegetação menos exuberante) levaram à busca por um uso mais próximo dessas necessidades das residências e moradias. As casas mais simples, de taipa e barro com estrutura de pau a pique e chão de terra (batida ou não) mostram que nem sempre a qualidade é necessária para a ocupação e sobrevivência no local. As sólidas e resistentes casas de fazenda dos sesmeiros, meeiros e fazendeiros (com exemplares de mais de 200 anos de uso constante) por outro lado representam a mesma necessidade de vivência, porém acrescentando a qualidade construtiva e a aparência de nobreza, riqueza e poder. São casas que podem tipificar e exemplificar um momento histórico (colonização e expansão para o interior) e as escolhas sociais e culturais da região em questão (semi-árido potiguar). (ARAÚJO, MIGUEL, 2008, p. 52-53)

As casas de fazendas marcam modos de morar e de lidar com a natureza no espaço rural do hoje chamado Nordeste brasileiro. Marcam ainda uma formação social e econômica que transformou o espaço pela criação do gado principalmente, e traz fontes aparentes de poder político e desigualdades. A fotografia que segue é de uma fazenda exemplo do modelo arquitetônico comum no centro de criação de gado de Jaguaribe, semelhante ao que expõem os pesquisadores potiguares.

Na figura 1, podemos observar uma fazenda de modelo tradicional para criação de gado no Ceará. Próximo à casa principal ficava o curral. A cozinha da casa vai aos poucos, com o aumento da produção, se tornando uma queijaria.

A casa principal faz parte de um complexo arquitetônico de funcionamento do negócio ou negócios da família. Além da casa principal e próximo a ela, o curral, estábulo quando de uma fazenda mais abastada.

Figura 1: – Fazenda (Isaura Diógenes).



Fonte: Arquivo pessoal.

A respeito das queijarias em si, o artigo da professora Ariadne Mendonça e do arquiteto Márcio Toledo (2011) dá-nos esclarecimentos ao designarem tipologias. Segundo eles:

As queijarias artesanais abordadas nesta pesquisa representam uma parcela significativa daquelas que são encontradas em outras regiões do Brasil e principalmente na região Nordeste [...]. 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 [...]. (MENDONÇA e TOLEDO, 2011, p. 35)

Os autores citados dividem a tipologia das queijarias em três: a tradicional, a indústria e a intermediária (que se encontraria entre a primeira e segunda). Essas tipologias estão de acordo com os ditames regulamentadores postos por órgãos como o Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA) na linha das chamadas “Boas Práticas de Fabricação”. Quanto à queijaria tradicional, destacam que a

tipologia tradicional, aqui denominada de Fabriqueta, possui como características principais o fato de a queijaria localizar-se anexa à residência, e de ser composta apenas de um ambiente de fabricação e um terraço ou calçada para recepção do leite. Dessa maneira, a possível necessidade de outros ambientes é suprida pelo uso dos ambientes da casa do queijeiro. A sua localização e aparência assemelham-se aos “puxados” – pequenas construções feitas para abrigarem os serviços da cozinha nas antigas casas de fazenda. (MENDONÇA e TOLEDO, 2011, p. 39)

Dona Valdete Pinheiro (2009), moradora da localidade do Brum em Jaguaribe, 60 anos, confirma a descrição dos pesquisadores:

[à] época (do tempo que o marido era vivo) eu fazia ali (aponta para um espaço, “puxadinho”, encostado na parede da cozinha). Hoje tenho duas cozinhas. Eu fazia lá (do puxadinho) ... quando eu deixei de fazer queijo. O meu neto que tem essa fábrica ali (500 metros da casa dela). Lá é muito organizado.

Na figura 2, visualizamos a cozinha de Dona Valdete Pinheiro (2009). É um “puxadinho” que forma um corredor que fica entre a porta da cozinha de dentro escondida por um lençol, pois na época da entrevista, o espaço tinha a função de lavanderia e terreiro.

Figura 2: Cozinha com “puxadinho”.



Fonte: Arquivo pessoal.

As instalações para a produção da família Pinheiro na localidade do “Brum” ilustram bem a ideia discutida por Ariadne Mendonça e do arquiteto Márcio Toledo (2011), das transformações operadas no ambiente de fabricação do queijo, pois as “fabriquetas” se arrolaram com os espaços das cozinhas até criarem uma independência da estrutura da casa principal, como vimos nas imagens.

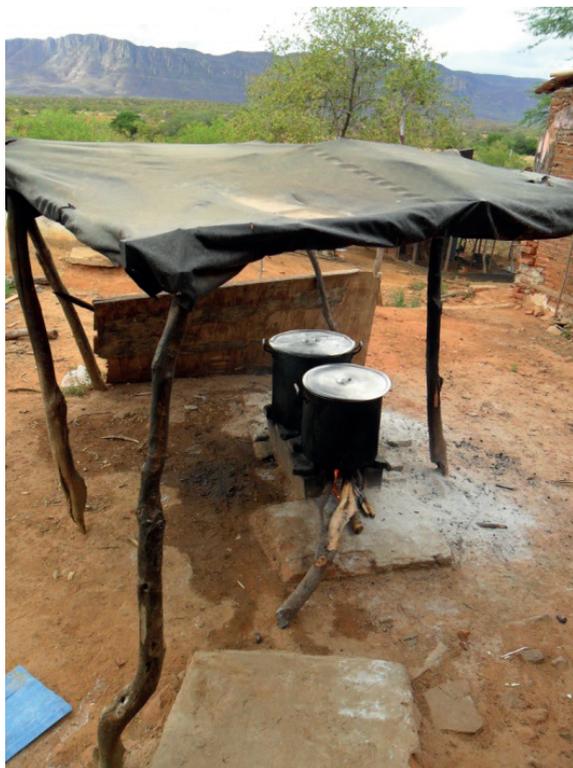
As “fabriquetas” surgem desse espaço rico e especial, o da cozinha. Aos poucos, com o aumento da produção do queijo, a “fabriqueta” se amplia e avança para a “área de serviço”. Posteriormente, se o negócio prosperava, tornava-se necessário que a queijaria se apartasse não apenas da cozinha, mas também da casa para se tornar um ambiente independente como uma oficina.

Nas casas menos prósperas, um “puxadinho” era feito para ser a segunda cozinha da casa, mas nas fazendas mais abastadas se tinha quase sempre duas cozinhas: a “cozinha limpa” (interna à casa) e a “cozinha suja” (externa à casa). Os espaços das cozinhas serviam para a distinção alimentar: os alimentos de “ocasiões” ou de preparo com menos descartes (cozinha de dentro) e os alimentos do “grosso”, do dia a dia e com mais descartes (cozinha de fora). O

queijo de coalho era feito nas cozinhas de fora e no espaço próximo a outro lugar de uso da cozinha, o do fogão.

Podemos observar na Figura 3 o fogão de Dona Valdete Pinheiro (2009), improvisado e ainda presente nos afazeres da comida, bem próximo à casa e protegido por ela. O que demonstra que o nível de produção da família ainda é bem rudimentar, e o dinheiro que possuem e ganham na produção da queijaria é todo investido na própria queijaria, pois essa sim teve asua estrutura toda reformada.

Figura 3: Fogão a lenha.



Fonte: Arquivo pessoal.

O espaço arranjado para o fogão de Dona Valdete Pinheiro (2009) permite-lhe executar suas tarefas e ao mesmo tempo “correr os olhos”, como ela mesma disse, no que acontece ao redor, pois a nova queijaria fica a cerca de 500 metros da antiga. No oposto da nova queijaria, um pouco mais distante tanto do fogão como do campo visual da dona de casa, localiza-se o curral com pequeno número de vacas leiteiras. O espaço se completa com uma pequena horta e um lugar de criação de pequenos animais próximos ao fogão, soma-se a casa de morada, e nela o terraço onde os trabalhadores nos intervalos se protegem do sol, descansam e fazem as refeições.

Chamamos a atenção para o espaço da cozinha, lugar da preparação e distribuição dos alimentos da família, de onde se saiu a “fabriqueta” que tomará a liderança da economia das famílias e posteriormente do município de Jaguaribe. Cozinha lugar de destaque na convivência dos membros da família e dos mais próximos e agregados. Lembramos o costume comum na região nordestina, segundo o qual, quando alguém muito próximo da família a visita, é levado para o espaço da cozinha, enquanto os pouco chegados são recebidos na sala da casa ou de visita. Como escreve Marilu Silva Albano a respeito da cozinha, é lá que ocorre a

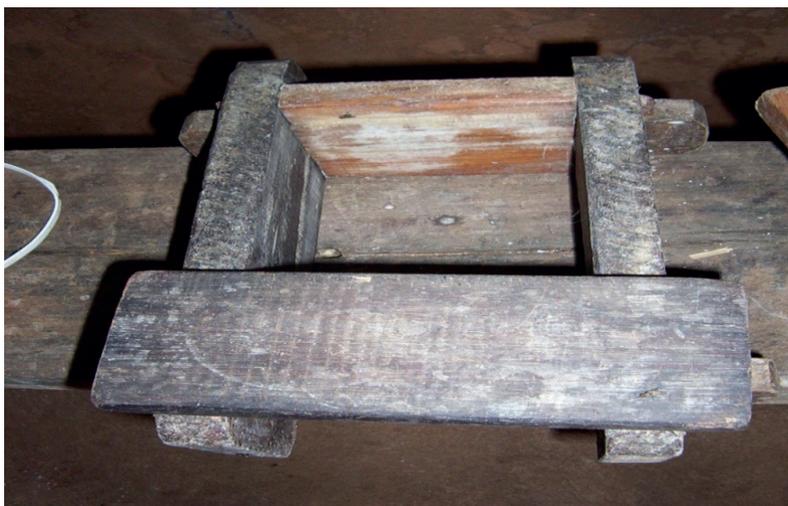
[...] aquisição dos produtos alimentares, da preparação e distribuição do alimento entre as famílias da comunidade, a cozinha se impõe como espaço social por meio das condições que ele oferece para a produção dos alimentos, a circulação de objetos domésticos entre as famílias, a comunicação de saberes e o prazer de criação de receitas para expô-las à mesa, durante festividades e encontro com amigos. (SILVA, 2008, p.16)

Podemos elucubrar que em momentos de dificuldades financeiras das famílias foi no espaço da cozinha, em momentos da preparação dos alimentos e/ou sentados à mesa para alguma refeição, que se foi maturando a opinião coletiva de que a receita (“saber fazer”) do queijo familiar poderia amenizar e até melhorar as condições de trabalho e existência do grupo familiar.

A prensa e a fôrma: objetos na feitura do queijo artesanal

Não são poucos os produtores que acreditam que o sabor da iguaria é melhorado e aguçado, peculiarmente, devido ao tipo de material dos objetos. Portanto, resistindo a abrir mão do uso da madeira como matéria-prima dos objetos da feitura do queijo, D. Valdete Pinheiro (2009) novamente esclarece a respeito da prensa de queijo com a qual fabricou muito queijo ao lado do marido, Joaquim Nogueira (falecido): [...] eu não gostava dessas outras prensas (atuais). Só gostava dessas de madeira mesmo. Ele (marido) mandava fazer em Jaguaribe, em Icó. Primeiramente tinha uma de 2 fusos, depois 3 fusos [...] toda de madeira [...]. (ENTREVISTA REALIZADA EM 2011)

Figura 4: Fôrma de madeira.



Fonte: Arquivo pessoal.

Como já salientamos, porém, encontramos algumas dessas fôrmas de madeira abandonadas em terrenos. Quando começávamos a perguntar e mostrar interesse pelos objetos, em geral aquele com quem realizávamos o diálogo

acabava recolhendo-os na nossa frente para locais de guarda ou pedindo a alguém para fazer isso. Alguns chegaram a comentar que nem sabiam que aquilo poderia ter importância.

Outros produtores utilizam os objetos de madeira por falta de opção, por não terem condições financeiras para modificar o material, e acabam por serem responsáveis pelo movimento de certo comércio em torno desses materiais. Nessa reutilização de objetos temos ainda os arranjos dentro do possível como, por exemplo, o emprego do pvc para montar a fôrma de queijo redondo.

A fôrma de madeira fazia o queijo quadrado de 5 quilos e de 15 quilos que predominava na produção local. Contudo em dado momento o queijo em formato redondo começou a ser demandado, e a produtora Ada Maria Diógenes (2010) conta como principiou a transformação: [...] a mudança para o queijo redondo [...] começou com a venda individualizada e no caso veio a fôrma de pvc, facilitando a venda com um queijo em torno de 800 gramas a 1 quilo [...]. (ENTREVISTA REALIZADA EM 2010)

A figura 5 traz a imagem do equipamento que as pessoas em lugares do Ceará chamam de “geringonça”, ou seja, algo arranjado que teria tudo para não funcionar, mas funciona.

Figura 5: Prensa de madeira e PVC.



Fonte: Arquivo pessoal.

Como já destacamos, são dois principais formatos de queijo, e ressaltamos aqui este fato por fazer parte das modificações postas à produção local no sentido da padronização.

O Sr. Antônio Neto Freire (2010), da comunidade denominada “Castanho”, tem um dos perfis comuns aos produtores de queijo de Jaguaribe. Ele possui uma propriedade pequena herdada do pai, que por sua vez herdou do seu pai. Terra e produção de pelo menos três gerações. A família forma uma unidade econômica - plantam feijão, milho, produzem o leite e chegam a fabricar e vender, segundo o produtor, em torno de 200 a 250kg de queijos por quinzena.

O trabalho é realizado por Sr. Antônio Neto Freire (2010), a esposa D. Valdete e os cinco filhos na fabricação diária. Ele e um dos filhos mais velhos vendem o produto na cidade de Aracati-CE. A família só faz o queijo em formato quadrado. Segundo ele, os compradores assim preferem porque é o ideal para fatiar para sanduíches. Disse Sr. Antônio Neto Freire (2010):

[...] esse queijo daqui dá menos trabalho (quadrado). Porque no arrumar da fôrma [...] tem que colocar uma em cima da outra. Esta fôrma aí você pode colocar duas, três, ela apoia bem uma cima da outra. E aquela outra já (redonda) não. E mesmo, para onde vendo, só solicitam esta aí (quadrado). Mais fácil para fatiar lá no Aracati e colocar no pão pra sanduíche. (ENTREVISTA REALIZADA EM 2010)

O formato predominante do queijo coalho jaguaribano é o redondo. O Sr. Antônio Carlos, presidente da Associação de Produtores de Leite e Laticínios de Jaguaribe – QUEIJARIBE na época da entrevista, nos falou das modificações, entre elas a do formato do queijo na busca da padronização.

Nós estamos trabalhando na qualidade do queijo de Jaguaribe: a forma que é arredondada, o peso que é de 900 a 990 gramas. Por exemplo, a altura do queijo 6,5, diâmetro de 12 a 12,5. Ainda estamos estudando. Temos assessoria de um francês Benoir que ele tá fazendo este acompanhamento para a gente ter o queijo de Jaguaribe nos padrões. (ENTREVISTA REALIZADA EM 2010)

A mudança no formato e tamanho do queijo já faz parte das regras de adaptações do grupo para o mercado atual, mas o formato quadrado persiste.

Armazenamento e receita

O Sr. Antônio Carlos Freitas (2009), vice-presidente da QUEIJARIBE, o produtor de leite nos explicou que a receita mantém o “essencial”, e a diferença estaria no padrão de qualidade do leite, que atualmente é mais cuidado do que em outros tempos. Ao ser perguntado sobre a feitura do queijo, se era igual ou não à da época de seu pai (produtor de queijo), respondeu prontamente:

[é] a mesma. Só o que mudou [...] foi a qualidade do leite, porque nós trabalhamos em cima da qualidade do leite. Não é na fabricação do queijo de coalho, tanto que quando eles vêm, os profissionais das instituições [...] dizem: “Nós não queremos modificar o queijo de coalho de Jaguaribe, o que nós queremos é a qualidade do leite e a qualidade do queijo” [...] Nós já participamos de festivais de queijo e tem a diferença, têm os festivais de queijo tradicional e os de queijo industrializado. (Entrevista realizada em 2009.)

Uma das maneiras de se fazer o queijo coalho é referenciada na citação abaixo por Rachel de Queiroz.

QUEIJO COALHO: Para o 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 (sic), vai-se colhendo 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 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 dever ir para prensa ainda morna (...) Vai apertando devagar na prensa, duas pessoas, uma de cada

lado(...) 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, 2000, p. 34-5)

No caso do Jaguaribe, o queijo coalho é derivado do leite fresco de vaca, de massa cozida prensada que utiliza o coalho. José Fernando Mourão Cavalcante (2005) salienta uma diferença no fabrico do queijo cearense, em relação a outros estados nordestinos como citado abaixo.

O queijo Coalho artesanal do Ceará é elaborado com leite de vaca cru, coalho industrializado e sal, sem adição de fermentos lácticos industrializados. Um detalhe interessante na fabricação do queijo Coalho artesanal no Estado do Ceará é a retirada e aquecimento de parte do soro, seguida de incorporação na massa. Esta etapa é de fundamental importância na determinação das características sensoriais (sabor, aroma e textura) do queijo Coalho artesanal do Ceará, tornando-o diferente do queijo Coalho artesanal produzido em outros estados nordestinos (CAVALCANTE, 2005, p.15).

O nome coalho relaciona-se a uma enzima extraída do estômago de animais como mocó, preá, cabritos, bezerros, entre outros, e é utilizado desde os primeiros séculos da fabricação do queijo coalho até pelo menos a década de 1970. Seu Antônio Freire Neto (2010), 64 anos, pequeno produtor da localidade de Castanho, a 8 km da sede de Jaguaribe, fornece a receita de como se fazer o queijo de coalho.

Quando a gente chega com o leite das vacas a gente cõa em uma bacia que tem ali. Aí a gente coloca o coalho, mexe e com uns 20 minutos a gente quebra a coalhada. E depois de quebrar a coalhada tira o soro. Com o soro a gente coloca um produto ou água ou soro quente mesmo pra mexer a coalhada. Depois a gente bota o sal passa mais uns 10 ou 15 minutos pra tomar o sal. Depois do sal vai pra fõma e aí já é o queijo. (ENTREVISTA EM 2010)

Seu Antônio Freire Neto (2009), assim como Rachel de Queiroz (2000), fazem parte de uma longa tradição da feitura do queijo de Coalho que, além de utilizar a enzima de animais domesticados, utilizava animais provenientes das caças dentro da mata do Semiárido, a exemplo do preá e do peba. Tradição que envolveu por muito tempo as ferramentas do fazer o queijo, como a prensa e as fôrmas de madeira.

No que diz respeito ao armazenamento, na atualidade seria impossível se ter o queijo fabricado como aquele ao qual se refere o Sr. Neto do Brum, 50 anos, produtor de queijo coalho artesanal, filho de D. Valdete Pinheiro.

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. (ENTREVISTA REALIZADA EM 2009)

O Sr. Coração, de 65 anos, atualmente motorista de táxi na sede do município, também nos compartilhou suas lembranças de quando era criança, ocasião em que presenciava a mãe e as irmãs fazerem, armazenarem e consumirem queijo na zona rural de Jaguaribe:

[...] mamãe colocava queijo no caixão de farinha, mas não sei como era aquilo naquela época, todo mundo tinha queijo e sobrava muito e com o resto fazia sabão da terra. Sabão pra roupa. Com oiticica [...] tem um sistema lá, não sei [...] passava no cabelo também, mas tinha um cheiro, não era agradável. O queijo também fazia pra o trabalhador na roça. O nome era adjunto com farinha, rapadura, mungunzá [...]. Mais ovos, cuscuz de milho [...]. (ENTREVISTA REALIZADA EM 2011)

O queijo Coalho passou, ao longo da História do Brasil, por um processo de inserção no paladar das pessoas, tornando-se, para muitos, um dos alimentos mais nordestinos nos tempos de hoje, fazendo parte do que os técnicos denominam de “gastronomia”, conforme destacam Campos e colaboradores (2011, p. 3):

[a] gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiência que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo, interagindo ainda com outras áreas do conhecimento [...]. (CAMPOS, 2011, p. 3)

Ao conversar com os mais velhos, somos (fomos) informados de que, em tempos passados, uma boa refeição para o trabalhador da roça era o chamado “adjunto”: combinação do queijo Coalho com farinha, rapadura, mungunzá ou com ovos e cuscuz de milho. Ao lermos os blogs na internet, encontramos exemplos de combinação *gourmets* do petisco sendo estimuladas e desejadas por *chefs* de cozinhas renomados.

Nunca é demais lembrar que quando saborearmos uma iguaria como os queijos artesanais, estamos na verdade provando um sabor ligado à sua história familiar, ao espaço geográfico e o tempo geracional. Doravante, portanto, devemos prestar atenção aos versos de Guerra Junqueira (1927 *apud* QUIRINO, 1928, p33) sempre que formos à mesa:

[b]om estômago e ventre livre - um patrimônio. A vida é boa ou má, faz rir ou faz chorar, conforme a digestão e conforme o jantar. Toda filosofia, pode crê-lo, Doutor, ou tristonha, ou risonha, ou alegre, ou sombria, deriva em nós, tão orgulhosas criaturas, de gastro-intestinaes combinações obscuras.

O queijo coalho é um produto particular detentor de qualidades do chamado mundo da cultura, e hoje uma opção à produção industrial, todavia não

em uma perspectiva dicotômica negativa, como esteve o artesanal posto por muito tempo. Ao contrário, como coloca Poulot (2009), o artesanal emana dentro de uma noção da positivação dos novos objetos a serem “patrimonializados” pelo menos desde o final do século xx.

Em uma sociedade que teme a homogeneização da contemporânea globalização, o artesanal, o tradicional como típico aparece como elemento possuidor da dádiva do ser plural, distintivo, diferente da produção de larga escala. Possuidor ainda de uma tradição que liga gerações de pessoas em um processo longínquo de tempos.

Foi o que constatamos no I Encontro da Cadeia Produtiva, do chefe Geral da EMBRAPA (FORTALEZA-2009), na fala do Sr. Vítor Hugo de Oliveira, mas precisamente na abertura do evento: “Se nós pudéssemos elencar os 10 produtos com a cara de Nordeste, com segurança o queijo coalho estava dentro dos pedidos [...] tem a cara do nordeste.” A fala do representante da EMBRAPA ajuda a continuar a pensar o queijo dentro da abordagem de Dominique Poulot (2009), com o reconhecimento de um “novo patrimônio”.

Nessa análise fica o entendimento de que na ação de inserir a iguaria em um mercado contemporâneo de produtos artesanais, os agentes públicos e os produtores orquestram dois tipos de movimento: primeiro, o da relação econômica do produto em um mercado extremamente competitivo que exige normas padronizadas e fomentadas internacionalmente que tencionam as relações entre o micro e macro; no segundo, a iguaria tomada pelos grupos sociais do local (mas também pelos agentes públicos) como “lugar de memória”, “objeto da cultura” que deve ser preservado.

Diante do exposto, percebemos que os produtores têm sido competentes no resguardar da tradição da iguaria, e têm conseguido também manter o queijo como “objeto/produto híbrido”, em que as questões sobre o artesanal e industrial se misturam. Isto é, como esses produtores “aderem à modernidade” e “buscam-na e misturam-na a suas tradições”, seja na adaptação aos gostos dos consumidores que vêm mudando junto com o queijo, seja na manutenção da receita aprendida em longo tempo, os queijeiros têm garantido a manutenção da iguaria.

Faz parte das mudanças colocadas aos produtores à busca pela Indicação de Origem Geográfica para o queijo de Jaguaribe. Ações de pesquisa, de desenvolvimento e conscientização têm sido intensificadas por parte dos parceiros dos produtores, para alcançar o intuito. Entre as ações estão à realização de *workshops*, seminários de sensibilização, capacitação técnica e reuniões com produtores, promovidos por instituições como EMBRAPA e SEBRAE. Atentamos nessas participações e modificações ocasionadas nos Capítulos II e III. Para o momento, continuamos com reflexões em torno dos objetos postos na produção quejeira de Jaguaribe.

Referências

- ABREU, Capistrano J. *Caminhos antigos e povoamento do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988a.
- ABREU, Capistrano J. *Capítulos de História Colonial: 1500-1800*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988b.
- ARAÚJO, Fernanda Santos Gentil & MIGUEL, Jair Diniz. "Arquitetura rural e cultura sertaneja no Rio Grande do Norte". In: *IV Encontro de História da Arte – IFCH / UNICAMP*, 2008.
- ARAÚJO, Giovanna. "Aspectos sociais do cotidiano das feiras livres: um estudo etnográfico em território português e em solo brasileiro". IN: *Maringá Management: Revista de Ciências Empresariais*, v. 9, n.2, - p. 49-64, jul./dez. 2012.
- ARAÚJO, Giovanna. *Tradição e Modernidade: o queijo de coalho artesanal como fonte de desenvolvimento territorial da Comunidade de Tiasol, Tauá-CE*. Dissertação de Mestrado Apresentada UFMG curso de especialização em Democracia Participativa, República e Movimentos Sociais, 2010.
- BENTO, Victor Régio da Silva. *Centro e Periferia em fortaleza sob ótica das disparidades na infraestrutura de saneamento básico*. Dissertação de Mestrado pela universidade Estadual do Ceará –UECE- Centro de Ciências e Tecnologia –CCT- Mestrado Acadêmico em Geografia – MAG. Fortaleza – Ceará, 2011.
- DIAS, João Castanho. *Uma Longa e Deliciosa Viagem*. São Paulo: Editora Barleus Ltda, 2010.

FERREIRA NETO, Cicinato. *Estudos de História Jaguaribana: documentos, notas e ensaios diversos para história do baixo e médio Jaguaribe*. Fortaleza: Editora Premium, 2003.

JUCÁ, Gisafran Nazareno Mota. "O papel da pecuária e do algodão." In: Souza, Simone (Coord.). *História do Ceará*. Fortaleza-Ceará: 1994.

KOSTER, Henry. *Viagens ao Nordeste do Brasil*. Tradução, prefácio e comentários de Luís da Câmara Cascudo. 12ª ed. Rio – São Paulo – Fortaleza: ABC Editora, 2003. Vol: 1 e 2.

MENDONÇA, Ariadne Aguiar Vitória; TOLEDO, Alexandre Márcio. Tipologias arquitetônicas das queijarias artesanais no semi-árido alagoano. *Revista Labor & Engenho*. v. 5, n. 4, 2011.

MENDONÇA, Ariadne Aguiar Vitória. Queijo de coalho artesanal no estado de Alagoas: do puxadinho da casa do queijeiro ao laticínio. IN: MENESES, José Newton Coelho. A Semântica de uma memória. os modos de fazer como patrimônio vivencial. IN: (ORG) REIS, Alcenir Soares dos & Figueiredo, Betânia Gonçalves. Patrimônio imaterial em perspectiva. Belo Horizonte, 2015.

MENESES, José Newton Coelho. Apresentação. *Varia História*. Belo Horizonte, v. 27, n. 46, p. 397-404, jul./dez. 2011.

MENESES, José Newton Coelho. A Semântica de uma memória. os modos de fazer como patrimônio vivencial. IN: (ORG) REIS, Alcenir Soares dos & Figueiredo, Betânia Gonçalves. Patrimônio imaterial em perspectiva. Belo Horizonte, 2015.

POULOT, Dominique. Uma história do Patrimônio no Ocidente, séculos XVIII-XIX: do monumento aos valores. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

QUEIROZ, Rachel. *O Não me deixes: suas histórias e sua cozinha*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2000.

QUIRINO, Manoel Raymundo. *Arte Culinária na Bahia: breves Apontamentos*. Salvador: Papelaria Brasileira, 1928.

Recebido: 02/01/2018

Aceito: 02/09/2018

