



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA



**CONSUMO DA TRADIÇÃO: A INSERÇÃO DO QUEIJO
COALHO DE JAGUARIBE-CE NO MERCADO DE
PRODUTOS ARTESANAIS, (1970-2010)**

Ivaneide Barbosa Ulisses

Belo Horizonte, 2016

Ivaneide Barbosa Ulisses

**CONSUMO DA TRADIÇÃO: A INSERÇÃO DO QUEIJO COALHO
DE JAGUARIBE-CE NO MERCADO DE PRODUTOS
ARTESANAIS, (1970-2010)**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Minas Gerais, com área de concentração em História Social da Cultura, sob orientação do Prof. Dr. José Newton Coelho Meneses.

Belo Horizonte, 2016

981.31
U39c
2016

Ulisses, Ivaneide Barbosa

Consumo da tradição [manuscrito] : a inserção do queijo coalho de Jaguaribe-CE no mercado de produtos artesanais, (1970-2010) / Ivaneide Barbosa Ulisses. - 2016.

227 f. : il.

Orientador: José Newton Coelho Meneses.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Inclui bibliografia.

1. História – Teses. 2. Queijo - Teses. 3. Jaguaribe (CE) - História- Teses. I. Meneses, José Newton Coelho. II. Universidade Federal de Minas Gerais. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. III. Título.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA



"Consumo da Tradição: A Inserção do Queijo Coalho de Jaguaribe-ce No
Mercado de Produtos Artesanais, (1970-2010)"

Ivaneide Barbosa Ulisses

Tese aprovada pela banca examinadora constituída pelos Professores:


Prof. Dr. José Newton Coelho Meneses
UFMG


Prof. Dr. Antônio de Pádua Santiago de Freitas
UECE


Profa. Dra. Astréia Soares Batista
Universidade FUMEC


Prof. Dr. Altemar da Costa Muniz
UECE


Profa. Dra. Betânia Gonçalves Figueiredo
UFMG

Belo Horizonte, 10 de novembro de 2016.

“Uma cultura que não sabe filtrar o que preservamos como herança dos séculos passados é uma cultura que nos lembra personagem Funes de Borges [...] capaz de lembrar de tudo. O que é exatamente o contrário da cultura. A cultura é um cemitério de livros e outros objetos desaparecidos para sempre [...]” (ECO; CARRIÈRE, 2009, p. 59).

AGRADECIMENTOS

Ao final da tese, a contar desde a escrita do projeto, a caminhada foi longa e por alguns momentos muito difíceis. Nem todos os nomes estão nos agradecimentos que seguem, faltam os amigos que não são da área acadêmica, mas sempre companhias necessárias e revigorantes. Tenho consciência que só finalizei a jornada devido a um coletivo e agradeço a todos do fundo do meu coração.

Agradeço ao Professor José Newton Coelho Meneses, orientador exigente e cuidadoso. Com ele aprendi muito e agradeço todo o grande trabalho que teve comigo. Tenho a certeza sem seu empenho dificilmente terminaria a tese.

O que dizer das palavras sempre tranquilizadoras do Professor Antônio de Pádua Santiago de Freitas? No processo se tornou meu coorientador e uma fonte de positividade. Obrigada.

Importantíssimo também para o término do texto final foram as leituras cuidadosas, recomendações e proposições da Banca de Qualificação. Agradeço a todos os componentes, na pessoa da Professora Betânia Gonçalves Figueiredo. Espero ter atendido minimamente as solicitações.

Ao Programa de Mestrado Acadêmico em História da UECE (MAHIS), nas pessoas dos Professores Marco Aurélio da Silva e Altemar da Costa Muniz pelos esforços de fazer acontecer e manter o DINTER.

Às instituições de ensino, sem as quais não teria sido possível: UFMG, UECE/FAFIDAM. Ao Colegiado do Programa de Pós-graduação em História da UFMG pela confiança. E no caso, da UECE, agradeço em particular a meus colegas de centro e de colegiado, sempre otimistas e prontos a me ajudarem no que fosse possível, principalmente Luciana Gomes Reges e João Rameres.

Outras pessoas de instituições como EMBRAPA e QUEIJARIBE, como Maria do Socorro Bastos e Maria Fontenele, foram formidáveis na aquisição das fontes. A elas o meu agradecimento.

Aos funcionários da UFMG, UECE e FAFIDAM obrigada pela atenção de sempre.

Agradecimentos especiais aos professores e grandes amigos que me socorreram nos momentos mais complicados: Elisgardênia de Oliveira Chaves, Maurício Moreira, Cleidimar Rodrigues e Jesi Firmino.

Ao Eudásio de Sousa e a Jamile Ulisses minhas forças.

Aos colegas do DINTER, especialmente José Wellington Dias Soares e Lenúcia Moura, pois nos tornamos amigos.

E finalizo com agradecimentos aos entrevistados por se prontificarem a falar sobre o saber fazer do queijo coalho: Ada Maria Diógenes, Antônio Carlos de Freitas, Antônio Freire Neto, Brás Diógenes Saldanha, Bruno de Paulo, Expedito Fernando Carvalho Diógenes, Francisco Benício Nogueira Diógenes, Francisco Vieira Neto (Brum), Francisco Vieira Neto (Neto do Brum), José Edmar Bessa, José Flávio Diógenes, Maria de Fátima Diógenes, Maria Ieda Freire, Maria Lúcia da Silva, Valdete Pinheiro, Maria Luzimar Alves, Luciana Maria de Souza Estácio, Seu Nilton.

RESUMO

O presente texto trata de como entendemos o processo no qual 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. Ressaltamos como agentes públicos de diferentes áreas do conhecimento investiram para além das suas funções técnicas, interferindo na elaboração de significados e interpretações sobre “preservação e memória”, “tradição e o fazer local”. Procuramos compreender e apresentar a existência dialogal entre os sujeitos da cadeia produtiva do 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. Procuramos perceber como os agentes públicos se imbuíram de uma configuração narrativa de intelectuais do começo do século XX, narrativa reapropriada em diferentes marcos temporais como nos anos 1970 e nos tempos atuais.

Palavras-chave: Patrimônio, narrativa, saber fazer.

ABSTRACT

This text deals with the process that producers of artisanal cheese from the municipality of Jaguaribe – Ceará -, since the last decades of the 20th century, spent/spend to 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. We observed as public agents from different areas of knowledge invested beyond their technical functions, 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 the subjects of the productive chain of artisanal 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. We investigated how public agents engaged in a narrative configuration of scholars on Brazilian History starting from the beginning of the Twentieth Century, being appropriated in different temporal landmarks, as the years 1970 to 1979 and the current times.

Keywords: Patrimonialization, narrative, know-how.

LISTA DE ABREVIATURAS

BPF - Boas Práticas de Fabricação

CNARTs - Confederação Nacional dos Artesãos

CUP - Convenção da União de Paris

DLS - Desenvolvimento Sustentável Local

DNPEA - Departamento Nacional de Pesquisa Agropecuária

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IHTP - Instituto de História do Tempo Presente

INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial

IOG - Indicação de Origem Geográfica

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MAPA - Ministério do Desenvolvimento Agrário

MBPA - Manual de Boas Práticas Agropecuárias

QUEIJARIBE - Associação dos Produtores de Leite e Derivados de Jaguaribe

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

UECE - Universidade Estadual do Ceará

UFC - Universidade Federal do Ceará

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - Casa de fazenda localizada em Jaguaribe (Isaura Diógenes).....	64
FIGURA 2 - Os currais da fazenda localizada em Jaguaribe, (Isaura Diógenes).....	64
FIGURA 3 - Cozinha com puxadinho para a fabricação do queijo coalho.....	66
FIGURA 4 - Objetos de usos atuais nas fabriquetas de queijo coalho.....	66
FIGURA 5 - Fogão a lenha improvisado.....	68
FIGURA 6 - Peças de prensa e fôrma de madeira.....	70
FIGURA 7 - Forma de madeira.....	70
FIGURA 8 - Equipamentos de mau funcionamento: geringonças.....	73
FIGURA 9 - Queijo coalho quadrado.....	73
FIGURA 10 - Fluxograma para fabricação de queijo coalho.....	77
FIGURA 11 - Baião de dois com queijo coalho.....	86
FIGURA 12 - Queijo coalho derretido na frigideira ou assado na brasa.....	89
FIGURA 13 - Carne de sol com queijo coalho.....	70
FIGURA 14 - Localização geográfica das principais queijarias.....	144
FIGURA 15 - Queijaria 01.....	153
FIGURA 16 - Queijaria 02.....	154
FIGURA 17 - Queijaria 03.....	155
FIGURA 18 - Criação de vacas.....	156
FIGURA 19 - Queijaria com artefatos inox.....	159
FIGURA 20 - Festival de queijo coalho.....	167

Sumário

Considerações iniciais.....	14
Situando o objeto: definições, noções e perspectivas.....	14
Fontes e diálogos metodológicos.....	23
Capítulo I - Queijo Coalho: histórias, consumo e outras relações.....	37
1.1 - Um tanto de histórias que vêm de longe: inserção do queijo no hábito alimentar do Brasil.....	42
1.2 - Configuração socioespacial de Jaguaribe e a produção/consumo/venda do queijo de coalho no Ceará.....	46
1.3 - Elementos materiais da cultura e patrimônio: queijarias e seus objetos...61	
1.3.1- A prensa e a forma, objetos na feitura do queijo artesanal.....	69
1.3.2 - Armazenamento e receita.....	75
1.4 - Fama e reputação do queijo de coalho artesanal do Jaguaribe como alimento e cultura.....	80
Capítulo II - O queijo de Jaguaribe-CE: à procura de um lugar no mercado do artesanato.....	93
2.1- EMBRAPA, INPI E QUEIJARIBE: formação e diretrizes para a produção e comercialização do queijo coalho de Jaguaribe.....	94
2.2- Noções de artesanal e industrial na construção do queijo coalho artesanal do Jaguaribe.....	114
2.3- Noções de tradicional e a elaboração do queijo coalho artesanal do Jaguaribe como alimento-monumento.....	124
Capítulo III - Retórica da tradição: discursos sobre o queijo coalho de Jaguaribe no passado.....	135
3.1 - O passado é um lugar.....	135
3.2 – Agentes públicos e produtores: o saber fazer em questão na produção e consumo do queijo coalho de Jaguaribe.....	140
3.3 - O IPHAN e a construção vocabular e circular que transformam o passado em um lugar.....	169

Considerações Finais.....	184
Fontes.....	190
Referências Bibliográficas.....	194
Anexo.....	204

Considerações iniciais

Situando o objeto: definições, noções e perspectivas.

O presente texto é resultado de investigações para a construção da escrita da tese de doutorado desenvolvida no Programa de Pós-Graduação do Departamento de História da Universidade Federal de Minas Gerais (FAFICH/UFMG), na 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 Coalho de Jaguaribe (Ceará) no mercado de produtos artesanais (1970-2010)”**, resume quais foram as nossas intenções investigativas. Ou seja, os conceitos de “consumo”, “tradição” e “mercado artesanal” nortearam a análise das fontes a respeito das contemporâneas representações dos sujeitos envolvidos na produção queijeira do município supracitado.

Coube-nos pensar em “consumo” como um “conjunto de práticas”, quando o “dito” é também o ato, no caso o “ato de dizer”. No sentido de que a recepção não aparece como algo passivo, ao contrário, leva-nos a considerar o “consumo da tradição” enquanto ato de reinvenção da prática e significação. Quando existe a impossibilidade de os sujeitos da cadeia produtiva do queijo artesanal apreenderem palavras, significados e exercerem atividades do cotidiano do trabalho sem se implicarem no processo de “reinventar” gestos, palavras, atos. Portanto, tratamos a tradição no contexto do debate das “invenções da tradição”, tendo o clássico trabalho de Eric Hobsbawm e Terence Ranger (1984) como referencial primeiro.¹ Essa perspectiva serve bem para pensarmos o modelo de “mercado artesanal” dos tempos presentes, atrelado à concepção do típico e às concepções de turismo que valoram o tradicional enquanto tipicidade. (DE CERTEAU, 2008).

Mediados pelas ideias apresentadas, objetivou-se perceber e analisar o que os produtores de queijo e os agentes públicos entendem por artesanal e tradicional. Em diálogo com essas concepções, interessou-nos examinar um

¹ HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. A obra, já considerada um clássico das discussões sobre tradição, foi nosso guia no trabalho e imbricou-se com outros autores ao longo da tese.

léxico que “inventa”, ou melhor, “reinventa” significados a partir de uma narrativa consagrada na área da cultura, pelo menos desde o início do século XX, para definir, compor e expor o que seja tradição.

Ao nos referirmos a uma narrativa consagrada, estamos nos situando em estudos de vários autores a respeito de mudanças no Brasil, entre o final do século XIX e início do século XX. Esse período diz respeito à implementação do Estado Republicano, que trouxe modificações estruturais para a sociedade do País, inclusive nas representações a respeito da(s) identidade(s) brasileira(s).

Nossa hipótese é que as representações oriundas dessas mudanças se prolongaram e se atualizaram na contemporaneidade, configurando-se como base de uma construção narrativa do Cultural no tempo presente, vivamente utilizadas por agentes públicos, produtores e mídia a respeito da produção artesanal.

Neste aspecto, dialogamos com uma literatura especializada que discute conceitos de autores como Gustavo Barroso que, segundo Afonsina Moreira (MOREIRA, 2006), aprimora uma ideia de “vocação nacional” em uma reflexão entre o popular e o nacional ou entre a cultura popular e a cultura nacional. Durval Albuquerque Júnior (2013 e 2009), em *A feira dos mitos* e em *A invenção do Nordeste e outras artes*, citando autores como José de Alencar, Mário de Andrade, Pereira da Costa, Câmara Cascudo, Leonardo Mota e Juvenal Galeno, traz, também, um panorama analítico dos conceitos de popular e cultura em relação ao nacional e ao regional. O mesmo acontece, ainda, como Oswald Barroso (1996), presente em várias discussões no Estado do Ceará no que se refere aos debates em torno de “cultura popular e/ou tradicional”.²

Nas últimas décadas do século XX, convencionou-se chamar de cultura popular um conjunto de representações, práticas, manifestações do âmbito do cultural, tais como o forró, o cordel, as festas, a exemplo dos reisados, dentre outros, como fixas, cristalizadas e em risco de perda. Pareceu-nos que muito do que se apresenta como características do objeto queijo artesanal, com seu

² Salientamos que a bibliografia em questão percorrerá o conjunto da tese.

saber-fazer, associa-se a essas ideias, e é sobre esse inter-relacionamento que discorreremos na tese.

Essa base narrativa consagrada resultou do debate promovido por um conjunto de teóricos da cultura, do chamado folclore que “inventaram”, definiram o que deveria ser ditado, visto como tradicional, popular, erudito. Atualmente, estudiosos, dentre eles Durval Albuquerque Júnior (2015), afirmam que produtores culturais contemporâneos não têm conseguido escapar dessas definições. Em concordância com esse raciocínio, percebemos os sujeitos da cadeia produtiva queijeira do Jaguaribe, objeto de nossa pesquisa, com uma discursividade baseada nos parâmetros folcloristas aprendidos e reaprendidos ao lado de uma conjuntura de variações de mercado.

Ao longo da tese, particularmente no primeiro capítulo, procuramos demonstrar como tal narrativa traz, por exemplo, uma ligação estreita da noção de tradição com a de cultura popular, e como esta, por sua vez, é percebida como portadora de elementos da cultura dos pobres. Toda essa lógica argumentativa envolve os atos discursivos, mas também os atos cotidianos dos sujeitos que lidam direta ou indiretamente com o “saber-fazer” do denominado campo do artesanal.

Em razão disso, buscou-se entender a operacionalidade das leituras, ou seja, essa narrativa consagrada, e a apropriação realizada pelos agentes públicos por meio dos eventos/documentos voltados para os fabricantes de queijo, assim como pela imprensa, quando esses agentes utilizam os meios de comunicação e conseguem um diálogo com o público consumidor, alcançando também as expectativas do consumidor da iguaria.

Para entendermos as noções guadoras como o conceito de “consumo”, problematizamos a iguaria como alimento-monumento. Para tanto, o diálogo se fez com autores como Michel de Certeau (2000), para quem o “consumo” é “fabricação” de representações, pois os atores sociais se apropriam (consomem) e produzem novas representações diante dos “objetos” e situações experimentadas por eles. Esse raciocínio se soma à contribuição de Jacques Le Goff (1996), quando elabora a ideia de “monumento” com o poder de perpetuar, legar, como testemunho da memória coletiva. (LE GOFF, 1996)

Do queijo jaguaribano como alimento-monumento surge a ideia de “tradição”, que nos situou na ligação entre o artesanal e o industrial. Ou melhor,

“tradição” foi associada a um compósito de nomenclaturas articuladas, refletidas por noções em pares como “mudança e não mudança”, “passado e presente”, “lembança e esquecimento” e “popular e erudito”.

Partimos da ideia da “invenção” positivada de um mercado distintivo (mercado para produtos artesanais) com a valoração de uma possível insistência/permanência de uma prática tradicional agregada e “imutável” em torno da ideia de conservação de dado passado. Esse passado posto pelos processos seletivos que os sujeitos praticantes realizam “transmutando” ação em experiência ativa, atualizada. Coube-nos, então, lembrar-nos de “tradição inventada”:

Por tradição inventada entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente: uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado. (HOBSBAWN e RANGER, 1984, p. 9)

Pareceu-nos que mercado artesanal, consumo e tradição são ideias inseparáveis do velho debate do “popular” e “erudito”, e passam a compor também o vocabulário “estratégico” dos produtores e demais sujeitos situados nas práticas/saberes/fazeres. Nas mudanças postas reelaboraram a própria significação do produto (do saber-fazer), não apenas daqueles que trabalham com a atividade, mas também em relação à ligação “identitária” do queijo de coalho com o lugar, ou seja, com o município de Jaguaribe.

Os produtores de queijo jaguaribanos, ao lidarem com as expectativas do “mercado” e com as suas próprias, reelaboraram suas definições e vocábulos, expressando outras estratégias diante das novidades sempre em diálogo com o que é proposto pelos agentes públicos. Assim, foram-nos caras as análises de Nestor Canclini (1997), ao nos alertar que o “tradicional/popular” vai além do “saber-fazer”, quando existe um processo de “tradução” da sua representação pelo grupo detentor desse saber em relação aos outros grupos e vice-versa. Um diálogo entre grupos sociais ao promover a representação do tradicional, do popular, o que é dito como tradicional, popular, monumental é uma “invenção” dialógica:

[...] **o popular** não se define por uma essência *a priori*, mas pelas **estratégias** instáveis, diversas, com que os próprios setores subalternos constroem suas posições, e também pelo modo como folcloristas e antropólogos levam à cena a cultura popular para museu, academia ou sociólogos, políticos, mídias [...]. [grifos nossos] (CANCLINI, 1997, p. 23)

Para Paul Ricoeur, ao narrarmos, rememoramos e predizemos ao mesmo tempo, ou seja, lembramos e prognosticamos acontecimentos que são antecipados pela linguagem, e é na linguagem que a experiência e a ação se articulam. Ao falarem, os sujeitos misturam dados imediatos com suas experiências passadas, e essas, com as intenções, desejos postos no hoje do narrador, que se distende para além do presente. (RICOUER, 2010)

A narrativa é uma ação do sujeito que narra. E, no caso das nossas fontes, são nas formulações das falas dos sujeitos entrevistados, nos documentos escritos e ordenados pelos agentes institucionais, nas palestras e discursos proferidos ou nas matérias construídas em conjunto com jornalistas, que reelaborações de memórias e expectativas dos produtores, consumidores e agentes públicos têm o ponto inicial e crucial para as novas ordenações da produção queijeira local.

Para os produtores, por exemplo, os espaços de eventos, cursos e orientações promovidos pelos técnicos são essenciais para leitura e releitura de normas a serem assimiladas. A narrativa dá-se pela sucessão ou pela necessidade de sucessão, que na verdade forma um todo. Esse todo, segundo Paul Ricoeur: “[...] é o começo, meio e fim [...] e o que define o começo não é a ausência de antecedência, mas ausência de necessidade na sucessão. [...] ao fim ele é de fato o que vem depois de outra coisa [...] apenas o meio parece definido pela simples sucessão [...]”. (RICOUER, 2010, p. 70)

A narrativa se inicia pela escolha de quem narra. Quem narra marca “o lugar” na sucessão, o início da narrativa a ser desenvolvida. Quem marca a sucessão, o início da narrativa a respeito das noções centrais da produção artesanal são os agentes públicos. Em igual tempo, o argumento implica a introdução de mecanismos e organizações que tenham autoridade para garantir o discurso, aplicação e fiscalização. Marca, portanto o lugar social da

autoridade de quem narra. Sobre tais laços e mecanismos de organização, o professor e pesquisador no campo da economia escreve,

Construção social endógena implica a introdução de instituições coletivas que estabelecem regras de qualidade e fornecem os meios para garantir o respeito a essas regras; da mesma forma, faz-se necessário o reconhecimento dos laços locais entre atores, que permitem a comunicação, a expressão de acordos e a negociação. (EYMARD-DUVERNAY, *Apud* DIAS, 2005, p. 2)

Para o autor, o papel das instituições é programar e implementar a regra e, com isso, possibilitar a regularidade, os acordos na concordância, diminuindo ao máximo o papel da instabilidade, da insegurança. Entendemos que, ao ditarem os padrões, os agentes públicos, ao mesmo tempo que buscam homogeneizar, têm como principal intuito o de criar possibilidades voltadas para um mercado maior do que o habitual. Portanto, são os agentes públicos em seus discursos proferidos que reelaboram um “artefato verbal” que promove mudanças de significados em relação ao saber fazer e também em relação à demanda da iguaria que agrega um padrão associado às chamadas “boas práticas” de fabricação.

As ações voltadas para o grupo de produtos, as políticas e os discursos sobre a importância da assimilação do processo proposto pelos que fabricam, assim como o retorno dado pelos que são alvo das medidas dos agentes, é o estabelecimento da comunicação e dos acordos possíveis em dados momentos. Contudo, toda a construção do “artefato verbal” realizada pelos agentes públicos está submetida ao principal objetivo que é a inserção do artesanal, no caso o queijo, em posição mais favorável em um mercado específico.

Na lógica das boas práticas de fabricação, a produção queijeira do Jaguaribe participa do que a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA e suas instituições parceiras denominam de cadeia produtiva (no caso do leite), um conjunto de atividades que se articulam progressivamente desde os insumos básicos até o produto final, incluindo distribuição e comercialização.³ O queijo artesanal é um elo da cadeia e o município de

³Site do MAPA – <http://www.agricultura.gov.br/ministerio>. Acesso em Dezembro de 2015.

Jaguaribe se coloca como de forte relevância econômica nessa cadeia. O Estado do Ceará possui em torno de 83 mil estabelecimentos rurais, sendo a produção leiteira destaque nesses estabelecimentos, fazendo o Estado aparecer como o terceiro produtor de leite do Nordeste (IBGE/2007), e é nesse contexto que Jaguaribe se destaca como segundo produtor de leite do Ceará (Relatório em Arquivo da QUEIJARIBE/Jornal O Povo, 07/11/2010). Cerca de 90% do leite produzido no município é utilizado localmente para a feitura de seu queijo de coalho artesanal.

O Estado do Ceará tem diferentes instituições envolvidas na fiscalização, bem como uma legislação concernente a produtos de origem animal. O que podemos perceber nos encontros de produtores e agentes públicos é que, no caso do queijo artesanal, a discussão por uma legislação específica que garanta as características do “*saber fazer*” tradicional e as particularidades ligadas à higiene e conservação da qualidade do produto acopla-se a uma discussão que rompe fronteiras geográficas tanto do Ceará como do próprio Estado brasileiro, isto é, o debate nacional ganha foro de internacional.

A ideia de internacional vem da perspectiva de que a própria formatação da argumentação em torno do popular, do artesanal e das diretrizes legais para os alimentos oriundos dessa origem dá-se em âmbitos gerais e não só locais, no incentivo à criação de uma demanda cada vez mais ampla e mais circulante para o alimento artesanal, e da qual a produção jaguaribana deseja participar.

No decorrer do texto apresentamos articulações de narrativas de organismos internacionais com órgãos do Brasil como a EMBRAPA, INPI e SEBRAE, entre outros. No caso do Ceará, a principal instituição que regulamenta a produção do queijo artesanal no Estado é a EMBRAPA. A empresa, por meio de seus pesquisadores e parceiros, fomenta debates e as articulações de diretrizes. Entre os parceiros frequentes estão o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e as universidades, a exemplo da Universidade Estadual do Ceará – UECE e a Universidade Federal do Ceará – UFC. São, portanto, a EMBRAPA e seus parceiros – os denominados no texto de agentes públicos – técnicos ligados às instituições os envolvidos no debate em relação ao saber fazer do queijo artesanal.

As fontes fundamentais da pesquisa, e agora do texto, foram as narrativas, e essas em diálogos com experiências, temporalidades e diferentes expectativas de setores econômicos e culturais. As noções relacionadas a mercado e consumo ligam-se ao processo de configurações históricas que torna possível a iguaria queijo ser inserida enquanto “objeto de Memória” e “patrimonial” por seus agentes sociais e para o público-consumidor. Em razão disso, se faz necessário problematizar questões sobre o que é tido por artesanal e industrial, como a iguaria foi estabelecida como monumento “identitário” do município de Jaguaribe e sua relação com um conjunto de políticas públicas e intelectuais que pretenderam, após a década de 1960, identificar os elementos constitutivos das tradições populares locais. Para tanto, nos foi necessário estabelecer o diálogo entre duas temporalidades para a construção das análises: os primeiros 30 anos do século XX, enquanto tempo dos fundadores das noções guadoras da presente pesquisa, e do final da década de 1960 aos anos 2000, haja vista tais noções serem (ou terem sido) reutilizadas, representadas, ressignificadas em uma conjuntura que se configurou como o nosso objeto de pesquisa no município de Jaguaribe, no Ceará.

Na década 1970, houve uma intensificação na produção de queijo no Jaguaribe. Essa nova fase caracterizou-se pelo aumento da produção do leite, que passou a ter como destino maior as queijarias e, por conseguinte, uma maior comercialização do queijo. Também durante esse período, o confronto entre moderno e tradicional no espaço nordestino ganhou novas nuances ante o processo de modernização e capitalizações da região, buscando-se meios para retirá-lo das cristalizadas imagens do atraso e da pauperização. Como salienta Francisco Firmino, “[...] as discursividades sobre o Ceará enunciavam o confronto entre as propostas modernizadoras e a conservação da identidade em crise [...]”. (FIRMINO, 2012, p. 27).

E foi na década de 1970 que também, Fortaleza, capital do Estado, surge nas falas dos entrevistados e nas já poucas matérias jornalísticas como principal mercado para o queijo jaguaribano. O momento traz aos produtores/comerciantes novas possibilidades, mas igualmente novas exigências. Intensifica-se a adaptação da produção local a um modelo econômico mais amplo e mais exigente. Também associados a demandas do

campo do cultural-mercadológico, percebemos os investimentos, referidos como incentivos às feiras regionais, espaço de apresentação dos produtos locais e regionalizados como “típicos”.

A criação da EMBRAPA ocorre também na década de 1970, assim como do INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial), e paralelamente à sua consolidação e da EMBRAPA como referências para a área, nas duas décadas seguintes, os produtos tais como o queijo artesanal são igualmente potencializados como bons negócios do campo. Nos anos de 1980 a 2000, assistimos a uma série de mudanças em relação às legislações e as regras sanitárias oriundas tanto dos estudos realizados pela EMBRAPA e seus parceiros como pela inserção do Brasil em vários acordos internacionais na área dos negócios do campo.

Ao longo da tese procuramos tratar como o artesanal/popular/memória se situam ante essas mudanças ocorridas nas últimas décadas do século XX. Além disso, como a tradição e a história se articulam no contar dessas narrativas. Em que medida a inserção do Queijo de Coalho em um mercado mais exigente mudou o cenário do fazer, do como fazer e de quem faz o produto? Se temos um cenário social e de produção diferentes que possibilitaram novas expectativas, significados ou ressignificações, como a produção do queijo se transformou no decorrer do processo de ampliação de seu mercado consumidor?

Buscaremos nas narrativas/fontes sobre a produção queijeira, em seu “saber fazer”, a noção de “tradição”. Acreditamos que essa noção, na atual conjuntura, subsidia as nossas problematizações. Lembrando, o discurso narrativo gerado, sempre em conflito, confronta ao mesmo tempo diferentes percepções do passado e, diante das demandas do tempo presente, provoca concepções de tradição que serão utilizadas pelos sujeitos nos debates. Concepções que são trazidas em dado momento pelos atores sociais como algo que permanece como ordem no caos das mudanças demandadas.

Em diálogo com esse arcabouço teórico e com base no material constituído no processo da pesquisa em que a EMBRAPA é o sujeito que pronuncia os novos tempos, construímos o corpo documental. Ele é composto, portanto, por diferentes fontes elencadas nos grupos que seguem:

- legislação sobre os chamados objetos ou práticas do ARTESANATO;

- fonte audiovisual construída através das gravações/transcrições dos seminários promovidos por instituições voltadas para os produtores de queijo, assim como imagens fotográficas;
- textos produzidos pelas instituições ligadas à discussão – EMBRAPA (narrativas sobre a produção queijeira, seu “saber fazer” a partir da noção de “tradição” na atual conjuntura), INPI (a respeito dos procedimentos para a certificação dos produtos de origem), MAPA (Manual de Boas Práticas Agropecuárias; legislação) e SEBRAE (materiais relacionados a projetos de melhoria da produção artesanal); universidades (artigos acadêmicos, manuais de apoio aos produtores, relatórios de avaliação de qualidade da produção queijeira);
- entrevistas com produtores, vendedores e trabalhadores inseridos na produção e comercialização da iguaria;
- jornais, já coletadas as notícias e reportagens dos dois principais veículos impressos do Estado do Ceará (O Povo e o Diário do Nordeste);

Fontes e diálogos metodológicos

Pareceu-nos importante discorrer um pouco sobre a caminhada da proposta à pesquisa em si, para melhor se compreender como chegamos ao arcabouço documental. A ideia da pesquisa surgiu do convite da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) para a participação em um projeto da instituição, iniciado em 2009, que teve por objetivo obter o selo de Indicação de Origem Geográfica (IOG) para o “Queijo Coalho Artesanal” do município de Jaguaribe-Ce, situado a 308 km de Fortaleza, com pouco mais de 34 mil habitantes (IBGE, 2014).

A Indicação de Origem Geográfica (IOG) é emitida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI)⁴, que atesta e também fiscaliza a preservação de qualidades consideradas como distintivas e portadoras de

⁴ O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é uma Autarquia Federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, responsável por registros de marcas, concessão de patentes, averbação de contratos de transferência de tecnologia e de franquia empresarial, e por registros de programas de computador, desenho industrial e indicações geográficas, de acordo com a Lei da Propriedade Industrial (Lei n.º 9.279/96) e a Lei de Software (Lei nº 9.609/98). Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em: 01/01/14

características locais e tradicionais. A feitura do queijo artesanal jaguaribano, seu “saber fazer”, receberia o selo de qualificação do INPI, com a ideia de garantir ao consumidor um produto que, além de típico, seria munido dos aspectos de controle de qualidade baseado nas chamadas “boas práticas de fabricação”.

Na época da proposta da EMBRAPA, o nosso papel no projeto foi levantar documentos e organizar um acervo que “comprovasse” a alcunha de tradicional para o queijo coalho artesanal de Jaguaribe. Ou seja, montar um inventário que se somaria a outros textos e documentos produzidos por diferentes áreas do conhecimento ligadas ao projeto.

O relatório final destinado ao INPI⁵ elencaria uma série de aspectos como a história e a tradição, a descrição da feitura (o que inclui as normas sobre a padronização e higienização), a comercialização e a mão de obra referente à iguaria. As informações do campo da disciplina História, no entender da EMBRAPA e seus parceiros, confeririam elementos simbólicos, de memória, mas também de cientificidade para o “fazer artesanal” em uma temporalidade longa e cultural da comunidade que realizava a fabricação, fato primordial para obtenção do Selo IOG. O processo descrito resultou no nascimento da ideia da pesquisa e num conjunto de documentos.

No entanto, abrimos um parêntese para apresentarmos uma dificuldade sentida ao longo da pesquisa de campo, principalmente no que concerne à perspectiva inicial, ou seja, aquela posta no projeto entregue na seleção do doutorado. Na época da seleção para o doutorado acreditávamos que a fonte oral seria a fomentadora da escrita e da análise da tese, tínhamos a experiência positiva do mestrado no qual as entrevistadas foram o centro do cotejamento das outras fontes.

Na pesquisa de doutorado, a boa recepção do mestrado não se repetiu quanto à disposição dos produtores e agentes públicos para a realização das entrevistas. Isto nos forçou a mudar totalmente a perspectiva da nossa análise para podermos completar a pesquisa com o presente texto. A documentação produzida pelos agentes públicos e instituições nos deu a oportunidade de análise de pontos de inflexão dos órgãos e dos discursos a respeito do

⁵ É importante salientar que até o momento o processo não foi encaminhado ao INPI.

processo que passavam/passam os produtores, e ao mesmo tempo nos deu uma dimensão maior da própria cadeia produtiva do queijo artesanal.

Para atender o almejado, a documentação foi elencada e analisada em diálogo com a historiografia contemporânea, no intento de compreendermos as racionalidades e práticas que permeiam o processo de fabricação e venda do queijo, assim como nos variados estratos de construção da memória coletiva, e, por conseguinte, nos confrontos de diferentes atores e interesses sociais.

Interessou-nos, na documentação, o agir da EMBRAPA, que, para além da coordenação do dossiê passível de ser entregue ao INPI, age ainda na dinamização e realização de estudos na área de segurança dos alimentos com base no monitoramento e controle dos perigos microbiológicos, físicos e químicos. Produzimos um material com as transcrições de palestras de eventos organizados ou fomentados pela EMBRAPA:

- I Encontro da cadeia produtiva de Queijo Coalho do Nordeste: indicação geográfica, qualidade e segurança. Dias 26 e 27 de novembro de 2009. PROMOÇÃO: EMBRAPA.
- I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil. Dias 23 a 25 de novembro de 2011. PROMOÇÃO: EMBRAPA-CE E EMATER-RS.

Qualquer análise dos documentos nos leva a um exame cuidadoso da sua materialidade, sobretudo no que concerne à produção do material audiovisual em questão. Realizamos a gravação das palestras e suas transcrições de acordo com os ditames da História Oral enquanto metodologia de pesquisa preocupada com o registro de narrativas. Selecionamos os eventos que tinham como centro o Selo de Indicação Geográfica, e aqueles com a presença de sujeitos e discussões de amplitude nacional. O material resultante foi confrontado com outros documentos e com a bibliografia.

Em relação à EMBRAPA, discorremos sobre a sua fundação e encontramos um trabalho do memorialista José Cabral que muito contribuiu para apresentarmos o nascedouro e consolidação da instituição ao lado de uma conjuntura internacional para a produção dos produtos agrícolas. Textos acadêmicos e didáticos produzidos pelos pesquisadores da EMBRAPA bem como pelas universidades em parceria foram inseridos como narrativas desses profissionais em relação à temática, assim como material dos *sites* das instituições, projetos de leis e leis do setor. Tais fontes possibilitam uma

discussão em torno do que é dito/escrito e as práticas dos profissionais em relação ao setor, e como dialogam com os produtores locais.

Destacamos no Primeiro Capítulo desta tese o Projeto de Lei “Estatuto do Artesão” (3.926/04), do Deputado Eduardo Valverde (PT–RO). Ainda que não efetivado como lei, o projeto, em sua tramitação desde 2004, traz definições no corpo do texto que são ilustrativas para percebermos apropriações. Além de uma conjugação de tempos históricos, pois ao mesmo tempo em que é tradição, ou seja, carrega em si uma longa duração, um passado no presente, é um espaço das expectativas (presente e futuro) dos sujeitos que as elaboram e as debatem. (KOSELLECK, 2006)

As expectativas colocam o sujeito ou sujeitos históricos no momento da sua elaboração, no tempo presente, e o que almejam, desejam é uma possibilidade de uma história futura. Debruçamo-nos sobre a proposta de lei para vermos os enquadramentos que propõe quando define "artesanal" e quais os objetos postos como tais, e encontramos conexões intertextuais com o conjunto de formuladores da área do cultural que discutimos no capítulo.

Uma das noções mais correntes à retórica dos técnicos/pesquisadores refere-se ao que denominam de “boas práticas” de produção. Interessam-nos os elementos e como são constituídos em “boas práticas”, pois estaríamos no epicentro da argumentação desses profissionais. Essa definição, em grande medida, baseia-se na recomendação do Manual de Boas Práticas Agropecuárias (MBPA) da Embrapa (2005) como os requisitos apropriados a tais práticas, tais como higiene pessoal, projeto e instalações, limpeza e “sanificação” de equipamentos e utensílios, entre outros.

Certamente podemos perceber estratégias de resistências dos produtores às metodologias empregadas pelos profissionais. Entre essas estratégias estão os “silêncios” em relação ao dito e ao não dito diante da longa tradição do queijo em Jaguaribe. Podemos também perceber uma confrontação entre o dito e o fazer com as imagens fotográficas produzidas durante o “campo”, no município de Jaguaribe, pensando em uma ideia referente à cultura material (equipamentos e estruturas físicas do fazer o queijo).

A memória nos é apresentada pelo que nos chega da cultura, seja a material e/ou imaterial. Alertamos que posteriormente discorreremos sobre

essa divisão, mas de imediato adiantamos o conceito, de José Newton Coelho Meneses, que nos guiou:

Cultura material é o complexo e dinâmico repertório do que os homens são capazes de produzir, fazer circular e consumir. Tais dimensões das ações não apenas sinalizam a(s) funcionalidade(s) da criação humana, como também denotam os diferentes significados atribuídos a um dado artefato por uma comunidade e/ou sociedade ao longo do tempo. (MENESES, 2011, p. 398)

Em busca da resolução da controvérsia inserida no âmbito do que seria materialidade e da imaterialidade como universos dicotômicos, o pesquisador José Newton Coelho Meneses (2011, p. 397) enfatiza que "Elementos materiais da cultura e patrimônio [...] (são) documentos de realidades sociais, não como reflexões destes [...]" e rejeita o uso corriqueiro do conceito de cultura material pela confusão que acontece em geral. José Newton Coelho Meneses utiliza e explica a noção de "elementos materiais da cultura" que adotamos:

Podemos distinguir a materialidade da cultura das representações mentais e do pensamento religioso, político, filosófico, artístico, da construção linguística etc., mas não podemos separá-los, tratá-los na individualidade reductiva. Advém dessa premissa, evitarmos a expressão cultura material e adotarmos elementos materiais da cultura, do mesmo modo que estranhamos [...] a ideia de uma cultura material e de uma cultura imaterial [...]. (MENESES, 2011, p. 400)

Quando lidamos com "elementos materiais da cultura", trabalhamos com um amplo leque de possibilidades de estudo e devemos ficar atentos na investigação. No caso do tempo presente, nas mudanças provocadas pela globalização no cotidiano das pessoas, nos lembra Jaime Rodrigues: "[...] mudanças de hábitos e na própria organização da sociedade em função da globalização, que se expressam tanto na diversificação dos produtos consumidos quanto nas formas sociais desse consumo", bem como nos processos de fabricação e circulação comercial. (RODRIGUES, 2011, p. 29)

Na análise dos documentos realizada, pensamos nos elementos materiais da cultura como uma das formas de abordagem das práticas sociais e culturais dos sujeitos coletivos, de caráter multidisciplinar. Os significados e

os objetos não são apresentados apenas como testemunhas características das sociedades que os elaboraram, são “documentos dessas sociedades” que reelaboram suas temporalidades focadas em uma ideia atualizada de tradição, caso dos envolvidos com a produção queijeira do Jaguaribe. Os produtores de queijo, também produtores de cultura, fortalecem, criam, seja pela narrativa, seja pela escolha de guarda de objetos, o passado mais benéfico em adaptações diante da conjuntura.

Como salienta José Newton Coelho Meneses (2011, p. 404): “as coisas existem e exigem gestos. O homem as inventa, as torna úteis [...] requerem gestos artesanais: as técnicas [...] a materialidade da cultura, mas também [...] significados [...]”. Nossa problemática coaduna-se com a invenção aludida de significações e ressignificações percebida na reelaboração e reinvenção de objetos, como nas narrativas forjadas em relação à conjuntura posta do setor.

Ressaltamos que não são apenas os produtores de Jaguaribe no Ceará que enfrentam as mudanças conjunturais, pois José Newton Coelho Meneses, em investigação sobre o modo de fazer queijo artesanal em Minas Gerais e do Dossiê Interpretativo dessa tradição produzidos para o IPHAN, constatou questões semelhantes para os produtores mineiros:

No caso do queijo artesanal de Minas é preciso considerar, dentre outras, o embate entre uma realidade e uma legalidade, na medida em que existe um aparato legal sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais, feitos a partir de leite cru que, em nome da segurança alimentar, inibem a prática artesanal. (MENESES, 2009, pp. 24-25)

Consideramos igualmente para o queijo artesanal de Jaguaribe o embate posto por José Newton Coelho Meneses (2009) entre “uma realidade e uma legalidade”, e também que a unidade de mercado ou mercado de produtos artesanais se fortalece na sua oposição ao mercado industrial. Sobre a materialidade da cultura, da qual a alimentação faz parte, para José Newton Coelho Meneses (2012), a comida está associada a um corpo culturalmente formado. Percebemos semelhante concepção nas análises de autores como Roberto da Mata (1987) e Reginaldo Gonçalves (2004), quando distinguem alimento e comida: “enquanto o alimento tem a ver com um corpo concebido em termos estritamente fisiológicos, a comida está associada a um corpo que é

culturalmente formado” (*Apud* MENESES, 2012, p. 366). Haja vista ser a alimentação um elemento material da cultura, a sua análise implica, portanto, representações e imaginários.

Ajudou-nos ainda José Newton Coelho Meneses (2009) com suas reflexões a respeito da produção queijeira mineira (lembramos que trataremos com mais afinco desse trabalho no Capítulo II da tese, quando discorreremos sobre as noções aqui consideradas guadoras nos documentos ligados ao campo próprio da cultura), pois não poderíamos deixar de lado na coleta de fontes as dificuldades e projetos vivenciados pelos produtores locais:

[...] processo interpretativo do patrimônio cultural vincula-se inevitavelmente a um plano de desenvolvimento local ou regional que objetiva a inclusão da comunidade no processo. Deste modo, deve possibilitar a democratização do conhecimento, a conscientização e a orientação para a fruição do patrimônio interpretado. Tal inclusão, na verdade, é a garantia de uma sustentabilidade local que somente a gerência do processo pela própria comunidade irá assegurar. (MENESES, 2009, p. 31)

Para ficarmos de acordo com a ideia de democratização e inclusão da comunidade no nosso próprio processo de pesquisa, as entrevistas que, embora não sejam as únicas, são fontes privilegiadas, trouxeram as vozes daqueles que estão em processo e implicam representações, demonstram escolhas, classificações focadas no tempo e no espaço do presente das mudanças que vivenciam.

Nas primeiras idas a campo, chamou-nos a atenção certa relutância que os entrevistados tiveram em compartilhar as suas experiências conosco, apesar de sempre dizerem que “estavam dispostos”. Depois, 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 “ausências” ficaram registradas no caderno de campo, dentro das orientações “geertzianas”, como itinerários de entrevistas frustrados devido a “desencontros de agendas”. 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.

Os primeiros procurados para coleta de informações foram aqueles filiados à Associação dos Produtores de Leite e Derivados de Jaguaribe (QUEIJARIBE). Chegamos a eles por meio de duas pesquisadoras da Embrapa Agroindústria Tropical: Maria do Socorro Rocha Bastos, engenheira de alimentos, Ph. D. em Ciência e Tecnologia de Alimentos, e Maria Alves Fontenele, engenheira de alimentos, M.Sc. em Tecnologia de Alimentos, atualmente professora da Universidade Federal do Maranhão, em Imperatriz-MA.

A QUEIJARIBE foi fundada em junho de 2005. Diz a ata de sua fundação: “Esta reunião já foi resultado de uma capacitação realizada para estes empreendedores com o objetivo de trabalhar a construção do associativismo, desencadeando neste resultado gerado pelo interesse coletivo em fundar esta associação [...]”.⁶ A associação realiza uma reunião por mês em sua sede. Fomos a três dessas reuniões (entre 2011 e 2012), ocasiões em que fizemos a apresentação das intenções gerais do trabalho e mantivemos contatos para entrevistas com produtores presentes.

Como já observamos, as reuniões da QUEIJARIBE foram espaços para socializarmos os encaminhamentos em relação ao que estávamos realizando e reforçarmos a necessidade de contribuições de todos os sócios na coleta de dados, principalmente na ajuda em relação às entrevistas com os próprios ou indicações de nomes, pedido nem sempre foi atendido, ou pelo menos nem tão facilmente como era o esperado por nós.

Aliados às ausências/dificuldades/relutâncias surgiram os silêncios constitutivos nas entrevistas, principalmente nas primeiras realizadas, e tivemos que formular novas questões, perguntar mais vezes, sermos mais persistente, o que resultou em fruições, como de Maria de Fátima Diógenes (2010), marcada por alguns aspectos, um deles relativo aos objetos de memória: “[...] aqui tem muita prensa de madeira [...] Lá [...] tem”. Fátima, como gosta de ser chamada, nos falou: “[...] Eu disse a ela (apontando para sua irmã Ada, que permaneceu no local da entrevista, na casa do pai das duas, enquanto estávamos à mesa da copa tomando café) que aqui tem muita

⁶ Ata de fundação, 29 de agosto de 2005, Cartório Jaguaribe.

prensa de madeira. **Nas vertentes têm [...] nos terreno [...] Lá no terreno tem [...]**” [grifos nossos].

Naquela ocasião, conversamos com Fátima e seu pai, Sr. Francisco Benício Nogueira Diógenes (2010), de 67 anos, e vez ou outra surgia Ada Maria Diógenes (2010), irmã de Fátima e na época presidente da QUEIJARIBE. A família é conhecida no estado do Ceará como produtora de leite e queijo. Instigados sobre a existência de documentos como cartas, fotografias, etc., veio o diálogo:

Fátima – [...] humm [...] não sei. Cartas, Ada, não?

Ada – Tipo pra escrever, assim pra dizer, manda um queijo. E os objetos do vovô, pai?

Pai - Tudo que era dele (avô), minhas irmãs ficaram. Eu herdei um copo. Tenho certeza que as minhas irmãs. Tio Chiquinho tem algum registro. [...]. (Entrevista realizada em junho de 2011)

Percebemos que nossa investigação se relacionaria com uma das complexas formas de as pessoas lidarem com os objetos/coisas para sua investigação, o modo de construção memorial, ou melhor, da acomodação (e/ou desacomodação) de memórias.

Para Joel Candau (2012), memória é sempre identidade em ação; o modo de as memórias se reestruturarem na execução de um conjunto de tarefas compostas pelos atos de seleção, organização, guarda, exposição e avaliação, tarefas essas que caracterizam o processo de patrimonialização. As escolhas de guardar, preservar ou descartar significam percursos de vidas, de desejos ou não de construções de memórias que ganham ou podem ganhar em dimensão social. A forma como os sujeitos organizam escolhas e descartes pode em muito nos dizer sobre como respondem às necessidades postas no presente. A reelaboração da tradição aparece em meio à narrativa que traz fragmentos de memória, sejam como lembranças do vivido e/ou dito, sejam com surgimento dos nomes daqueles que podem informar e atestar a tradição (as pessoas referências de cada grupo social).

A tradição é devidamente pensada, selecionada para si e para os outros, em meio a diferentes interesses demandados pela conjuntura. Segundo Reinhart Koselleck (2006), o historiador, ao transformar vestígios/fragmentos em fontes, se movimenta em dois planos: o primeiro consiste em apreender os

fatos históricos na própria linguagem da fonte, no nosso caso, os fragmentos da memória representados oralmente e materialmente estão em evidência nas análises particularizadas para cada fonte; o segundo plano, de acordo com Reinhart Koselleck, são os conjuntos de procedimentos e conceitos que ajudarão o historiador nas hipóteses de pesquisa.

Na sua obra “Futuro Passado”, esse autor lança duas categorias que são bastante úteis na nossa apropriação: “espaço de experiência” e “horizonte de expectativas”, assim definidas:

Todas as histórias foram construídas pelas experiências vividas e pelas expectativas das pessoas que atuam ou que sofrem [...] equivalem às (categorias) de espaço e tempo [...] não se propõe uma alternativa, não se pode ter um sem o outro: não há expectativa sem experiência, não há experiência sem expectativa. (KOSELLECK, 2006, pp. 306-307)

Nossa escrita é marcada pelo tempo presente. O termo História do Presente se associa inicialmente à criação, entre os anos de 1978 e 1980, do Instituto de História do Tempo Presente (IHTP), na França, com objetivo de tratar do “passado recente”, entendido como aquele referente ao pós “Segunda Guerra Mundial” (AREND; MACEDO, 2009). Todavia, já na década de 1980, a História do Presente ganha novos ares e objetos particulares no campo dos historiadores.

Serve-nos o cenário social explicitado por François Dosse, para quem “há uma presença do passado no espaço público, que não é nova, mas ganhou intensidade [...]”, como diante da atual conjuntura econômica. Os sujeitos agem no que percebem como uma “crise”. E toda essa crise ameaça não apenas o presente e o futuro, mas também o passado. E é nesse cenário o “lugar” em que os sujeitos/produtores repensam a ideia de “tradição”. (DOSSE, 2012, p. 6)

Reinhart Koselleck (2006) orchestra a reflexão sobre as temporalidades: o passado/presente/futuro, “horizontes de expectativas”. O presente é o lugar da “invenção” de um passado que atenda às expectativas futuras daqueles que refletem. Os sujeitos instigados constroem um novo “lugar”, se reorganizam no âmbito da materialidade e ao mesmo tempo nas formas de pensar e representar o seu “saber fazer”.

Quando pensamos em fonte oral na perspectiva da História Oral como técnica e teoria, bem como performance, a concepção de silêncio de autor se assemelha a de performance. Tudo interessa no diálogo da entrevista: respiração, fôlego, recuo na conversa, no corpo, piscadas, gestos (formas de silêncio). Cada entrevista fora gestada inclusa na ideia de atuação dialogal. Em outras palavras, as entrevistas fazem parte de um movimento narrativo que comporta performances tanto do entrevistado como do entrevistador que une corpos, voz, palavras, formas de escolhas de vocábulos.

Outro momento de fruição foi percebido na fala do Sr. Antônio Carlos (2009), na época da entrevista vice-presidente da QUEIJARIBE. Quando perguntado sobre a existência de pessoas que pudessem comentar, falar acerca da produção queijeira, diz-nos (aqui as reticências são utilizadas para demonstrar as vezes em que o entrevistado parava para lembrar algo):

Tem o Dr. Nogueira, que hoje é falecido, produziu leite e produziu muito queijo [...] Tem seu Zé Nogueira, é irmão do Dr. Nogueira (doente de azmmeihe). Que foi deputado estadual. Tem meu pai também, Luís Felipe de Freitas [...] Tem o pai da Ada [...] Tem o Chico Benício (pai da Ada). Tem pessoa do Mulungu [...] tem muitos falecidos, mas tem alguns ainda [...] Na região da Jaguaribara, já na extrema de Jaguaribe têm muitos ainda [...] tem deles, por exemplo, lá no Baltazar [...] lá no Mateus. Mateus é daqui a 20 km. Tem o seu Zé Bezerra aqui que é conhecido, Zé do Xavier, aqui no ajuntador. Tem ele e tem o Francisco que é irmão dele, ele pode dizer, o pessoal dele que [...] tem o Frangosi [...] ele tá para Fortaleza, tá doente [...]. (Entrevista realizada em junho de 2011)

Caminhou-se assim, entre lembranças surgidas, objetos lembrados ou achados e recuperados em meio às conversas com os sujeitos da produção artesanal queijeira de Jaguaribe. Os temas surgidos nas entrevistas estão diluídos ao longo dos capítulos desta produção textual, articulados com a historiografia sobre a temática e ocupação do espaço do município no período da colonização.

Na busca por documentação, visitamos os arquivos dos dois principais jornais em circulação no Estado: “O Povo” e o “Diário do Nordeste”. O jornal “O Povo” foi fundado em 1928 por Demócrito Rocha. A boa e atualizada organização dos arquivos da instituição possibilitou um panorama do século XX

(e, claro, deste início do século XXI), passível de nos deixar identificar quando e como o queijo de Jaguaribe começa a ser registrado no jornal em questão.

A primeira matéria é do ano de 1973 (ou seja, não há nada antes dessa data), e vai aumentando gradativamente a quantidade de informações sobre o queijo até o presente, seja como elemento de distinção, seja quanto ao sabor dado pela localização geográfica da iguaria. Ao todo temos coletadas e organizadas 25 matérias, que abrangem o período de 1973 a 2009. São em sua maioria formadas de notícias e reportagens.

Já no jornal “Diário do Nordeste”, fundado em 1981, que pertence ao Sistema Verdes Mares de Televisão, afiliado da Rede Globo no Ceará, coletamos e organizamos 13 notícias e reportagens. Também nos foi possível demarcar tempo e diferenças de construções entre as matérias, ou seja, quando o queijo de Jaguaribe surge como elemento de destaque na culinária cearense. Como diz Alexandre Stephanou (2001, p. 45):

A imprensa informa e forma; privilegia, dispõe e relaciona as notícias, elegendo os acontecimentos que merecem destaque e os que serão relegados ao esquecimento. Não registrando apenas o fato ela o cria, na medida que seleciona o que é e o que não é notícia, seja por critérios jornalísticos, ou por interesses econômicos e políticos. (STEPHANOU, 2001, p. 45)

O jornal funciona como um suporte de memória, e no caso presente reforça uma construção memorativa em que o queijo é transformado em monumento, porém não antes da década de 1970. O reportado em ambos os jornais e na cronologia contribui para a nossa hipótese de que, a partir da década de 1970, o Ceará – tendo Fortaleza como centro – atribui aos objetos e práticas, antes cotidianas, como afirma Firmino (2012, p. 27) “[...] discursividades [...] dentro de propostas modernizadoras e conservadoras de identidades [...]” que ainda encontram-se na ordem do dia. Dentro de uma luta de representações que cabem bem na frase irônica de Zygmunt Bauman (2001, p. 21), porém acertada para a ocasião, “Uma vida dedicada à procura da identidade é cheia de som e fúria”.

Na pesquisa presente as narrativas e objetos estão carregados ao mesmo tempo do enquadramento do discurso que as originaram e de

elementos de relações, mediações, diálogos não esperados (desejados) quando pensados, sistematizados, expostos.

A tese **“Consumo da tradição: a inserção do Queijo Coalho de Jaguaribe, Ceará, no mercado de produtos artesanais (1970-2010)”** divide-se em três capítulos.

No primeiro capítulo - *“Queijo Coalho: histórias, consumo e outras relações”* -, montamos um quadro social a partir das memórias postas pelos entrevistados, relacionadas aos objetos da produção queijeira da tradição do “saber fazer” do queijo coalho artesanal de Jaguaribe. As narrativas nos proporcionaram a compreensão da formação do queijo como objeto identificador da identidade dos jaguaribanos, não apenas como objeto de sustento para os produtores locais. Para compor esse quadro social a partir das memórias, buscamos apresentar a região, o local e o humano na tradição e na história, no que diz respeito ao trabalho: saber fazer, cultura material da produção, transporte, os caminhos, arquitetura.

Já o segundo capítulo – *“O queijo de Jaguaribe-CE: à procura de um lugar no mercado do artesanato”* – tem por objetivo acompanhar as condições que possibilitaram a emergência da relação entre queijo e tradição. Para tanto, localizamos a fundação da EMBRAPA e o Estatuto do Artesão como fundantes/orientadores das preocupações do Estado quanto ao estímulo e a valorização/valoração do artesanal em um mercado em que esse filão se encontra cada vez mais em expansão, devido aos sentidos modernos tanto do que se tem entendido como objeto cultural ou patrimonial, como pelas razões de vivenciarmos uma globalização que massifica objetos e práticas e o “peculiar” aparece como diferenciador igualmente estimado.

Apresentamos as instituições fomentadoras do debate e das mudanças de significados de um léxico ligado à alcunha de popular. Entre as instituições parceiras da EMBRAPA estão o INPI e a QUEIJARIBE, que estão postos também nessa parte do texto em um contexto de seus surgimentos enquanto instituições. A respeito de políticas públicas nos referenciamos o de Muller (2003, p. 69): “elaborar uma política pública equivale a construir uma representação, uma imagem da realidade sobre a qual queremos intervir”. Daí,

partirmos do convencimento de que os técnicos de instituições governamentais não se aproximam dos sujeitos que desejam recrutar para adoção de ideias apenas como cumprimento dos ditames de acordo com as suas funções, e que, de alguma forma, tais profissionais partilham ou mesmo tenham ajudado a arquitetar tais ideias. Estão absolutamente convencidos do correto das ações.

Finalmente, o terceiro capítulo - "*Retórica da tradição: discursos sobre o queijo coalho de Jaguaribe no passado*" se detém sobre como o processo de desenvolvimento do *saber-fazer e a sua patrimonialização podem ser pensados na* relação entre o bem cultural e patrimonial com as "boas práticas" de produção. Essas indagações surgem das nossas observações em relação às mudanças ocorridas nas estruturas física e humana da produção queijeira a partir, por exemplo, dos objetos e instalações das queijarias locais. Para tanto, discorreremos a respeito do discurso sobre o artesanal e tradicional a partir de instituições do patrimônio como o IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, articulado com movimento, e para além do Brasil, como UNESCO (Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura). A relação ocorre entre o bem cultural e patrimonial com as "boas práticas" de produção. Esse capítulo é fundamental para confirmar a hipótese da existência de uma percepção em que um novo modelo de produção queijeira, cujos sujeitos se apropriam de uma narrativa construída no campo da cultura, reelaboram conceitos de típico, artesanal e tradicional associado a uma internalização por parte dos produtores e consumidores.

CAPITULO I

Queijo Coalho: histórias, consumo e outras relações

Todo ato humano é ligado à cultura e traz uma memória. Lembrar é ato de reorientação da experiência sob novo olhar. Nessa perspectiva, o capítulo segue com o objetivo de apresentar uma “configuração narrativa” da experiência (do olhar) daqueles que lidam/lidaram, de alguma maneira, com o modo de fazer do queijo coalho no município de Jaguaribe. Como toda narrativa é uma experiência temporal, ela é igualmente pertencente ao tempo passado e ao futuro com suas expectativas. (RICOUER, 2010)

Interessou-nos, primeiro, o contexto social. Fomos à busca da iguaria ao longo da formação histórica e das relações comerciais do Estado do Ceará. Com isso apresentamos um quadro do processo de sua colonização, por vias dos chamados caminhos do gado, por meio de fontes como da historiografia cearense e a imprensa, e tivemos entrevistas com produtores e/ou conhecedores dessa experiência. Iniciamos então o capítulo pela inserção do queijo coalho na culinária do Estado, com algumas receitas mais populares para termos noção de um cenário mais amplo dessa culinária e seus modos de fazer.

Como consequência de leitura do livro de Daniel Roche, afirmamos que nada nos parece mais “banal” do que o ato de alimentar-se. De acordo com o autor de *“História das coisas banais”*, “banal” seria séries de confortos, que, de tão incorporados ao nosso cotidiano, parecem sempre ter existido. Desse modo, não esquecemos que, mesmo envolta nesse ar de banalidade, a culinária é um tema que não é de hoje, e serve aos discursos identitários de diferentes povos, em diferentes situações. E as identidades são, pelo menos desde o século XIX, elaborações por demais importantes para as sociedades, para serem consideradas sinônimo de sem importância. (ROCCO, 2000). Parafraseando Michel de Certeau & Luce Giard e Pierre Mayol (2000), sob um pacote de hábitos banais, não é a aparência rotineira que se deve visar, não é o fluir tranquilo de um dia de semana após outro, das semanas, dos meses, dos anos; é o ritmo produzido no tempo por essas famílias e pelo qual ela pratica a singularidade. O campo dos hábitos de maneira geral, em particular

dos hábitos alimentares, demandou tempo exercido no mais trivial, no mais banal, ao longo de temporalidades em que os sujeitos se dão conta que gostam ou desgostam, fincam ou não nos gostos determinados alimentos. (DE CERTEAU, GIARD, & MAYOL, 2000, p. 90).

Ao apontarmos o ato de alimentar-nos, em conexão com o cotidiano e cultura, pensamos de imediato no grupo social em que somos “criados”, educados, habituados. Henrique Carneiro (2003) expressa que a alimentação é um: “[...] complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. [...] a fome biológica [...] não obedece ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas [...]” (Carneiro, 2003, pp. 1-3)

Partimos da hipótese de que os queijos coalhos são uns dos alimentos que fazem parte de um quadro sociocultural construído há longo tempo, estimulador da formação de paladares do cearense. Analisar a inserção do alimento queijo coalho artesanal no espaço cearense é lidarmos com a formação histórica e cultural do lugar e suas pessoas, principalmente de um espaço físico como o de Jaguaribe, em que os locais se automeiam como os melhores no modo de fazer da iguaria no espaço regional.

Alcunhamos o queijo coalho no plural, porque por mais que a base da receita da iguaria seja semelhante em todo o Nordeste (ou Brasil), cada lugar traz características do “saber fazer” das gerações daqueles envolvidos na feitura do quitute, traz as marcas físico-químicas do espaço geográfico e como os produtores lidam com tais fatores e a técnica, fazendo sentindo que cada espaço de produção e mesmo cada produtor acredite em um fazer diferenciado. Tal qual Monteiro Lobato diz pela boca de Tia Anastácia do Sítio do Pica Pau Amarelo: “Receita, dou; mas a questão não está na receita – está no jeitinho de fazer.” (CAMARGOS e SACCHETTA, 2008, p. 22)

A citação que segue descreve uma das maneiras de comer o queijo coalho, que pode ser observado à beira-mar de uma praia qualquer do Ceará, quando surge um vendedor ambulante anunciando com boa garganta: “Queijo Coalho assado na hora!”

Queijo coalho à milanesa: fatie o queijo na espessura de um dedo, passe no trigo, no ovo e na farinha de rosca. Frite na

manteiga, coloque em prato com papel absorvente, e em seguida passe canela.⁷

De várias outras maneiras, além da descrita no texto em destaque, o queijo coalho surge na culinária cearense, como é o caso do prato servido comumente nos restaurantes do Estado: “Baião de dois coberto de queijo coalho com acompanhamento da carne de sol”. Temos ainda em bairros da cidade de Fortaleza o queijo acompanhado de rapadura ou doce de goiaba. No interior do Ceará, ao se praticar a boa recepção, se oferece às visitas café, bolo, tapioca e fatias de queijo coalho.

As cenas descritas são corriqueiras no cotidiano das pessoas do Nordeste do Brasil, portanto comuns no Estado do Ceará, onde o queijo coalho ou de coalho (como queiram) está presente, seja como refeição principal, seja como acompanhamento de diversos pratos do cardápio da população. Na qualidade de prato principal, temos o exemplo da receita da citação em destaque, “queijo coalho à milanesa” ou apenas “queijo assado”, como o oferecido na praia pelo vendedor.

No âmbito do acompanhamento, a iguaria vai bem com tapioca, feijões, cuscuz, pamonha, bolos, rapadura ou com um simples pãozinho francês ao lado de um cafezinho preto. Ou ainda, em um prato harmonizado e há pouco descrito como o baião de dois com a carne de sol servido em restaurantes.

Comum também o é, em várias das ocasiões citadas, o queijo coalho receber alcunha da localidade de sua origem de fabricação: queijo coalho de Jaguaribe, de Tauá, de Alto Santo, de Morada Nova, de Quixadá ou de Quixeramobim. Esses são alguns dos municípios mais lembrados quando o assunto é queijo coalho no Ceará, sendo quase um ingrediente a mais aos sabores da iguaria.

Vamos utilizar uns trechos do livro de Rachel de Queiroz, “Não me Deixes”. Suas histórias e sua cozinha” (2000), para apresentar um pouco da culinária (alguns dos objetos e espaços como a cozinha) do Ceará. O sobrinho da escritora, Flávio de Queiroz Salek, na apresentação da obra, explica a formação de seu “gosto” pela cozinha chamada por ele de “sertaneja”. Para Flávio de Queiroz Salek, essa cozinha foi um marco para a constituição do seu

⁷ Disponível em: <<http://guiadacozinha.uol.com.br/receitas>>. Acesso em: 02 maio 2013.

paladar, elaborado entre choques e encontros entre o Rio de Janeiro e o Ceará:

Desde muito pequeno, eu viajava nas férias para a fazenda Não me Deixes (Quixadá–Ceará). Lá, o menino criado na rua Paissandu, no bairro carioca do Flamengo, passava a viver outro mundo, um mundo que também se incorporou ao meu [...]. Ir para O Não Me Deixes significava mudar completamente os gostos e cheiros, pois a cozinha sertaneja é muito diferente da que comemos aqui no Sul. (QUEIROZ, 2000, p. 10)

O sobrinho da escritora cearense aprendeu no contato com a família do interior do Ceará parte do que seria o “substancial”, o “habitual” a respeito da culinária e modos de fazer, fazendo com que as referências por meio da comida possam ser pensadas por ele, assim como pela tia Rachel de Queiroz, como parte da construção identitária coletiva. Câmara Cascudo (2007), em seu clássico *“História da Alimentação no Brasil”*, sentencia: “comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma [...]”. Logo, é na ordem dos dias que se vão moldando as normas sociais, o que passamos a chamar de costumes, entre eles, o de como alimentar-se. (CASCUDO, 2007, p. 22)

Na base alimentar dos sertões ou do interior do Nordeste das memórias da escritora cearense tem o feijão com arroz, a farinha de mandioca e a carne em dias especiais (carne de porco, de boi e de bode), escreve Raquel de Queiroz (2000):

A cozinha nordestina descende da cozinha portuguesa, mas apenas em termos, pois a influência do que poderíamos chamar de culinária indígena ainda se faz muito sentir (...). Comia-se a carne moqueada na brasa, misturada com farinha de mandioca (...). Parece que foram eles os inventores da farinha de mandioca, de onde se conclui que a alimentação do caboclo nordestino ou amazônico não variou muito dos tempos da descoberta para cá. A carne cozida ou assada no espeto ainda é o cardápio predileto do caboclo. (QUEIROZ, 2000, p.11)

Nas palavras do sobrinho de Rachel de Queiroz, a comida, o espaço da cozinha da casa no interior do Ceará o transpunham para “outro mundo” que terminou por se agregar ao que ele começou a chamar de seu mundo. É um “admirável mundo novo” iniciado pela cozinha, por dietas específicas em

uma concepção da comida intrínseca à identidade ou ao que entendemos em Pierre Bourdieu (2004), como “habitus”:

[...] que mantém com o mundo social que o produz uma autêntica cumplicidade ontológica, origem de um conhecimento sem consciência, de uma intencionalidade sem intenção e de um domínio prático das regularidades do mundo que permite antecipar seu futuro, sem nem mesmo precisar colocar a questão nesses termos. (BOURDIEU, 2004, p23)

Na citação, o sociólogo Pierre Bourdieu descreve o processo de aprendizagem nos grupos sociais que nos envolvem desde que nascemos e acaba por se naturalizar seja como memória, seja como valoração identitária. O “gosto”, no caso, carrega “lições” do mundo social em que vivemos, ao mesmo tempo em que “escolhemos”, apresentamos e representamos características de certa maneira de ser.

Não podemos deixar de observar que o ato da fabricação do queijo artesanal sublinha a tarefa de adaptação dos modos de fazer e o gosto às demandas conjunturais do comércio, da legislação, ao mesmo tempo que deve garantir permanências em relação ao “saber fazer” geracional. Nessa relação dialética, o velho se transforma em novo e nem sempre imediatamente perceptível por quem vivencia, porém transforma/inova a tradição.

Em razão do exposto, o objetivo deste capítulo é oferecer um quadro social por meio de uma narrativa histórica em que o saber fazer do queijo coalho se estabelece ao longo do tempo no Estado do Ceará, tornando-se, para além de elemento da dieta, um destaque da identidade cearense ao final do século XX. Iniciamos com uma construção narrativa mais ampla da chegada da iguaria ao Brasil, ao Nordeste, para depois entrarmos na especificidade da presença da iguaria no espaço que hoje configura o Estado do Ceará.

No segundo momento do capítulo, trazemos uma historiografia que associa feitura do queijo de coalho no Ceará à colonização do espaço no século XVIII. Essa colonização foi realizada pelos caminhos da criação do gado e da venda da carne como produto comercial importante, como também pela produção leiteira e seus derivados de subsistência, produtos determinantes para a economia local. Focamos nos elementos materiais da fabricação, das

queijeiras, em suas possibilidades e avanços, no que diz respeito ao armazenamento e criatividade culinárias.

Nesse último ponto, o historiador José Newton Coelho Meneses (2015) nos proporciona reflexões quando escreve a respeito da experiência dos queijeiros de Minas Gerais, trazendo elementos para se compreenderem noções de materialidade sobre os modos de fazer e os saberes relacionados à produção queijeira. Nas palavras do autor:

Não há como separar o material e o imaterial na busca de entendimento dos modos de fazer tradicionais. O lugar e o valor dos instrumentos e dos saberes, das matérias-primas e das técnicas, do produto e dos seus significados, formam uma unidade complexa e dinâmica, forjada no processo, pelo conjunto da prática, pelo todo da ação humana. (MENESES, 2015, p.3)

Utilizamos a lição do pesquisador mineiro para apresentar um mundo material e pragmático que é parte do núcleo formador da história e cultura do espaço cearense. Fechamos o capítulo com a discussão e a apresentação de alguns desses pratos em consonância com a cultura alimentar da região sobre a qual refletimos, a partir da iguaria queijo coalho inserida no cotidiano das pessoas do lugar ou dos lugares por uma dinâmica econômica, marcadamente pela atividade socioeconômica da colonização do espaço geográfico do Vale do Jaguaribe.

1.1 - Um tanto de histórias que vem de longe: inserção do queijo no hábito alimentar do Brasil

De acordo com várias publicações, podemos assegurar que os queijos coalhos nordestinos são herdeiros do queijo português, mais especificamente dos queijos produzidos na região da Serra Estrela, chegados, aqui, no período da colonização. Os portugueses trouxeram para sua expansão econômica e culinária um gosto forjado nos produtos originários da agricultura e da criação de animais.

O pesquisador potiguar Câmara Cascudo (2001) formulou uma lista com nomes de animais e vegetais adaptados pelos portugueses aos climas e geografias do Brasil. Dentre os muitos vegetais, têm-se figos, tâmaras, limas,

nabos, hortelãs, mostardas, alho, chicória, acelgas, cenoura, espinafres. Já entre os animais, estão a galinha e o porco e, claro, o gado (vaca com seu leite e derivados). (CASCUDO, 2001)

O tratado de Gabriel Soares de Sousa (2013), analisado por Câmara Cascudo (2001), aponta uma lista parecida de animais, com acréscimos para as ovelhas e as cabras, e nos dá conta da preferência dos portugueses por queijos e manteigas:

As ovelhas e as cabras foram de Portugal e de Cabo Verde, as quais se dão muito bem, umas e outras parem, tirada a primeira paridura, duas crianças, e muitas vezes três, as quaes emprenham como são de quatro mezes, e parem cada anno pelo menos duas vezes, cuja carne é sempre muito gorda, mui sadia e saborosa; e quanto mais velha é melhor, e umas e outras dão muito **e bom leite, de que se fazem queijos e manteiga**. [grifos nossos] (SOUSA, 2013, p. 174)

A preferência dos Lusitanos dos Quinhentos por queijo foi registrada, por exemplo, pelo encenador Gil Vicente (1527) *apud* Cascudo (2001, p. 229): “A tragicomédia pastoril da serra da Estrela, que o rei D. João III assistiu em 1527, cita ‘muita caça e pescaria’, a ceia e jantar de perdiz. A vila de Cea fazia queijos. Gouveia exportava castanhas. Manteiga na Serra da Estrela, leite.” (CASCUDO, 2001, p. 229)

Os registros do jesuíta José Anchieta (1585) nos dão margem para pensarmos a antiguidade do consumo da iguaria em espaços que hoje se convencionou chamar de Nordeste brasileiro: “alguns ricos comem pão de farinha de trigo de Portugal, máxime em Pernambuco e Bahia, e de Portugal também lhes vêm vinho, azeite, vinagre, azeitona, queijo, conserva e outras cousas de comer.” Os comentários do inglês Robert Southey (1587) (SOUTHEY, *apud* Dias 2010, p. 11), também nos proporciona reflexões sobre a produção da iguaria no Brasil em tempos remotos.

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 mesmo Cabo Verde e Europa, e do leite se **faziam manteiga e queijo**. [grifos nossos] (SOUTHEY, *apud* DIAS, 2010, p. 11)

O pesquisador Gilberto Freyre (2006) fortalece o argumento de que na América Portuguesa o lusitano teve que mudar quase que totalmente a sua alimentação, e escreve:

[...] do trigo para mandioca [...]. Tudo era aqui desequilíbrio. Grandes excessos e grandes deficiências [...]. O solo, excetuadas as manchas de terra preta e roxa, de excepcional fertilidade, estava longe de ser o bom, de se plantar nele tudo o que se quisesse, do entusiasmo do primeiro cronista [...] rios grandes inimigos da regularidade [...]. Enchentes mortíferas e secas esterilizantes [...] formigas [...] lagartas das roças [...]. (FREYRE, 2005, p 53)

O pesquisador Gilberto Freyre (2006) tem como premissa para sua interpretação a contraposição colonização inglesa na América do Norte (EUA) *versus* colonização portuguesa na América do Sul, pautada na concepção de que os estadunidenses em melhores condições climáticas puderam realizar o projeto colonizador, enquanto que no espaço brasileiro, devido às más condições, os colonizadores tiveram que adaptar-se, adaptando com isso toda a alimentação e sua produção. A linha de pensamento é a mesma de Câmara Cascudo (2001), porém o pesquisador potiguar frisa que o colonizador português adapta-se, mas não sem resistências, pois tentaram transpor o cardápio de Portugal, como bem transparece na lista posta por ele.

Caso exemplar nos apresenta o historiador Evaldo Cabral de Mello (2007), ao se reportar ao período conhecido como “Brasil Holandês” (1630-1654), mais precisamente no momento das “Guerras de Restauração” (1645-54). Para ele, havia por parte do colono e das tropas portuguesas a insistência de se alimentar com o que vinha da tradição portuguesa: “[...] a alimentação das tropas deveria consistir em trigo, farinha e biscoito [...]”. E continua o autor, “Mendes de Vasconcelos não escondia, aliás, que o uso da farinha de mandioca só deveria socorrer na falta dos cereais europeus”. Quando se podia, mandava-se vir do Reino, quando não, fazia-se localmente adaptando às condições postas. (MELLO, 2007, p. 221)

No caso do queijo, na obra supracitada, o autor nos avisa que mesmo entre os mais humildes tentava-se manter o costume alimentar lusitano com uma produção local, enquanto os ricos importavam das suas cortes. Nesse

caso, o historiador cita o mesmo intento por parte de portugueses e holandeses:

[...] 'mesmo fora da área açucareira, o colono teimava em alimentar-se à maneira do Reino. No Rio Grande do Norte, fabricavam-se queijos e requeijões como no termo de Lisboa [...]'. Mesmo os holandeses mantinham um fluxo constante de bens adquiridos da Europa, entre eles o queijo dos neerlandeses. (MELLO, 2007, p. 227)

A percepção de Evaldo Cabral de Mello (2007) é confirmada pelo cronista contemporâneo das “Guerras de Restauração”, Gaspar Barleus (1647), quando afirma: “informou-se minuciosamente da provisão de pão, biscoito, toucinho, legumes, carnes, queijo e vinhos existentes nos navios e armazéns, pois sem isso a soldadesca se torna indisciplinada”. (*Apud* DIAS, 2010, p. 16)

Caio Prado Júnior (2011), a respeito da Colônia, escreve, “o leite não é aproveitado comercialmente; serve apenas para o consumo interno das fazendas, e é utilizado coalhado ou então em queijo, um queijo grosseiro e mal preparado [...]”. (PRADO, 2011). Tampouco podemos afirmar que o queijo fora para o português desde sempre um produto essencial na dieta, sobre isso nos informa Juliet Harbutt (2011),

[...] os poucos produzidos eram excepcionais, e a maioria utilizava (e ainda utiliza) o cardo ou a alcachofra-brava para coalhar o leite gorduroso da ovelha. Com o desenvolvimento da economia e da indústria do turismo desde a década de 1960, Portugal assistiu ao renascimento dos queijos artesanais e à introdução de locais de fabricação maiores [...]. (HARBUTT, 2011, p. 147)

É dentro dessas histórias de inserção de hábitos e valores, também culturais, que se criou um repertório de avaliações individuais e coletivas acerca do queijo coalho nos diferentes estados do Brasil. Os mais famosos deles são os queijos mineiros. E se as tendências atuais do campo da disciplina História apregoam que toda história é uma história do tempo presente, a questão de partida da nossa pesquisa veio das dificuldades

enfrentadas na atualidade pelos produtores de queijos artesanais mineiros, mas não só por eles, como explicita Maria Coeli Simões Pires (2013):

No Brasil, especialmente em Minas, a produção de queijo artesanal é ciclicamente combatida em face das normas atinentes à produção de alimentos de origem animal, estabelecidas no Decreto n.º 30.961, de 29 de março de 1952. Tais normas, inspiradas pelo *American way of life*, apresentam exigências sanitárias rígidas, que destoam dos padrões admitidos em vários países da União Europeia de forte produção queijeira artesanal, que adotam regras específicas para a inspeção do setor, compatíveis com as técnicas tradicionais. (PIRES, 2013, p. 15)

Ao final deste capítulo retornaremos à questão por nós levantada a respeito dessa legislação e sua aplicação na produção queijeira artesanal, assim como refletiremos sobre o “tombamento”, ou melhor, sobre o título de Patrimônio Cultural do Brasil dado ao Modo de Fazer de Minas nas regiões do Serro, Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba (Decreto 3.501, de 4/8/2000, – IPHAN -- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). A seguir apresentaremos a produção queijeira de Jaguaribe, no Ceará, alinhada à constituição econômica e social do lugar.

1.2 - Configuração socioespacial de Jaguaribe e a produção/consumo/venda do queijo de coalho no Ceará

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 Jaguaribe⁸, 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

⁸ 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, Jaguaruana e Jaguaribe.

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)

A informação apresentada da introdução do gado por Duarte Coelho a encontramos mais em detalhes nos escritos do historiador cearense Gisafran Nazareno Jucá (1994). Para o autor, o gado chega ao Ceará da seguinte maneira:

Bahia e Pernambuco foram os polos 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, pp. 15-22)

Os autores João Castanho Dias (2010) e Gisafran Nazareno Jucá (1994) têm como referências as interpretações do historiador Capistrano de Abreu (1988 A e B), cuja tese é o forjamento de certa “unidade nacional” conquistada pelos caminhos do Sertão -- leia-se pelos caminhos do gado. A sustentação da argumentação por diferentes autores nos fornece segurança em relação à densa descrição da mobilidade e ocupação das terras nos primórdios da América Portuguesa, essencialmente nos espaços geográficos nordestinos.

A tese clássica de Capistrano de Abreu (1988 A e B) nos interessa por representar o interior do Brasil constituído a partir de duas direções: uma produzida pelos bandeirantes paulistas que adentraram a terra em direção aos espaços que hoje são as Minas Gerais, Mato Grosso e o Estado de Goiás. E a

segunda, rumo à ocupação do Brasil. Diz o autor, partiu do Maranhão e dali os sujeitos embrenharam-se pelo Amazonas.

No que se refere ao Nordeste do Brasil, continua Capistrano de Abreu (1988), com a informação 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)

A pesquisa de Elisgardênia de Oliveira Chaves (2009) corrobora as informações de Cicinato Ferreira Neto (2003). A autora escreve que, no caso do Ceará, a fixação da colonização deu-se seguindo o curso do rio Jaguaribe e, por conseguinte, temos os caminhos das boiadas, que por sua vez deram origem às “fazendas de cria”, ponto focal de povoados, vilarejos e das cidades. (CHAVES, 2009)

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:

Com 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 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, pp. 15-22)

Portanto, a carne era um dos principais produtos comerciais, e o leite um alimento diário das famílias. Do leite produziam-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:

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, pp. 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, pp. 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 leite 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, 1988^a, p.170)

Na realidade, as trocas comerciais envolvendo produtos diversos, incluindo o queijo, permeavam os espaços da América portuguesa e não se restringiam a ela. Produtos circulavam entre a Bahia e as Minas Gerais, entre outras capitanias do Brasil, como também com o continente africano e as Ilhas Atlânticas. Durante os séculos XVII e XVIII, a capitania baiana destacava-se como interposto comercial na chamada “rede atlântica de comércio que incluía Angola, São Tomé, Príncipe, Cabo Verde e Madeira [...]”. (VILHENA, *apud* RUSSELL-WOOD, 2001, p. 84) Em relação ao comércio interprovincial⁹, Rodrigo Ceballos (2012) destaca que:

A partir do século XVIII, era o comércio entre a Bahia e a capitania do Rio Grande de São Pedro do Sul, atual Rio Grande do Sul, para onde se enviavam roupas, tecidos, sal, açúcar, doces e escravos, recebendo-se, em troca, farinha de trigo, courama, queijos, sebo, velas, milho e, principalmente, carne seca e salgada. Até o final do século XVII a capitania do Ceará constituía-se na grande fornecedora deste último produto à Bahia, posição que, devido às constantes secas

⁹ De acordo com Vilhena, no final do século XVIII, o comércio entre Salvador e as Ilhas dos Açores e Madeira consistia na importação de vinho, aguardente, louça inglesa de pó de pedra, algum pano de linho curado, linhas e pouca carne de porco e na “exportação de açúcar e aguardente de cana” (VILHENA, Luís dos Santos. *A Bahia no século XVIII*. Salvador: Itapuã, 1969, p. 59).

naquela localidade, foi ocupada pelo Rio Grande de São Pedro do Sul. Do Ceará seguia, ainda, para Salvador, farinha, couro e algodão, que eram trocados por mercadorias manufaturadas, como fazendas brancas e de cor, ferragens, pólvora, chumbo [...]. (CEBALLOS, 2012, p.49)

Então, temos fases diversas da presença, fabricação e comercialização do queijo no 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.¹⁰

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.

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:

¹⁰ Apesar da proibição regimental de 1702.

[...] meu pai já levava queijo. Ele levava queijo daqui pra Crato, Juazeiro e lá trocava pro farinha. Lá com queijo e voltava com farinha. Quando chegava aqui já outra, levava pra região do Aracati, levava queijo e trazia sal. 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. De acordo com produtores e moradores da região, a feira tornou-se espaço privilegiado para a venda e também para encontros com troca de informações. Em outras palavras, havia a circulação de produtos de diferentes gêneros e também de notícias de lugares mais distantes.

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:

As 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 descritas pelo produtor, realizadas nas calçadas, não existem mais, porém as de sábados no centro da cidade ou as conectadas ao funcionamento diário do Mercado Público de Jaguaribe persistem como locais apropriados para as vendas. Todavia não se constituem, no caso do queijo coalho, em único espaço ou o melhor espaço para demanda da iguaria nos tempos atuais. A venda do produtor, hoje, se volta para as redes de supermercado de todo o Estado, principalmente os de Fortaleza.

De acordo com produtores e moradores da região, 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)

O produtor afirmou que tanto ele como outros jovens filhos de produtores moravam em Fortaleza, no período especificado, e realizavam vendas sob encomenda, tanto para um público que conhecia o produto, como para um novo cliente, graças à “propaganda” da iguaria realizada de modo eficiente pelo “boca em boca”. No caso do seu José Flávio Diógenes (2009), ele tinha um carro para realizar as entregas, o que facilitou fixar uma clientela. Atualmente a sua principal clientela são os mercados de Fortaleza.

Importância demasiada para elaboração do discurso do “melhor queijo” da região foi a propaganda “boca a boca” da produção jaguaribana, lembrada pelo produtor, podemos dizer que iniciada com os comboieiros, nas idas e vindas ao longo do território cearense e rio-grandense, e fortalecida sobretudo na comercialização nas feiras do Estado.

As feiras são espaços importantes, funcionam evidentemente como local para se adquirir itens necessários à subsistência, porém igualmente por serem interpostos de encontros, de trocas de valores culturais e laços de sociabilidades para as comunidades que delas fazem parte, funcionam de igual maneira 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.

A feira é o local em que as sociabilidades se manifestam em todas as suas dimensões, sendo na rua que elas se expressam com maior intensidade. Inúmeras são as pessoas que se deslocam semanalmente para os núcleos urbanos, oriundos da zona rural ou mesmo de outros centros urbanos, transformando a feira numa efervescência social, caracterizada por uma multiplicidade de sujeitos, com variados eventos, modificando, ainda que por um período curto, a temporalidade da cidade e imprimindo um dinamismo diferente do rotineiro, do habitual. (ARAÚJO, 2012)

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.

Um dos indícios do novo tipo de protagonismo da capital cearense, em detrimento de outras localidades do Estado, foi o seu aumento populacional. Podemos ter a dimensão desse crescimento com dados do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, apontando que na década de 1940 a população residente em Fortaleza era de 180.901, em 1950 o número salta para 270.169, e na década seguinte, 1960, o número chega a 514.818 pessoas morando na capital. (Apud BENTO, 2011)

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 infraestrutura, 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. Esse, pelo menos, é o raciocínio do geógrafo Victor Régio da Silva Bento (2011):

Dentre essas políticas de desenvolvimento regional foi criada, em 1959, a Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE). Essa superintendência beneficiou, em termos de implantação industrial, as cidades-polo da região, notadamente as três futuras metrópoles: Recife, Salvador e Fortaleza. O processo de industrialização concentrada nas três capitais acentuou as disparidades socioeconômicas e intrarregionais, pois a Região Nordeste possuía, essencialmente, uma tradição agropastoril e teve priorização de um setor da economia que pouco se relacionava com a base econômica regional. (BENTO, 2011, pp.41-42)

O que o geógrafo nos ofereceu com sua pesquisa e interpretação em linhas gerais nos pareceu semelhante ao que nos disse o Sr. Francisco Benício Nogueira Diógenes (2009). O produtor, em entrevista, demonstrou descontentamento pelas políticas públicas, tanto do período a que se refere o geógrafo, como ao período subsequente das décadas de 1980 e 1990, e acabou por nos conferir, do seu ponto de vista, uma análise de conjuntura.

Sr. Benício Nogueira Diógenes (2009) responsabilizou um conjunto de governadores por atitudes que ele sugere haver resultado em uma “crise” no setor de criação de gado no Ceará, em particular no município de Jaguaribe. A ênfase crítica do produtor se concentrou no governo do empresário Tasso Jereissati¹¹.

O trecho abaixo selecionado marca o destaque dado pelo Sr. Benício Nogueira Diógenes (2009) a respeito da crise, ao mesmo tempo que respeita

¹¹ O empresário Tasso Jereissati governou o Estado do Ceará por três gestões: 1987-1990, 1995-1998 e 1999-2002.

sua vontade, pois durante a nossa conversa o produtor perguntava se tinha sido gravada de verdade a parte em que ele falara de Tasso Jereissati:

Nem teve investimento. Cortou todos os financiamentos da agropecuária. Ele estimulou a indústria demais. Prá você ter uma ideia [...] ele entrou em 87 (referindo-se ao governador Tasso Jereissati). [...] Deixa eu dá um exemplo: essas exposições de agropecuária, as feiras [...] Essas feiras, a primeira de Jaguaribe foi em 1959. Há 51 anos. Hoje não tem um pecuarista como antes. Se fazia uma feira aqui com 3 mil, 4 mil animais. No governo dele (Tasso Jereissati) na primeira feira veio os animais ninguém vendeu nada, por que não tinha financiamento. E a segunda feira, segunda exposição foi no governo dele, deu menos de 200 animais. A terceira em trono de 50 animais e foi acabando, acabando, acabando [...]. (Entrevista realizada em 2011)

Todavia, outro governador do Ceará, **Ciro Gomes (1991-1994)**, também foi lembrado pelo produtor rural como um dos responsáveis pelo o que ele entende como continuidade de uma política que preteriu os negócios agrícolas em relação aos negócios da indústria. Um aporte para a reflexão do Sr. **Benício Nogueira Diógenes (2009)**, produtor rural jaguaribano, se repete na avaliação do geógrafo **Victor Régio da Silva Bento (2011)**:

O enfoque na industrialização deixou as atividades agropecuárias em segundo plano, intensificando a debilidade do campo nordestino e centralizando cada vez mais riquezas nas grandes cidades. A falta de expectativas para a subsistência do interiorano promoveu um acentuado fluxo em direção aos centros urbanos, dentre eles, a cidade de Fortaleza. (BENTO, 2011, p.43)

A opção pelo viés industrial como solução para o desenvolvimento do Ceará não era uma novidade, como demonstra a fundação do CIC - Centro Industrial Cearense -- em 1919. Já nas primeiras décadas do século XX, o setor industrial se organizava para pressionar os poderes públicos por maior colaboração destes com o setor. Porém, é nos anos finais do século XX que ganha força e se constrói um consenso em torno da ideia de desenvolvimento econômico regional pela via industrial.

Não é o nosso objetivo focar na escolha do desenvolvimento econômico regional pela via industrial nos fins do século XX, de modo que

procuramos apresentar tal contexto na percepção de que a produção de queijo artesanal ganha maior espaço com o declínio de outras atividades econômicas dos chamados negócios do campo. Levamos em conta um redimensionamento na escolha dos produtos e conseqüentemente do grupo de empresários que vão levar a cabo a ideia.

Nesse sentido, mais uma vez chamou-nos atenção a fala do Sr. Francisco Benício Nogueira Diógenes (2009), marcada pelo saudosismo a respeito da condição econômica do grupo social ao qual pertence. O final do século XX marca uma mudança de certa hegemonia: “A classe de meu tataravô para cá todos eram rico em Jaguaribe. Filho de fazendeiro era filho de gente. Fazendeiro era gente. Hoje quem é só fazendeiro é um pobre coitado. É um desgraçado.” (Entrevista realizada em 2011)

O Sr. Benício Nogueira Diógenes (2009), apresenta em sua reflexão uma crítica pela perda de posição social e de poder ao longo das trocas de políticas e de governos. Existe de fato uma mudança de eixo no que se refere aos mandantes da política do estado nos fins do século XX, pois são anos que separam a ditadura militar (1964-85) e a redemocratização do País. Esse período constitui igualmente a mudança de eixos de políticas públicas para o desenvolvimento econômico do País. Ou seja, o discurso se encontra com os sujeitos no tempo certo, como subescreve Altemar da Costa Muniz (2007) uma reflexão de Geraldo Nobre (1989):

Ademais, de 1939 a 1945, os poucos capitalistas com que contava o Estado satisfaziam-se com o qualificativo de comerciante, ou no máximo, de banqueiro, como anteriormente havia se comprazido com o de proprietário. A indústria era considerada uma atividade pouco recomendável, porque se ligava, em suas origens, ao artesanato e ao trabalho manual... A organização empresarial cearense se dava muito mais em torno da FACIC, que era uma entidade apartidária e que congregava comércio e indústria... Mesmo tendo as condições para formar uma Federação de acordo com a CLT desde 1945, a FIEC só foi fundada em 1950. As explicações pelo interesse capitalista na montagem da entidade podem ser encontradas no processo de desenvolvimento que o Estado passava, com o surgimento de novas fábricas e o fortalecimento das existentes, devido aos investimentos do Governo Federal, como o projeto de aproveitamento do Vale do São Francisco, a transformação do DNOCS em autarquia, a implantação da hidrelétrica de Paulo Afonso e a criação da SUDENE. (apud MUNIZ, 2007, p. 47)

O professor Altemar da Costa Muniz (2007) ilustra que, ao fim da ditadura no País, empresários que não tiveram diretamente envolvimento no regime ditatorial e com certa posição crítica à ordem pós-1964 e à autonomia financeira ganharam espaço na economia e na política do Ceará. Dentre eles, ascenderam aos postos de disputa e comando do poder, por serem muito críticos à ordem pós-64, nomes como: Beni Veras, Amarílio Macedo, Tasso Jereissati, Sérgio Machado, Ignácio Capelo, Byron Queiroz, Assis Machado. São esse os nomes que dominaram a política estadual nos anos que seguem ao fim da Ditadura. (MUNIZ, 2007, p. 54)

A digressão em torno desse momento conjuntural cearense foi-nos fundamental para a questão de partida da tese, pois ao mesmo tempo em que Fortaleza passa a ser o centro da demanda do queijo artesanal, foi e é alvo de políticas públicas voltadas para a implementação do parque industrial. 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 a 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.¹² (Apud CAVALCANTE, 2016)

Segundo o pesquisador Fernando Mourão (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)

¹² Dado encontrado Arquivo da QUEIJARIBE. Reproduzido em 2013; TV RUSSAS, 2013).

Em razão do exposto, defendemos a ideia de que mesmo o queijo sendo já objeto de fabricação voltada para a venda pelos comboieiros e feirantes desde o final do século XIX, é a partir da década de 1970 que se tem o domínio do derivado do leite como predominante na economia local, subsidiando literalmente um grupo de produtores rurais. Em, outras palavras, o queijo deixa de ser um produto caseiro apenas ou um produto de sustento para algumas famílias, e toma a dimensão de produção com maior rendimento para a região do Jaguaribe, em particular para os municípios de Jaguaribe.

O Sr. Benício Nogueira Diógenes (2009), na fala que segue lamenta que seu ofício não seja tão viável quanto era em outros tempos para gerações atuais, ao mesmo tempo nos propicia uma reflexão a respeito das especializações na cadeia produtiva de Jaguaribe. Ou seja, ao longo do tempo as unidades produtivas familiares se especializam ora voltadas para produção leiteira, ora para fabricação e venda da iguaria.

Eu mesmo sempre fui muito mais comerciante que fazendeiro. Mas sou apaixonado por fazenda. E eu pedi a Deus pra meus filhos não gostarem dessa área, mas tá no sangue. Até as mulheres gostam. Ana Maria (uma das filhas) é louca por fazenda. Mas ela faz com o marido um comércio. Eles compram leite, fabricam o queijo. Não tem custo. (Entrevista realizada em 2011)

A diferenciação posta pelo produtor na verdade explica que em épocas antes dos governos estaduais por ele citados acima (Tasso Jeressati e outros), havia claramente fabricantes de queijo que não precisavam lidar com a venda direta do produto, pois havia atravessadores ou comerciantes que se dirigiam às fazendas para fazerem negócio. Com o tempo, na segunda metade do século XX, os produtores de queijo que conseguiram ficar no mercado foram aqueles que se arriscaram a lidar com a venda e consumo do produto.

A cadeia produtiva do queijo coalho em Jaguaribe é responsável pela geração de 2.500 empregos diretos e indiretos, com uma receita mensal de cerca de R\$ 3 milhões apenas com a venda do queijo. No capítulo 3, enfatizamos as mudanças referentes aos modos de trabalho na fabricação do queijo coalho de Jaguaribe. (CAVALCANTE, 2016)

1.3 - Elementos Materiais da cultura e patrimônio: queijarias e seus objetos

A romancista Rachel de Queiroz (2000), nascida no município de Quixadá, afastado 200 km de Fortaleza e 176 km de Jaguaribe, foi nosso mote para o tópico em questão. A autora, no livro “*Não Me Deixes. Suas histórias e sua cozinha*”, chamou-nos atenção não apenas para o queijo e seu modo de fazer, como para os objetos necessários à feitura do quitute, como a prensa e a fôrma. Rachel de Queiroz (2000), ao descrever a fazenda e o cotidiano familiar, homenageou a cozinha/dieta de seu Estado de origem, e entre os alimentos o queijo coalho tem destaque. (QUEIROZ, 2000)

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 em uma prensa. Quem conseguia ser o encarregado de apertar o queijo no cincho era sempre o vencedor de uma espécie de batalha campal entre irmãos e primos. Esse vitorioso adquiria o direito de comer as deliciosas aparas do queijo que, confesso, ainda recordo com água na boca. (QUEIROZ, 2000, p.43.)

O local da feitura dos queijos e os objetos contidos nesses locais pôde nos apresentar a um conjunto de dados e significados. O que propomos para esse subponto é uma etnografia da produção dos queijos de Jaguaribe. 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)

Para o tópico relembremos o conceito já apontado por nós, na introdução da presente tese, cunhado por José Newton Coelho Meneses (2011) quando utiliza e explica a noção de “elementos materiais da cultura”, a

qual nos ajudou a dissertar a respeito dos objetos da produção quejeira nessa etapa do texto:

Podemos distinguir a materialidade da cultura das representações mentais e do pensamento religioso, político, filosófico, artístico, da construção linguística etc., mas não podemos separá-los, tratá-los na individualidade reductiva. Advém dessa premissa, evitarmos a expressão cultura material e adotarmos elementos materiais da cultura, do mesmo modo que estranhamos [...] a ideia de uma cultura material e de uma cultura imaterial [...]. (MENESES, 2011, p. 400).

O pesquisador dos modos e saberes almeja aproximar-se de dada complexidade por diferentes meios, cujos objetos necessários à instrução demonstram representações. José Newton Coelho Meneses (2015) continua a 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)

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. Dizemos isso porque as semelhanças surgem pelo tipo de colonização e foram dadas pelas relações antigas entre os espaços potiguares e cearenses, no que diz respeito à circulação, mobilidade de pessoas e de produtos. Os autores descrevem tipos de habitações dadas pelas condições do clima e das escolhas dos colonizadores portugueses, 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 como a descrita pela escritora Rachel de Queiroz (2000) e as casas mais simples como de taipa de outros materiais são duas arquiteturas apresentadas pelos pesquisadores na citação acima. Arquiteturas que 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 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. Distinguiu-se ainda instalações de diversas atividades como depósitos ou morada dos trabalhadores, como podemos perceber nas figuras 1 e 2 que seguem:

FIGURA 1

Casa de fazenda localizada em Jaguaribe (Isaura Diógenes)



FONTE: Arquivo pessoa.

FIGURA 2

Os currais da fazenda localizada em Jaguaribe, (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. Os estudiosos concentram atenções no semiárido alagoano, entretanto, novamente pensamos não sermos incautos por aceitarmos que a discussão seria apropriada para o conjunto do Nordeste, no que diz respeito à estrutura arquitetônica das queijarias. 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 dividem a tipologia das queijarias em três: a tradicional, a indústria e a intermediária (que se encontraria entre a primeira a 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 3, visualizamos a cozinha de Dona Valdete Pinheiro (2009). É um “puxadinho” que forma um corredor que fica entre a porta da cozinha de dentro escondido por um lençol, pois na época da entrevista, o espaço tinha a função de lavanderia e terreiro.

FIGURA 3

Cozinha com “puxadinho” para a fabricação do queijo coalho



FONTE: Arquivo pessoal

Já na figura 4 temos novamente o espaço de outro ângulo, vemos os objetos dos usos atuais da antiga cozinha “de fora” e “fabriqueta, lembrança da época em que o queijo começou ser responsável pela subsistência da família.

FIGURA 4

Objetos de usos atuais nas fabriquetas de queijo coalho



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. Novamente, Rachel de Queiroz (2000) atesta permanências nos espaços destinados à feitura dos alimentos, descrevendo em suas memórias:

O fogão de ferro, alimentado a lenha, é aquisição recente nas casas sertanejas. O tradicional é o fogão de tijolos, também a lenha [...] os fornos fazem parte do fogão. São em geral construídos fora da casa [...] nas casas mais pobres ou mais antigas é comum o fogão construído no quintal, armado o esqueleto por varas grossas [...] fogão a lenha para certos trabalhos que exigem bocas de fogo mais pesado (a torração de café, o cozimento do soro para o queijo, a cajuína). (QUEIROZ, 2000, pp. 20)

Podemos observar na figura 5 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 a sua estrutura toda reformada.

Figura 5
Fogão a lenha improvisado



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 achegados 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.

1.3.1 - A Prensa e a fôrma, objetos na feitura do queijo artesanal

Durante a pesquisa de campo foi comum encontrar peças de prensa e fôrma de madeira ou com outros usos ou abandonados pelas propriedades que visitamos. Isso constitui nítido sinal dos tempos de transição das queijarias no Jaguaribe. Na figura 6 temos uma antiga prensa de madeira adaptada para ser usada como banco.

FIGURA 6

Peças de prensa

**FONTE:** Arquivo pessoal.

FIGURA 7

Forma de madeira.

**Foto:** Arquivo pessoal.

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)

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.

No caminhar da coleta de fontes, nos deparamos com a despreocupação com os registros de memória ao constatar a ausência de arquivos familiares ou mesmo nas instituições locais acerca do queijo. Tal fato nos remete a discussões em torno dos chamados lugares da memória, como diz Michael Pollak (POLLAK, 1989, pp. 3-15): “[...]entre os lugares da memória incluem-se (...) os monumentos, as paisagens [...], as tradições e costumes, certas regras de interação, folclore e a música.” Os objetos são indicativos das memórias de trabalho tanto como das disputas discursivas na construção da memória identitária do grupo como um dos elementos de distinção do produto local.

A memória identitária tem o suporte da presença do produto em uma longa história de ocupação econômica, cultural do espaço geográfico, com a qual, até o tempo presente, não havia preocupação em sua sistematização, até porque ela era viva e dava-se no dia a dia. As instalações e equipamentos na feitura do queijo nos aparecem como dado importante para percebermos este momento de transição, como descrito, pois significam situações subjetivas, no que concerne à concepção do produtor para com o “saber fazer” aprendido. Além disso, as impressões sobre essas instalações e equipamentos podem nos apresentar um quadro conjuntural da produção da iguaria.

As prensas e a fôrmas descritas acima foram feitas com a madeira retirada das matas circunvizinhas das fazendas. Na verdade, todo o equipamento das queijarias antigas era desse material, inclusive os fusos. O Sr. José Bessa (2011), de 68 anos, morador de Jaguaribe, as fabricava e as

consertava. Por muitos anos realizou esse serviço em toda a região do Vale do Jaguaribe.

Segundo o Sr. José Bessa (2011), a matéria-prima ideal para a prensa e para as fôrmas ou é a madeira da aroeira ou do pau d'arco que em outras épocas eram encontradas na região de serras. Disse-nos “[...] Serrava, cortava o pau d'arco na mata e trazia. Cortava com serrote de 5 palmos [...]”. Hoje não existem mais as árvores das madeiras citada pelo artesão, porém ele continua a fazer os consertos nos equipamentos daqueles que teimam na sua utilização. (Entrevistas realizada em 2011)

No entanto, 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 8 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 8

Equipamentos de improvisado: Prensa de madeira e PVC



Foto: 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. A figura 9 traz a imagem do queijo quadrado, e pelos relatos esse seria o mais antigo formato do queijo artesanal.

FIGURA 9

.Queijo coalho quadrado



FONTE: Arquivo pessoal.

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)

Esperamos melhor discutir as assessorias de instituições aos produtores de queijo em Jaguaribe no Capítulo III. No momento, importa compreender que a mudança no formato e tamanho do queijo já faz parte das regras de adaptações do grupo para o mercado.

1.3.2 Armazenamento e receita

O Sr. Antônio Carlos Freitas (2009), vice-presidente da QUEIJARIBE, nos forneceu importantes informações sobre a feitura em si do queijo. 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 por Rachel de Queiroz (2000):

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, pp. 34-5)

O professor e pesquisador José Fernando Mourão Cavalcante, da Universidade Estadual do Ceará (UECE), um dos agentes públicos que auxiliam os produtores rurais na melhoria da qualidade do leite e nos processos

de feitura do queijo artesanal, nos disse acreditar que o processo de fabricação do queijo coalho, por ser relativamente simples e de baixo custo, e tem nesse último desenvolvido pesquisa para alcançar resultados nesse sentido.¹³

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 e afirma uma diferença no fabrico do queijo cearense, em relação a outros estados nordestinos:

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, p15).

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:

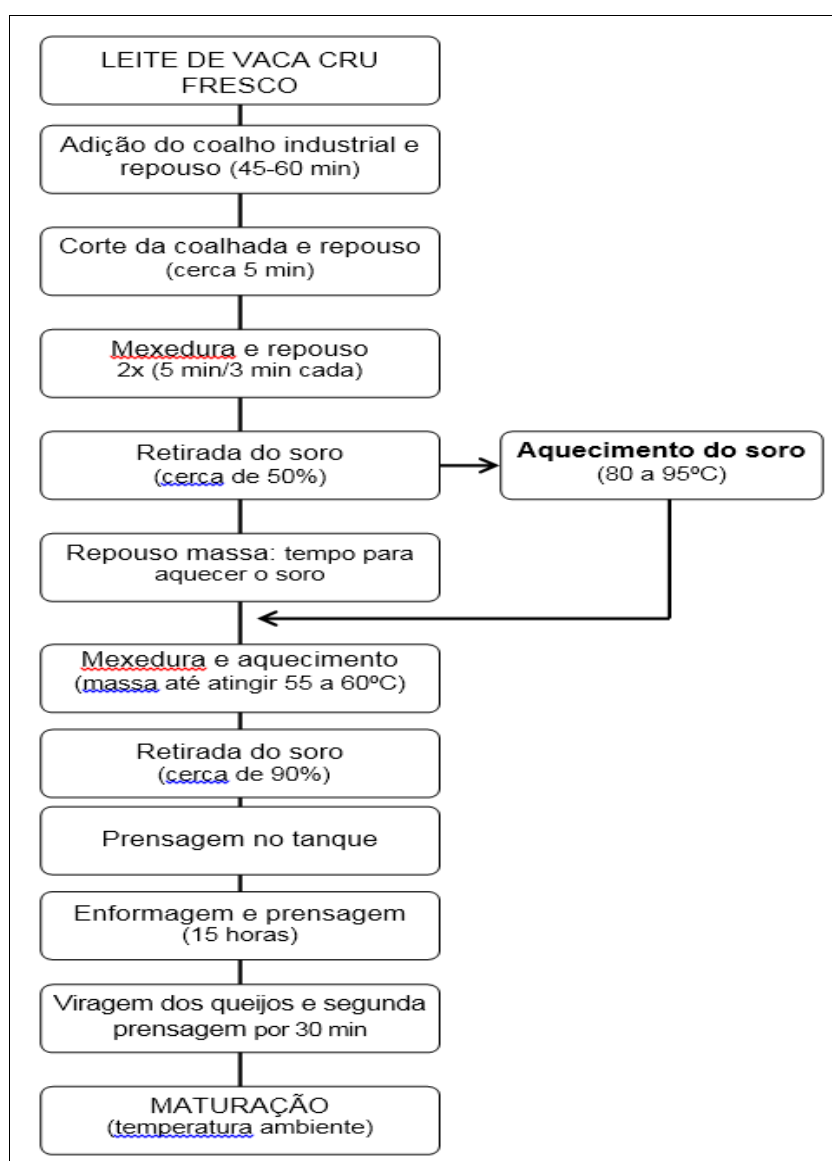
Quando a gente chega com o leite das vacas a gente cõa em uma bacia que tem ali. Aí a gente coloca o coalho, mexe e com uns 20 minutos a gente quebra a coalhada. E depois de quebrar a coalhada tira o soro. Com o soro a gente coloca um produto ou água ou soro quente mesmo pra mexer a coalhada. Depois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

¹³ O pesquisador José Fernando Mourão Cavalcante, professor do curso de Ciências Biológicas da Universidade Estadual do Ceará (Uece), desenvolveu um protocolo de fabricação para o queijo coalho que emprega leite pasteurizado e cultura láctica (fermentação) de origem endógena - composta por micro-organismos presentes no leite cru. Durante o processo de maturação do queijo, a cultura láctica é a principal responsável pelas características sensoriais do coalho: o sabor forte, o aroma e a consistência mais rígida. site: <http://www.uece.br/uece/index.php/noticias>. Acesso em agosto de 2015.

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. O Prof. Fernando Mourão Cavalcante (2016) explica esse processo no fluxograma da Figura 10.

FIGURA 10

Fluxograma para fabricação de queijo coalho.



FONTE: Arquivo de José Fernando Mourão Cavalcante.

Segundo o autor, a retirada e aquecimento de parte do soro, seguida de incorporação na massa, representa a fabricação do queijo Coalho artesanal no Estado do Ceará. Esta etapa é de fundamental importância para a determinação das características sensoriais (sabor, aroma e textura) do queijo Coalho fabricado com leite cru e sem nenhuma adição de produtos industrializados. (CAVALCANTE, 2016) É importante esclarecer que, pelo menos no queijo comercializado pelos entrevistados, não se utilizam mais as enzimas oriundas de animais, e sim um tipo de coalho industrializado, a coalhina.

As mudanças tratadas aqui sobre o formato e tamanho do queijo nos direcionam também para a maturação do produto final, expressas na característica do leite e dos sabores nos queijos. No caso dos queijos artesanais, tais características variam de um dia para o outro, pois dependem das condições do leite, climáticas e de armazenamento. Portanto, é como se o queijo artesanal tivesse uma safra a cada dia de produção.

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. A narrativa nos apresenta histórias ouvidas várias vezes por ele, em ambiente da casa da família:

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)

Tais fatos nos conduzem à hipótese de que a mudança de público consumidor levou não apenas a mudanças anatômicas da estrutura da iguaria, mas também a mudanças em relação, por exemplo, à maturação do queijo. 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 artesanal de Jaguaribe na atualidade é um queijo pouco maturado e deve ser consumido em poucos dias. O ofício exige um conhecimento básico de como proceder a cálculos elementares de proporções de misturas e tempo. Observar a fermentação e ver qualquer anormalidade. O Professor Fernando Mourão (2016) explica e recoloca a questão dos queijos artesanais dentro da preocupação contemporânea:

Os queijos tradicionais, embora conhecidos e procurados pelos consumidores, nem sempre se enquadram nos padrões de segurança alimentar necessários. Para produtos pouco maturados, fabricados a partir de leite cru, como os chamados queijos artesanais, não existe ainda uma legislação brasileira direcionada a sua produção, com exceção dos Estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro, Pernambuco e mais recentemente o Rio Grande do Sul. A comercialização desses produtos é feita, em geral, de forma clandestina, como produtos não inspecionados, o que dificulta o controle de sua qualidade e de sua autenticidade. (CAVACANTE, 2016, p.38)

Os produtores atuais resguardaram para si os processos de fabricação da iguaria aprendidos na transmissão do saber de gerações. No momento, lutam também para se manterem no mercado dentro de novos moldes que envolvem o associativismo e a criação de órgãos que os façam se fortalecer em grupos. Essas são saídas encontradas por eles para poderem lidar com as exigências dos órgãos reguladores do mercado. É o que nos diz o Sr. Francisco Bezerra (2010),:

O maior problema [...] é não tá legalizado. Colocar no comércio [...] Se tivesse legalizado não tinha o que reclamar. Tava

vendendo meu queijo bem vendido pra hotéis, supermercados. Eu cheguei a perder [...] venda pra uma rede supermercado [...] não tava legalizado. Se um dia chegar a legalizar não tenho o que reclamar. Dá para ganhar alguma coisa [...]. Só esperar normalizar as coisas. E não deixar morrer uma coisa que já vem no tempo. (Entrevista realizada em 2010)

Para o Sr Francisco Bezerra (2010), o queijo jaguaribano teria uma demanda maior se legalizado fosse e assim pudesse ser mais bem distribuído em redes de supermercados e outros locais de mais acesso ao público. Isso garantiria à iguaria um “nome” estabelecido ao longo do tempo pelos moradores locais e consumidores, o que lhe renderia o que denominamos de reputação e fama.

1.4 - Fama e reputação do queijo de coalho artesanal do Jaguaribe como alimento e cultura

O Sr. Brás Saldanha, que mora na cidade de Jaguaribe desde 1984 e a partir de então comercializa na rodoviária da cidade lanches e outros produtos artesanais locais como queijo de coalho, queijo manteiga e nata, nos relata sobre a procura da iguaria:

[...] os daqui compram (moradores de Jaguaribe), mas é pouco [...] se quiser (os locais) a fazenda tem (mais barato). Os que compram mesmo são os que param aqui nos ônibus. Eles dizem: “- Quero o queijo bom, o de Jaguaribe! “O tradicional! [...] a procura é do Ceará (passageiros do Ceará). Mas quem vem de fora também no Itapemirim também compram do mesmo jeito [...]. (Entrevista realizada em 2010)

Em outro ponto de parada dos ônibus intermunicipais e interestaduais, a Churrascaria Pitombeira, a gerente do estabelecimento, Maria da Silva, fala da demanda pelo queijo de coalho de Jaguaribe pelos viajantes.

[...] já chega (viajante) procurando pelo queijo. Chega ao balcão e pela tradição procuram o queijo coalho [...] Acho que Jaguaribe é uma cidade que é muito conhecida por causa do queijo coalho [...] queijo bom [...] são pessoas (viajantes que compram) de São Paulo, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul. De todos os lugares para gente. Tem gente que compra aqui e leva pra São Paulo [...]. (Entrevista realizada em 2011)

Em levantamento nos arquivos do jornal “O Povo”, o mais antigo jornal do Estado, fundado em 1928, a primeira nota sobre o queijo de Jaguaribe aparece em 1973. Ela surge na página 14 da divisão “Municípios”, com o título “Jaguaribe Participará da Feira dos Municípios”, destacando a primeira vez que Jaguaribe participa da Feira dos Municípios do Ceará (entre 31 de agosto e 2 de setembro de 1973).

O jornal ainda informa dos esforços tanto do poder público local como do poder estadual para que Jaguaribe participe com sua principal produção. O queijo surge entre a variedade de produtos artesanais e alimentícios produzidos em diferentes municípios do Estado.

Decorridos três anos após essa primeira nota, em 15 de agosto de 1976, o mesmo jornal cobre outra feira dos municípios, trazendo o queijo no título da notícia: “*Muito queijo, seu principal produto*”. É um suplemento dando conta da “IV Feira dos Municípios do Estado”, compondo uma página inteira dividida em quadros.

O quadro em que Jaguaribe é apresentado termina com a expressão popular: “Não deu pra quem quis”. Por mais que o conteúdo traga outros produtos, o queijo é o que dita o título da apresentação da notícia e já se configura como o elemento identitário de Jaguaribe (JORNAL O POVO, 1973).

Já na década de 1980, o queijo de Jaguaribe aparece em plena “guerra” com a produção do Município de Tauá (região central do Ceará). Na coluna de Lúcio Brasileiro, bastante conhecida do público leitor do jornal O Povo, bem caracteriza a concorrência no mercado consumidor da Capital (GUERRA, 1985). Escreve o colunista, “Guerra do queijo. Queijo tradicional de Jaguaribe enfrentando dura parada contra o queijo de Tauá que é mais barato.” (JORNAL O POVO, 1985)

Nesse cenário, o queijo de coalho passa ser consagrado no que diz respeito ao sabor e à feitura peculiares pela tradição, e é destacado como um dos queijos mais demandados pelo consumidor do Ceará. A partir da década de 1970, a iguaria é apresentada pela imprensa como parte importante da identidade do município de Jaguaribe e de seus moradores. Entretanto, já no fim do século XX, observa-se um reordenamento da produção queijeira que

demandaria mudanças na comercialização do produto, e, posteriormente, também nas formas de fazer.

Para a construção da fama e reputação do queijo de Jaguaribe, destaca-se a importante divulgação da iguaria promovida pela imprensa cearense nas últimas décadas do século XX. Portanto, temos notícias, reportagens e prestações de serviço da imprensa, o que ajudou ampliando a sua relevância na economia do Estado do Ceará. A iguaria é sempre representada na imprensa como marca da identidade do município de Jaguaribe e de seus moradores.

Exemplo do que estamos a explicar é a cobertura dada pelo jornal ao lançamento do livro *“De comer no Ceará”*, escrito por Eneide Oliveira. Em entrevista ao caderno Vida e Arte do jornal, a autora cita alguns alimentos que ela considera como identificadores do estado, utilizando a expressão “rica cozinha do Ceará”. Entre os alimentos citados por ela estão o baião-de-dois, feijão verde com nata e o queijo de coalho do Jaguaribe, que para ela era o melhor fabricado no estado.

OP- *Em seu livro tem receitas de sua família?*

CY- Tem. As receitas sertanejas. Olhe: coalhada escorrida, segundo Eneide Oliveira, é minha tia. Coalho de queijo segundo Anita Valle, é minha mãe. Queijo de coalho de Antenor Marques, era um tio afim. Jaguaribe é considerado o lugar dos melhores queijos do Ceará [...] (O POVO, 01/7/1995)

O queijo de Jaguaribe, nos últimos anos, ganha cada vez mais destaque como integrante da cultura alimentar do cearense. Outras reportagens são veiculadas, não apenas nos jornais impressos, mas também em telejornais, em que o queijo de Jaguaribe é apresentado como guloseima que carrega traços da cultura jaguaribana. Não raro a relação do queijo com outro importante traço cultural do estado aparece. Ir a Jaguaribe e não comer o seu queijo é como visitar Juazeiro do Norte e não dar as três voltas em torno da bengala da estátua do Padre Cícero. Como vemos no destaque da “Caravana Verdes Mares de televisão em agosto de 2010”.

Caravana VM na região jaguaribana

Em Jaguaribe, o queijo é destaque na economia da cidade. Bom Dia Ceará: 24/8/2010. O Bom Dia convida você para viajar

com a Equipe da TV Verdes Mares. O nosso passeio começou pelo sertão do Ceará. Depois fomos à região do Cariri e ao Litoral Oeste. Nessa oportunidade, pudemos conhecer as curiosidades da terra e a cultura de nosso povo. Na terça (24), chegamos à região jaguaribana. Quem visita a cidade de Jaguaribe não pode deixar de provar o queijo de coalho. Em Jaguaribe tudo acaba em queijo, mas o queijo nunca acaba: durinho, fatiado, com doce, a receita quem escolhe é o freguês. O importante é comer, nem que seja um pedacinho. Lá dizem que é mais fácil encontrar queijo do que gente nas ruas. O leite derramado segue para o tanque, depois é só colocar o coalho e deixar no cozimento por meia hora. A coalhada segue para a forma, deixa mais meia hora e o famoso queijo de Jaguaribe ganha o mundo. Jaguaribe tem mais de 40 mil cabeças de gado leiteiro. Por dia, são produzidos 60 mil litros de leite, 90% são transformados em queijo, que transforma a economia da região. Em Jaguaribe é assim: tudo acaba em queijo, mas o queijo nunca acaba. (TV VERDES MARES 24/8/2010)

A produtora Maria de Fátima Diógenes (2010) ajuda a caracterizar a relação identitária do “objeto queijo”: “Tudo que se fazia em Jaguaribe era com o queijo. Você ia fazer um negócio no banco, você levava, levava um queijo para poder resolver seu problema mais rápido [...] a moeda de troca é um queijo [...]” (grifo nosso) (Entrevista realizada em 2010)

Na fala de Fátima, como gosta de ser chamada, é pertinente o aspecto da “confusão” das temporalidades, em que ela diz “tudo se fazia”, “levava”, “leva”. Na continuação da conversa, eu já não sabia se ela se referia a tempos de outrora, de outras pessoas, em outros tempos ou dela mesma, na atualidade, a executar a troca de favores tendo como “moeda de troca” o queijo coalho produzido pela família.

Pertinente, ainda, na fala de Fátima, é que, mesmo que o queijo seja “moeda de trocar” e esteja presente na vida das pessoas do local, desde pelo menos o século XVIII, nunca houve a preocupação do registro, além, é claro, da própria iguaria. Diz Fátima (2010): “De agrado [...] Eu disse a ela (apontando para sua irmã Ada que permanecerá no local da entrevista) que aqui tem muito prensa de madeira. Nas vertentes têm [...] nos terreno [...] Lá no terreno tem [...]”. (Entrevista realizada em 2010)

Fato que não nos parece estranho, já que sendo um produto do dia a dia, do trabalho e da sobrevivência, encontra-se dentro das qualidades do usual, banal, comum que não se qualificaria, ele (o queijo) e as ferramentas que o faz, como elementos a serem conservados ou guardados após o fim dos

seus usos rotineiros. Com a necessidade da inserção do produto em um mercado mais exigente, e, ainda, tendo a longa duração da produção local como aspecto distintivo nesse mercado dito artesanal e tradicional, veio a preocupação da sistematização de dados, das reminiscências, das lembranças, ou seja, uma construção/fabricação de uma memória local acerca da produção do queijo coalho local.

Fátima Rufino (2004), moradora de Jaguaribe e poetisa, recitou para nós uma poesia que homenageia a cidade de Jaguaribe, e nela podemos perceber a construção história, memória e queijo. Seleccionamos uns trechos desse poema:

Foi na ribeirinha que a povoação crescia
conhecida por Jaguaribe-Mirim, dando origem à freguesia.
Aracati e Crato eram vertentes da economia
na colonização do Ceará.
O comércio favorecia, Jaguaribe era caminho,
e os viajantes acolhiam.

.....

Sua cultura é rica, o artesanato como ninguém viu
O vaqueiro valente
O queijo é o melhor do Brasil
Povo alegre e hospitaleiro, esse é o seu perfil. (Poesia de
Fátima Rufino. História de Jaguaribe, 2004)

Com a economia voltada para o gado, temos uma composição de hábitos, modos, saberes, objetos que criam e são recriados como patrimônio daqueles que avançam dentro do território, migrando e circulando. No caso do queijo artesanal, ele entra para compor certo paladar adaptado às condições e entre os alimentos selecionados pelos grupos. Tal concepção é marcada pelo pesquisador José Newton Coelho Meneses (2009, p. 81), que coloca o queijo em um ambiente de circularidades, de mobilidades para além das fronteiras.

A tradição do consumo desse alimento – queijo - está enraizada nas populações de todas as classes sociais e, com os movimentos migratórios refletidos no crescimento da população urbana [...] o queijo artesanal no Brasil significa um desses alimentos que atravessa fronteiras locais [...] (MENESES, 2009, p. 81)

No campo das tradições, hábitos, modos e saberes alimentares, o queijo coalho se desdobra em uma série de quitutes que compõem a culinária cearense desde a mais remota época. A exemplo de como começamos apresentando esse capítulo, para finalizá-lo, apresentamos algumas receitas comuns no Estado com o queijo, e entre elas, como se percebeu em vários momentos da escrita, o famoso prato “baião de dois com queijo coalho”. Vejamos a sua receita e em seguida a figura 11:

Baião de dois: Em uma panela coloque 800g de carne seca em cubos. 1 xícara e 1/2 (chá) de feijão de corda. 4 xícaras (chá) de água. 1 colher (sopa) de óleo. 1 cebola grande picada. 2 dentes de alho picados. 2 xícaras (chá) de arroz. Sal e pimenta do reino a gosto. 1 xícara (chá) de queijo coalho em cubos. 1/3 xícara (chá) de cheiro verde picado. 2 colheres (sopa) de coentro picado. Deixe a carne de molho em água de um dia para o outro, trocando a água por três vezes para tirar o excesso de sal. Separadamente, deixe o feijão de molho em água de um dia para o outro. Escorra o feijão, a carne e reserve. Em uma panela de pressão, coloque o feijão para cozinhar com 3 xícaras (chá) de água, por 10 minutos depois de iniciada a pressão. Deixe a pressão sair completamente, abra a panela, coloque a carne, a água restante, tampe e cozinhe por 10 minutos depois de iniciada a pressão. Deixe a pressão sair completamente, abra e escorra, reservando a água do cozimento. Em uma panela, refogue no óleo a cebola e o alho até ficar transparente. Junte o arroz, sal, pimenta, a carne, o feijão e misture. Cubra com a água do cozimento reservada, tampe e cozinhe por 8 minutos. Junte o queijo e cozinhe com a panela destampada por 5 minutos ou até secar toda a água e o queijo ficar ligeiramente derretido. Adicione o cheiro verde, o coentro, misture e transfira para uma vasilha. ¹⁴

¹⁴<https://www.comidaereceitas.com.br/salgados/baiiao-de-dois.html>

FIGURA 11

Baião de dois com queijo coalho



Fonte: arquivo pessoal

Jorge Luís Borges (2012), escritor argentino, escrevera: “A música, os estados de felicidade, os rostos trabalhados pelo tempo [...] querem nos dizer algo, ou algo disseram que não deveríamos ter perdido [...]”. Os menus, os livros e os blogs de receitas apresentam para nós coisas de mesma monta, na atualidade, dizendo-nos algo que não devemos perder de vista, que vai além da refeição em si que é oferecida. Estão carregados de história. (BORGES, 2012, p. 12)

No caso do queijo, os livros de receitas, por exemplo, podem trazer a sua presença no consumo da população. Receitas que sobreviveram ao tempo, como a que podemos observar em um dos mais antigos desses exemplares e conhecido entre estudiosos da alimentação, a “*Arte Culinária na Bahia*”, de Manoel Raymundo Quirino. Nesse exemplar a iguaria queijo aparece como um ingrediente do bolo delicioso:

Bolo delicioso - Misturam-se cinco colheres de farinha de trigo, duas de manteiga fina, e oito de assucar, mais quatro ovos, sendo dois com as claras e dois com as gemmas, e o leite puro de um coco. Toda essa fusão, bem batida, leva-se ao forno para cozer e corar. As fôrmas são internamente tintadas de manteiga commum. Outra forma -- Batem-se bem, e separadamente, seis claras de ovos, e depois outras tantas gemmas. Juntam-se duas colheres de farinha de trigo, 100 grammas de queijo ralado, 500 grammas de assucar, em fôrma de calda e o leite de dois cocos. Bate-se toda essa composição

e leva-se ao forno, na vasilha competente. [grifos nossos] (QUIRINO, 1928, p. 33)

No trabalho de pesquisa de Campos e colaboradores (2011), estudantes da Universidade Federal da Paraíba apontam o início do século XVIII como o período em que surgiu um dos pratos mais característicos daquele estado e que na atualidade é obrigatório nos cardápios dos restaurantes paraibanos: a carne de sol. A guloseima ter-se-ia originado na região que compreende, hoje, o centro-norte paraibano e as cidades do Seridó norte-rio-grandense. Em perfeita harmonização de sabores, sugere-se nos cardápios locais a carne de sol acompanhada pelo feijão-verde (com queijo Coalho) e a macaxeira frita na manteiga da terra.

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.

Como exemplo de modelo da contemporânea presença do queijo Coalho nos cardápios ditados pelos padrões da gastronomia, podemos referenciar o caso da *chef* paulistana Bel Coelho, que quando convidada para dar uma consultoria em um restaurante de Teresina, afirmou: “Fiz um cardápio bem piauiense, inspirada no que vi por lá, mas mais moderno”. Em suas

pesquisas, Bel encantou-se por ingredientes típicos nordestinos, como a macaxeira, o queijo Coalho, o feijão verde [...]”. É de ficar com “água na boca” as (re)criações da *chef* Bel Coelho como: o croquete de macaxeira com queijo Coalho e bacuri e a galinha d’Angola com baião de dois e farofa de castanha do Pará (MEIONORTE.COM, 2014)

Notório nas recriações da *chef* Bel Coelho foi a continuidade no tempo presente da adaptação e circularidade cultural que um ingrediente da culinária local, ou seja, o queijo coalho, pode carregar, pois temos alimentos das culturas indígena, portuguesa e negra reunidos, e ao mesmo tempo elementos essencialmente brasileiros. Portanto, acreditamos que a história do queijo Coalho promete outras narrativas tanto na parte gastronômica como na historiografia.

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:

Bom 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 philosophia, pode crê-lo, Doutor, ou tristonha, ou risonha, ou alegre, ou sombria, deriva em nós, tão orgulhosas creaturas, De gastro-intestinaes combinações obscuras. (QUIRINO,1928, p.33)

O pesquisador Fernando Mourão (2007), engenheiro de alimentos, na passagem que segue, explica uma propriedade do queijo coalho que interessa aos padrões da culinária no Nordeste, e em particular a cozinha cearense, a capacidade de derretimento:

Um atributo de qualidade importante no queijo Coalho artesanal diz respeito a sua capacidade de derreter-se ou não quando submetido ao calor. O derretimento do queijo Coalho pode ser explicado pelo baixo valor do pH e alto teor de umidade. Assim, existem os queijos Coalho que se derretem facilmente quando fritos ou assados em frigideiras, enquanto outros queijos Coalho não se derretem. A propriedade de derretimento é desejável no queijo Coalho artesanal destinado à elaboração de alguns pratos típicos nordestinos, como baião-de-dois e tapioca. Quando destinado para o preparo de queijo

assado ou frito, a propriedade de não-derretimento constitui uma propriedade importante, como no queijo Coalho no palito ou garfo. (CAVALCANTE, 2007, p. 36)

Fernando Mourão Cavalcante cita pratos presentes na culinária do Ceará, de forma que seguem alguns modos de se comer queijo na alimentação dos cearenses, entre eles o queijo coalho simples, assado na frigideira e trazido à mesa com o garfo ou como o vendedor na praia faz, pendurado em um palito. (figura 12)

FIGURA 12

Queijo coalho derretido na frigideira ou assado na brasa



Fonte: Arquivo pessoal de José Fernando Mourão Cavalcante

No rol da culinária cearense, envolvendo queijo como um dos elementos bases, podemos destacar a imagem e a receita que leva de carne-de-sol com queijo coalho, para caracterizar outro prato de preferência cearense. A figura 13, bem como a receita que segue, ilustram bem esse prato.

FIGURA 13

Carne de sol com queijo coalho



Fonte: Arquivo de José Fernando Mourão Cavalcante

Receita de carne de sol com queijo coalho: em uma tigela, deixe a carne de molho em água na geladeira por 6 horas, trocando a água por 3 vezes. 1 bife de carne de sol (500g). Sal (se necessita) e pimenta do reino a gosto. 2 colheres (sopa) de manteiga. 1 cebola grande fatiada. 200g de queijo coalho fatiado. Pão e vinagrete para acompanhar Em uma tigela, deixe a carne de molho em água na geladeira por 6 horas, trocando a água por 3 vezes. Coloque a carne em uma panela de pressão, cubra com água e cozinhe por 15 minutos, após começar a chiar. Retire a pressão e abra a panela. Escorra a carne e tempere com sal e pimenta. Derreta metade da manteiga em uma chapa de ferro e frite o bife dos dois lados. Reserve. Em uma frigideira, refogue a cebola no restante da manteiga. Coloque o bife na chapa, cubra com a cebola, o queijo e leve ao forno alto, pré aquecido, por 7 minutos ou até o queijo derreter. Sirva em seguida acompanhado de pão e vinagrete.¹⁵

Os exemplos e as receitas na culinária que envolve o queijo coalho no Nordeste são quase que infinitos, mas para finalizar gostaria ainda de destacar na figura 16 e na receita seguinte um dos pratos mais comuns e consumidos pelos cearenses, seja nas residências, nos restaurantes ou mesmo nas tapiocarias: a tapioca com queijo coalho. Segue a receita.

¹⁵ SITE: <https://www.comidaereceitas.com.br/carnes/carne-de-sol-com-queijo-coalho.html>

TAPIOCA COM QUEIJO COALHO: Goma e queijo coalho. Com a goma em mãos, coloque-a em uma tigela e molhe com um pouco de água. Misture e peneire sobre uma frigideira quente. Veja se ela derrete e gruda. Se não grudar, coloque mais água na goma, até ficar boa. Aqueça frigideira. Toste finas fatias de queijo de coalho. Em outra frigideira, em fogo baixo, peneire a goma em um grande círculo, com altura de pouco menos de meio centímetro. Quando as bordas da tapioca começarem a levantar, coloque o queijo no meio do círculo e dobre as bordas sobre ele.¹⁶

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.

Os objetos, práticas, saberes avocados de artesanal passam a existir como estatutos estéticos, valorizativos próprios com parâmetro de comparação positiva em relação aos produtos industriais. Tal perspectiva do estudioso francês parece amparar as expectativas dos sujeitos envolvidos com a produção queijeira artesanal.

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

¹⁶ SITE: <http://www.cybercook.com.br/receita-de-tapioca-com-queijo-coalho>

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 queijeira de Jaguaribe.

CAPÍTULO II

O queijo de Jaguaribe-CE: à procura de um lugar no mercado do artesanato

O escritor português José Saramago, em um de seus, “A Caverna” (2011), expressa a angústia de quase todos os inícios com a pergunta: “Por onde começar?”

[...] dizemos aos indecisos, começar pelo princípio, como se esse princípio fosse a ponta sempre visível de um fio mal enrolado que bastasse puxar e ir puxando até chegarmos à outra ponta, a do fim, e como se, entre a primeira e a segunda, tivéssemos tido nas mãos uma linha lisa e contínua em que não havia sido preciso desfazer nós nem desenredar estrangulamentos, coisa impossível de acontecer na vida dos romances e, se outra frase de efeito é permitida, nos romances da vida. (SARAMAGO, 2011, p. 71)

Propomos aqui compreender o processo de classificação do “saber fazer” do queijo coalho de Jaguaribe dentro das configurações históricas que o tornam possível ser inserido enquanto “objeto de memória” e “patrimonial” por seus sujeitos. Isso ocorre quando agentes públicos e seus produtores colocam o “objeto queijo” em uma dimensão temporal, ou seja, o “patrimonializam”.

Buscamos interpretar as práticas dos sujeitos concretos e suas experiências de ações construtoras sempre complexas, por meio de suas falas, suas narrações. Os atores sociais, suas práticas e suas instituições compõem nós de romances, intrigas, e estamos em busca de “desenredá-los” (os atores sociais ou agentes públicos como assim os denominamos no texto criam um “artefato verbal”) a partir da problematização do objeto de pesquisa. Então, coube-nos a concepção de Paul Ricoeur, no que se refere à ideia de “composição da intriga” definida como:

[...] no plano mais formal, como um dinamismo integrador que tira uma história una e completa de uma diversidade de incidentes, ou seja, transforma essa diversidade em uma história una e completa [...] abre campo para transformações regradas que merecem ser chamadas intrigas enquanto

puderem ser discernidas totalidades temporais que operam uma síntese do heterogêneo [...]. (RICOEUR, 2010, pp. 12, 13)

O fio condutor é marcado por narrativas em diálogos de experiências, temporalidades, expectativas diferentes, em dada conjuntura, posta a todos no setor econômico e cultural que rodeia a produção queijeira. Em dado momento os produtores e consumidores aprenderam a usar a favor de sua produção os conceitos eruditos que caracterizam o alimento-queijo como objeto cultural/patrimonial. Nossa perspectiva é a de que os agentes de instituições como a EMBRAPA foram os fomentadores dessa aprendizagem.

A EMBRAPA é destaque no capítulo, com ela foram avocados outras instituições parceiras e documentos diversos. Evidentemente, o capítulo apresenta dados e análises conclusivas, porém apenas se finda com o conjunto textual da tese. Para tanto, apresentamos o contexto de fundação da EMBRAPA em 1973, período que coincide com a perspectiva internacional e local de uma retomada da discussão de noções de popular e artesanal versus erudito/folclore e industrial e alçamos os anos presentes com a discussão do Projeto de Lei “Estatuto do Artesão” (3.926/04).

O capítulo analisa, por fim, o léxico estatal ante ao conceito de artesanal. Em razão disso, no decorrer dele, apontamos a emergência do Estatuto do Artesão (3.926/04) como marco institucional que, a nosso ver, demonstra uma linguagem circundante das ações de agentes públicos, tanto da área da cultura como de setores como os da EMBRAPA, INPI, SEBRAE e a QUEIJARIBE. Um vocabulário articulado com o contexto proativo das instituições no debate que envolveu/envolve a produção queijeira cearense, em particular a de Jaguaribe.

2.1 - EMBRAPA, INPI E QUEIJARIBE: formação e diretrizes para a produção e comercialização do queijo coalho de Jaguaribe

A EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) foi instituída pela Lei 5.851, de 7 de dezembro de 1972, e seu estatuto decretado em 26 de abril de 1973, estando ligada ao Ministério da Agricultura (MAPA). Dentre as suas finalidades, temos:

- I - promover, estimular, coordenar e executar atividades de pesquisa, com o objetivo de produzir conhecimentos e tecnologia para o desenvolvimento agrícola do País;
- II - dar apoio técnico e administrativo a órgãos do Poder Executivo, com atribuições de formulação, orientação e coordenação das políticas de ciência e tecnologia no setor agrícola. (Lei 5.851, de 07/12/1972)

Na prática, com a criação da EMBRAPA, a pesquisa na área agrícola deixava de ser responsabilidade do MAPA e era entregue a um órgão específico, uma nova empresa de direito privado. Em uma obra memorialística, José Ireneu Cabral, primeiro presidente da EMBRAPA, relata o processo da pré-fundação da empresa, demonstrando articulação da criação da instituição com um movimento para além da produção nacional.¹⁷ Interessou-nos a fundação da empresa por se colocar no quadro contextual das mudanças propostas aos produtores queijeiros, e acreditamos no inter-relacionamento dos fatores e motivações.

Para comemorar os 32 anos da EMBRAPA¹⁸ a empresa publicou em 2005 o título “*O Sol da Manhã. Memórias da EMBRAPA*” (2005)., “Sol da manhã” é uma variedade de milho criada pelos pesquisadores da EMBRAPA, por meio de investigação interdisciplinar e parcerias, durante a década de 1990, para atender a agricultores detentores de terras com baixa produtividade, ocasionada pelo estresse no solo relacionado com o nitrogênio.¹⁹

Nos projetos que resultaram na variedade de milho em associação, parcerias são desejadas e incentivadas pelos agentes públicos e privados envolvidos com as pesquisas da EMBRAPA. Nos tempos atuais, a empresa executa projetos em diferentes setores agrícolas como, por exemplo, os

¹⁷ O livro memória de José Ireneu Cabral (2005) nos pareceu fundamental, pois traça a trajetória do autor no recorte temporal em meio aos estudos, reuniões, acordos para a constituição da EMBRAPA, assim como no período desde o início da consolidação da empresa. Na narrativa memorialística foi possível identificar as principais referências de trabalho naquele momento para a EMBRAPA, e a importância de o autor estar no período executando funções em Washington (EUA), entre 1964 e 1972, quando na capital estadunidense foi diretor do Comitê Interamericano de Desenvolvimento Agrícola – CIDA-, e chefiou a área de agricultura do Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID. (CABRAL, 2005).

¹⁸ Criação oficial da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária em 26 de abril de 1973.

¹⁹ Ver: <http://www.cnpm.embrapa.br/produtos/produtos/sol.html>: 14/06/2015.

projetos com “Cajucultura que abrangem técnicas com clones e mudas de cajueiro e processamento de castanha.”²⁰

José Ireneu Cabral estivera até 1972, ou seja, um ano antes da criação da EMBRAPA ou até a criação do grupo de formulação da EMBRAPA, trabalhando na cidade de Washington (EUA), primeiro como Diretor do Comitê Interamericano de Desenvolvimento Agrícola – CIDA; e depois, na chefia da área de agricultura do Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID. (CABRAL, 2005, p. 37) Portanto, o grupo de trabalho que implementou a instalação da EMBRAPA já se organizara para que os projetos se articulassem com as políticas do BIRD.

Importante o destaque dado por José Ireneu Cabral ao evento realizado em abril de 1964, em Punta Del Este, Uruguai, de onde foram lançadas as bases de uma reforma no setor agrário que entraria como prioridade do Grupo do CIDA. Essas bases foram focadas na noção de maior desenvolvimento de uma agricultura para a América Latina e região do Caribe, na perspectiva da pesquisa aplicada ao setor que levaria a um modelo de maior eficiência. A reunião em Punta Del Este fora proposta do Presidente J. Kennedy, e lá fora criada o que denominaram de Aliança para o Progresso. (CABRAL, 2005, p. 37)

Ao evento compareci como delegado brasileiro, à época do Presidente Jânio Quadros. Realizamos vários estudos sobre a investigação agropecuária na América Latina, quando aprendi muito sobre o tema de pesquisa agrícola. Na volta ao País fui encarregado de chefiar o Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura - IICA, em Brasília. Por dever do ofício, meu primeiro contato oficial foi com o Ministro da

²⁰ O clone BRS 275 ou BRS Dão originou-se da seleção fenotípica de uma seleção individual dentro de progênie de polinização controlada, oriunda do cruzamento entre clone de cajueiro-ano precoce e a planta matriz de cajueiro do tipo comum gigante CCP 1001(clone de cajueiro-ano precoce) x CP 12 (planta matriz de cajueiro comum). Após a seleção entre e dentro de progênies, foi feita a multiplicação vegetativa da planta para obtenção do clone. As características da planta, em cultivo de sequeiro, no oitavo ano de idade, são: altura média de 5,3 m, diâmetro médio da copa de 9,7 m, com espaçamento recomendado de 11 x 9 m em sistema retangular, com 101 plantas/ha ou 10 x 10 m, em sistema quadrado, com 100 plantas/ha. O peso da castanha é de 11,40 g e do pedúnculo 108,0 g. Site <https://www.embrapa.br/agroindustria-tropical/busca-de-produtos-processos-e-servicos/-produto-servico/17/cajueiro-anao-precoce-clone-brs-275-brs-dao> em julho de 2015. No Ceará, pesquisas e acompanhamento da EMBRAPA em relação ao caju são encontradas nos municípios de Camocim e Acaraú. <https://www.embrapa.br/agroindustria-tropical> em 09/07/2015.

Agricultura Luiz Fernando Cirne Lima, a fim de consultá-lo sobre que tipo de cooperação técnica e, em que área, gostaria de receber apoio do IICA. Após algumas considerações, o Ministro assinalou que as orientações que estava adotando à frente do Ministério eram de atribuir prioridade às atividades das *commodities* tradicionais: café, algodão, cana e cacau. Destacava, entretanto, a necessidade do fomento da produção de grãos, da fruticultura e do desenvolvimento florestal. (CABRAL, 2005, p. 38)

A Portaria nº 143 (18/04/1972) aponta José Ireneu Cabral, do Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura – IICA, entre aqueles que preparariam as diretrizes e metas para a criação da Empresa de Agropecuária, assim como o MAPA na pessoa do senhor Otto Lyra Schrader, Diretor da Divisão de Pesquisa Fitotécnica do DNPEA (Departamento Nacional de Pesquisa Agropecuária) – Ministério da Agricultura.

O grupo de trabalho recebeu a incumbência do então ministro para realizar um diagnóstico da situação agrícola do País e propor soluções práticas a curto e médio prazo. O relatório foi denominado “Livro Preto”.

O Relatório Final do Grupo de Trabalho, denominado “Sugestões para a Formulação de um Sistema Nacional de Pesquisa Agropecuária”, passou a ser chamado de “Livro Preto”, pois tinha uma capa de cartolina negra. Foi a única cor que a Secretária Yonice Venâncio encontrou na hora de encaderná-lo. Ressalto, aqui, que este relatório histórico deveria ter sido publicado completo pela Embrapa, como parte da Memória da Instituição. O chamado “Livro Preto” transformou-se em um relatório estratégico para justificar e apoiar as decisões governamentais no processo de reformulação da pesquisa agrícola brasileira (CABRAL, 2005, p.42).

No “Livro Preto” continha ideia geral das intenções dos fomentadores da EMBRAPA, que acreditavam serem necessárias mobilização e ações pragmáticas para o que era sentido pelo grupo como algo que iria romper com tudo que havia sido realizado enquanto política de desenvolvimento para o campo no Brasil. O documento demonstra a leitura de conjuntura daquela geração a respeito dos preceitos mundiais no que refere a uma ideia de desenvolvimento econômico e o esforço de adequar o País àquela situação. Entre as diretrizes postas no “Livro Preto”, que se coadunam com o que estamos analisando, salientamos a junção investimento em pesquisa e

desenvolvimento econômico do campo, quando um dos principais objetivos postos seria “ajustar a pesquisa agropecuária aos objetivos e metas centrais do Governo previstos no Plano de Desenvolvimento Econômico e Social”. (CABRAL, 2005)

Dar ênfase à industrialização colada na noção de desenvolvimento da produção de alimentos com a ideia de cidade se contrapondo ao campo não foi uma invenção das décadas da Ditadura Militar (1964-85), tampouco solução unicamente brasileira. A perspectiva já a encontramos nas primeiras décadas do século XX. Nas palavras de Barcelar:

Nos anos 20, (Brasil) era um país rural e agrícola. O censo de 1920 revelava que 30% da população brasileira vivia nas cidades e 70%, no campo. Cinquenta anos depois, ocorria o inverso – 70% nas cidades e 30% no campo. Até 1930, a economia do Brasil era uma economia agrícola. Em 1980, o Brasil tinha o oitavo PIB industrial do mundo. Depois dos sete grandes, o oitavo era o Brasil. Isto nos dá uma ideia da mudança de perfil na sociedade e na economia em meio século. (BARCELAR, 2003, p. 1)

O Brasil, no século XX, foi cenário de mudanças em sua estrutura social e econômica, no que se convencionou chamar de “globalização” baseada em um modelo em que a “Cidade” é o alvo dos imaginários e também das ações do Estado. “Cidade” (sociedade) em que as migrações, em boa medida, representam transferência da população pobre do campo. Esse processo de globalização se acelerou nas décadas de 1970 e 1980 e firmou-se na contemporaneidade. É importante destacar que

[...] a globalização não é um simples processo de homogeneização, mas de reordenamento das diferenças e desigualdades, sem suprimi-las; por isso, a multiculturalidade é um tema indissociável dos movimentos globalizadores. (CANCLINI, 2010, p.11)

O mercado artesanal, “invenção” narrativa, passa a existir como parte de um todo da globalização, um “lugar” na economia. Enquanto operação intelectual, cria uma unidade que se quer fortalecida em uma organização para além de econômica, ou seja, surge também como instâncias social e cultural e procura uma forma de parecer comunitária. É uma invenção narrativa, no

sentido de que o cenário é o da contradição social e do dismantelamento do comunitário, diante da sociedade contemporânea em que as identidades são individuais, sujeitos que se aliam em relações de interesses pontuais, imediatos. Os sujeitos travam suas relações de modo contratual e no limite do social e culturalmente aceitável para si e, necessariamente, no campo do que seja melhor enquanto comunidade.

No mercado distintivo, como um polo regional, como resultado mais de processos políticos do que de uma demanda comercial, em igual tempo, os sujeitos do processo de globalização pressionam para dissolução de fronteiras em favor de uma centralização econômica mundializada, ao mesmo tempo em que trabalham a distinção de produtos, a criação de nichos ditos comunitários, típicos. Combinar movimentos tão díspares só é possível com aceitabilidade dos sujeitos dos nichos de uma realidade relacional formada como comunidade de interesse que ultrapassaria a ideia de produção local. Os atores sociais do nicho são pensados como representantes de um mercado maior, no caso o de produto artesanal global.

A EMBRAPA participou de um projeto de mundialização da economia brasileira, iniciado junto ao processo conhecido na historiografia como desenvolvimentista. Nesse cenário de “mundialização” surgiram duas instituições que colaboraram com a formação da EMBRAPA: o BIRD (Banco Mundial para o Desenvolvimento), com forte investimento financeiro, e a UNESCO (Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura). A partir delas podemos perceber qual o contexto globalizado em que o “artesanal” ganha aspectos positivos de um polo de mercado distinto.

São destacadas, por José Irineu Cabral (2005), oito diretrizes postas no momento inicial da EMBRAPA, entre elas:

A programação da pesquisa seria ajustada aos objetivos e políticas estabelecidas nos Planos Nacionais de Desenvolvimento e nos Planos Básicos de Desenvolvimento Científico e Tecnológico do País. A partir daí e das políticas agrícolas adotadas, deverão surgir as prioridades nacionais e regionais que se transformarão no elenco de programas e projetos, por produto e região auspiciados pela Empresa. Em todo momento, haverá a preocupação da seletividade na programação da pesquisa, evitando-se a fragmentação de recursos, a duplicação de ações ou a realização de atividades

que não sejam efetivamente prioritárias. (ORTEGA, 2005, p. 27)
[Grifos nossos]

Criada em 1973, a perspectiva dos formuladores/fomentadores da EMBRAPA estava de acordo com a conjuntura da Ditadura Militar e, em particular, com o governo Médici, autoritário e torturador. Segundo Fernando Henrique Cardoso (1975): “O regime passou a desejar medir-se pela eficiência mais do que por qualquer outro critério e antes pela eficiência econômica do que por seus acertos em quaisquer outros terrenos [...]” (APUD DELORME, 2003, p. 228). Luiz Carlos Delorme Prado & Fábio Sá Earp complementam a ideia de Fernando Henrique Cardoso:

[...] problema do governo (dos governos militares) era superar o subdesenvolvimento de forma a reduzir a distância que separa o Brasil dos países desenvolvidos. Para alcançá-los até o fim do século XX, precisaria crescer pelo menos 7% ao ano, incorporar as tecnologias mais modernas aos segmentos mais dinâmicos da sociedade e integrar segmentos e regiões atrasadas ao núcleo mais moderno da economia. (DELORME e EARP, 2003, p. 221).

A disposição do grupo era de buscar transformar as condições de produção e a bandeira era a da modernização, tendo como carro-chefe a tecnologia, a necessidade do aprimoramento, assistência técnica, e, coerentemente, no dia da posse da Diretoria Executiva da empresa, em sua primeira reunião, decidiu-se por executar um projeto de treinamento com 2.000 pesquisadores com pós-graduação.

As finalidades da empresa elencadas, por certo, estavam de acordo com o pensamento dos responsáveis pelo Banco Mundial, pois a agência esteve entre as principais financiadoras da implantação, instalação e estruturação da EMBRAPA, como atesta relatório apresentado ao Banco Mundial pelos técnicos da EMBRAPA em 1985. Vejamos um trecho:

[...] Projeto 1249-BR, financiada pelo Banco Mundial, e mais conhecida na EMBRAPA como BIRD 1, os recursos foram orientados basicamente para investimentos físicos (edificações, laboratórios, equipamentos *etc.*), treinamento de recursos humanos e contratação de consultores estrangeiros. A contrapartida nacional foi dada pela EMBRAPA através de

recursos ordinários da União, convênios, empréstimos nacionais e receitas próprias. Essa contrapartida cobriu as despesas com pessoal (mais da metade do orçamento da Empresa), outros custeios (material de consumo, viagens, serviços de terceiras etc.) e outros investimentos não contemplados no BIRD1. (CRUZ, 1985, p.9)

Segundo o relatório de Cruz e Dias:

Durante o período de duração do Projeto (1977/82), o BIRD, através da EMBRAPA, aplicou na pesquisa agropecuária Cr\$ 7,4 bilhões a preços de 1982, a que corresponde cerca de 13% da totalidade de investimentos realizadas pela Empresa nas áreas de abrangência do BIRD. (CRUZ, 1985, p. 9)

O investimento em pesquisa agropecuária atendia perfeitamente à diretriz posta pelo grupo de trabalho que já realizara discussões para constituição das políticas agrícolas a partir de prévios diagnósticos, como, por exemplo, o levantamento do número de pesquisadores capacitados existentes no País naquele momento.

[...] nível superior com formação especializada e treinamento de pós-graduação. À época, o número de pesquisadores agrícolas de todo o país limitava-se a 1.920, enquanto nos Serviços de Extensão e Assistência Técnica Rural alcançava 2.418. Acrescente-se que dos 851 técnicos do DNPEA – Ministério da Agricultura, apenas 93 pesquisadores (ou seja, 10,9%) tinham curso de pós-graduação. (ORTEGA, 2005, p. 41)

As diretrizes para formação da EMBRAPA podem ser sintetizadas nos vocábulos: “pesquisa”, “tecnologia”, “adequação do mercado interno” ao “mercado externo”. Para implantação e consolidação do projeto, ao longo dos anos 1970 e 1980 se deu a implantação de unidades da EMBRAPA para pesquisa e desenvolvimento dos produtos do campo.²¹

²¹ Centros Nacionais: Feijão e Arroz – Goiânia (GO); Milho e Sorgo – Sete Lagoas (MG); Horticultura – Brasília (DF); Mandioca e Fruticultura Tropical – Cruz das Almas (BA); Trigo – Passo Fundo (RS); Soja – Londrina (PR); Fruticultura de Clima Temperado – Cascata (RS); Gado de Leite – Coronel Pacheco (MG); Gado de Corte – Campo Grande (MT); Caprinos – Sobral (CE); Suínos e Aves Concórdia (SC); Algodão – Campina Grande (PB) (CABRAL, 2005, p.91).

José Ireneu Cabral (2005) discorda totalmente da afirmativa de que o modelo de 1970 tenha sido objeto de afastamento de setores da atividade agrícola. Discorre no livro sobre como a Diretoria Executiva da empresa trabalha com a filosofia de decisões em torno de avaliações e projeções somadas a transparências para cumprir um cronograma de medidas para o desenvolvimento da área rural do País. Medidas e diretrizes que traziam áreas consideradas por muitos como inviáveis para intuito agrícola como a Região Nordeste, o Cerrado e o Amazonas. A crença era de que se baseando em pesquisa, em boa pesquisa, poder-se-ia melhorar.

A associação entre modernização e tecnologia se impunha desde pelo menos a década de 1930, pelos EUA, com o seu desenvolvimento técnico ligado à guerra e se somando a outras pesquisas não bélicas, como no caso das investigações na área de produção de alimentos – “Revolução Verde”. Segundo Antônio César Ortega, a tecnologia posta como elemento provocou mudanças de fato:

[...] ofertaram maior quantidade de produtos agrários e, de outro, às indústrias processadoras obterem maior padronização de matéria-prima. Esses avanços resultaram na incorporação de novas regiões ao comércio internacional: áreas não tradicionais na produção de certas culturas, mas que, com o uso de sementes melhoradas e a adoção do novo pacote tecnológico, passaram a disputar e ocupar espaços no mercado internacional [...]. (ORTEGA, 2005, p. 35)

A EMBRAPA e suas pesquisas para o setor agrícola se ligam às reflexões sobre a terra. Diferentemente da visão tecnocrática e meritocrática de José Ireneu Cabral, segundo Sônia Regina Mendonça (2013), com a EMBRAPA se fortalece a ideia de pesquisa como centro para o desenvolvimento do agronegócio. Se a ideia não era inédita, tem-se como elemento novo a própria instituição da empresa como um mecanismo que deveria ser “neutro” em relação à política partidária, atuando de acordo com diagnóstico e planejamentos propostos não por setores políticos, mas por acadêmicos. Dessa forma, a pesquisa objetivaria o aumento da produtividade, pensada como solução para fim do atraso nas atividades no campo. Atraso constatado por diagnóstico realizado pela equipe fomentadora da empresa no período.

Segundo Sônia Regina Mendonça (2013), o modelo posto em ação pela EMBRAPA enfatiza desde seu início a produção do grande produtor em detrimento do pequeno produtor, assim como o mercado externo em detrimento do interno. E as estruturas da propriedade, como também os objetivos de suas produções, desempenham papéis importantíssimos nas definições de disputas entre grupos e interesses na política agrícola.

Antônio César Ortega (2005), critica os moldes de 1970 escolhidos pela EMBRAPA, ainda presentes na atualidade. Para o autor, a imposição de modelos criados de acordo com o comércio internacional gerou um quadro dinâmico de lutas no meio rural, devido às profundas transformações após o que denomina de modernização conservadora no campo. O modelo de 1970, ainda para Antônio César Ortega (2005), bem como para Sônia Regina Mendonça (2013), afastou as políticas públicas agrícolas das pequenas propriedades rurais, e os pequenos produtores foram identificados como “responsáveis” pelo fraco desenvolvimento agrícola. Ideia essa recorrente na narrativa histórica sobre a República brasileira voltada para a monocultura com produtividade baseada em grandes extensões de terra.

Na realidade, a história do Brasil Republicano está envolta de demandas por distribuição, produtividade e representações políticas desiguais para com os seus cidadãos. As escolhas das elites ao longo do tempo no Brasil pelo latifúndio é historicamente uma regra e faz com que a maioria das pessoas atravesse o século XX empobrecidas no limite de representações de mundos dispares: o rural e o urbano, letrado e analfabeto. Já entre 1891 e 1930 (Primeira República), a perspectiva do latifúndio era tratar sobre a ideia de melhoria técnica em busca do desenvolvimento e modernização que excluía a vertente econômica e social. Tal lógica seria mantida no período iniciado com o governo de Getúlio Vargas (1930-1945), com acréscimo da verticalização no que concerne ao controle das decisões, diretrizes de produção e organização dos interesses, representações sob controle do Estado.

Em detrimento dessa lógica, as diretrizes e objetivos da EMBRAPA se constituíram em consonância com os do Banco Mundial. E chamamos a atenção ainda para o fato de que o sucesso da EMBRAPA, no que concerne a sua forte presença na área agrícola, é resultado da vontade política do Estado brasileiro. A produção agrícola é uma das áreas em que a história do Brasil

registra sempre como objeto de disputas, seja como objeto de desejo, seja pelo controle das políticas do Estado para com sua produtividade. Então, não é surpresa que a EMBRAPA, com a perspectiva de ser fomentadora de desenvolvimento para as atividades agrícolas, tenha estado presente nas agendas de diferentes governos ao longo de sua trajetória, daí a considerarmos como estratégica na política agrícola do País.

E que modelo seria o da EMBRAPA? Retornamos ao livro de Cabral “O Sol da manhã. Memórias da EMBRAPA”, e o leitor poderá ser alertado novamente pelo título de tratar-se de uma memória, isto é, da experiência do primeiro presidente da instituição que conduz a narrativa do livro, dando conta do surgimento da instituição no início dos anos 1970, bem como das análises desse autor sobre perspectivas para o futuro da instituição, já na época da publicação.

O INPI, assim como a EMBRAPA, foi criado nos anos 1970. Inicialmente tinha papel cartorial, e com o tempo passou a assumir tarefas na concepção de modernização do País, tendo os marcos a função de proteção intelectual e montagem de instrumentos de capacitação pensada com a noção de competitividade.

No que se refere à cooperação institucional, o INPI procura consolidar seus laços com as principais instituições do Sistema Nacional de Inovação – associações empresariais, federações, universidades, agências de desenvolvimento. Com a Confederação Nacional da Indústria, o INPI busca a efetiva participação das empresas brasileiras nos programas de capacitação relacionados à propriedade intelectual. Voltada às micro e pequenas empresas, a parceria com o SEBRAE tem se mostrado o melhor caminho para o incentivo às produções locais.²²

No que se refere à produção local e o INPI, temos a IG – Indicação Geográfica – atribuição do INPI sob comando da Diretoria de Contratos de Tecnologia de Outros Registros e sua coordenação. A atribuição da IG para o INPI é regulamentada na Lei de Propriedade Industrial, Lei n.º 9.279 (14/05/1996). A ampliação das funções do INPI e a formulação da lei da IG (Indicações Geográficas) decorreram do fato de o Brasil ser signatário da CUP

²² Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em: 01/01/14.

(Convenção da União de Paris), que são o Acordo de Madrid sobre Indicações de Origem e o Acordo sobre os Aspectos do Direito da Propriedade Intelectual Relacionado ao Comércio (ADPIC ou TRIPS, em inglês), tendo, via de consequência, o dever de proteção das Indicações Geográficas.²³ O INPI, além de realizar os procedimentos para regular a IG, também executa tarefas diretamente de assistência e prestação de serviços aos interessados no tema, a exemplo do que se deu com a presença de representantes em eventos em Fortaleza ligados à produção queijeira.

A Lei de Propriedade Industrial, Lei Nacional n.º 9.279, de 14 de maio de 1996, não define o que é Indicação Geográfica, estabelecendo apenas suas espécies, a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem. Inexiste hierarquia legal entre elas, sendo possibilidades paralelas à escolha dos produtores ou prestadores de serviços que planejam buscar esta modalidade de proteção, atendidos os requisitos da lei e de sua regulamentação. No entanto, o INPI conceitua IG como identificação de um produto ou serviço como originário de um local, região ou país, quando determinada reputação, característica e/ou qualidade possam ser vinculadas essencialmente a esta sua origem particular. O INPI classifica em espécies a IG, que são:

A Indicação de Procedência – IP é caracterizada por ser o nome geográfico conhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, de forma a possibilitar a agregação de valor quando indicada a sua origem [...]; e **A Denominação de Origem – DO** cuida do nome geográfico “que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico [...]”.²⁴

A prestação de serviços do INPI inclui a premissa do associativismo como regra para o exercício do direito ao uso exclusivo do nome geográfico na sua atividade econômica. Afasta a sua exploração individual, salvo quando inexisterem outros produtores ou prestadores de serviço

²³ Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em: 01/01/14 .

²⁴ Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em: 01/01/14

que possam se valer do nome geográfico, podendo este único apresentar o pedido pessoalmente, prescindindo de se fazer representar.²⁵

No “*1 Encontro da Cadeia Produtiva de Queijo Coalho do Nordeste: Indicação Geográfica, qualidade e segurança*”, em novembro de 2009 (na sede da Embrapa/Fortaleza), a representante do CIG\MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), Bivanilda Almeida Tapias, explicou para um auditório de técnicos e produtores de queijo e leite do Ceará a importância para o Ministério de ações das certificações. Bivanilda Almeida Tapias (2009) apontou como mecanismos de proteção para o produto de origem agropecuária as “marcas”, “marcas coletivas” e “indicação geográfica”. Chamou tais modalidades de “sinais distintivos” que servem para diferenciar os produtos diante do consumidor, a partir de méritos higiênicos, técnicos, gustativos, etc.

Basicamente as Marcas e as Indicações Geográficas. As Indicações Geográficas trabalham sempre de forma coletiva: associações, comitês, cooperativa... uso coletivo daquele sinal...Indicação geográfica – origem e características próprias devida a esta origem geográfica que se torna diferente de outras regiões. O consumidor trata o produto pelo nome geográfico. Os produtores têm direito a ter reservado o nome para si... Consagrado pelo uso, renome. Notoriedade... protege o nome geográfico. Procedência – com notoriedade. Origem fatores naturais e manejo (TAPIAS, 2009).

Continua Bivanilda Almeida Tapias com a informação:

Ministério da Agricultura, o MAPA, trabalha com indicação geográfica desde 1995... A União Europeia tinha uma lista de mais 500 produtos e o Brasil não tinha nenhum... a IG para produtos agropecuários são incentivados pelo MAPA. Trabalha com INPI para ver as condições de registro, assim como em parcerias com, por exemplo, o SEBRAE, a EMBRAPA, universidades alocando recursos, convênios e articulações para que os projetos aconteçam (TAPIAS, 2009).

O grupo da EMBRAPA se interessa em potencializar os rumos definidos e almejados pelo MAPA. Essa potencialização centra-se, sobretudo, nas certificações e, assim, a produção leiteira e de seus derivados são produtos escolhidos nessa conjuntura, e contribuem para a sua fomentação.

²⁵ Lei Nacional n.º 9.279, de 14 de maio de 1996. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em: 01/01/14.

Empecilhos como as barreiras tarifárias e garantias no que se refere à qualidade tanto na fabricação como na comercialização fazem com que os órgãos do governo e as instituições envolvidas criem mecanismos e metodologias de acompanhamento de parte da produção percebidas em muitos casos por fabricantes como fora de seus alcances financeiros.

A produção artesanal de queijos participa significativamente das economias locais, que o digam os municípios do Estado do Ceará. Nesse sentido, a Embrapa tem como objetivo contribuir com tecnologias, com levantamentos relativos às técnicas de processamento, beneficiamento e nas sugestões de reestruturação de queijarias. Aliás, produção de leite e produção de laticínios caminham juntas no que concerne ao melhoramento de ambos os setores.

De acordo com relatório contido em um Boletim da EMBRAPA de 2001, o Estado do Ceará tinha na época em torno de 96.000 produtores de leite, com uma produção anual de 294 milhões de litros (IBGE, 2001). Juntamente com Bahia e Pernambuco, o Ceará é um dos maiores produtores de leite na região Nordeste. A produção de leite originária de estabelecimentos cuja atividade principal é a pecuária constitui-se em 70% do total. Outra importante característica é que a pecuária de leite no Estado do Ceará também está concentrada em propriedades com área total entre 10 e 500 hectares, produzindo 66% do total. Porém, os estabelecimentos com áreas inferiores a 10 hectares contribuem com 10% da produção. O que indica que esse grupo de pequenos produtores tem relativa importância para a pecuária leiteira do Estado. (NASSAU, 2001, p. 9)

As metas da EMBRAPA/Ceará para a produção leiteira do Estado podem ser entendidas pelas noções encontradas no “Glossário Pecuário” (sem data), que alia a criação animal, produção do leite, produção dos derivados do leite e culmina na comercialização. Vejamos a primeira delas, que na realidade é definir o projeto de sustentabilidade da terra aliada à ideia de aumento de produtividade. No caso do Ceará, a “Pecuária Caatinga” estuda a emissão de gases de efeito estufa e emissão de gás carbônico nos sistemas de pastagens.

De acordo com Glossário Pecuário (sem data), a Rede Pecuária é uma rede de pesquisa composta por projetos que avaliam o balanço entre as emissões de gases de efeito estufa (GEE) e os sumidouros (“sequestro”) de carbono dos

vários sistemas de produção da pecuária, inseridos nos principais biomas brasileiros: Amazônia, Caatinga, Cerrado, Mata Atlântica, Pantanal e Pampa, em busca de uma pecuária sustentável, pautada pelos aspectos econômico, social e ambiental.

Os diversos processos relacionados com emissão e mitigação dos GEE são avaliados seguindo protocolos de pesquisa padronizados e previamente acordados, que contemplam o conjunto solo-planta-animal-atmosfera, para gerar o balanço de carbono dos sistemas melhorados, em comparação com a pastagem tradicional e a vegetação nativa. São avaliados sistemas extensivos e intensivos de produção de pasto, de integração lavoura-pecuária, silvipastoril, agrossilvipastoril e confinamentos, para produção de bovinos, bubalinos, caprinos, ovinos, suínos e aves, e tratamento de dejetos animais.

A rede é composta por várias unidades da Embrapa, Universidades e outras instituições de pesquisa nacionais e internacionais, com apoio de agências de fomento à pesquisa e da iniciativa privada. Noções outras se aliam ao projeto definido no Glossário Pecus (TELLES, sem data, p. 14), a exemplo de “pecuária sustentável”, definida como um conjunto de práticas para a criação de animais, baseadas em técnicas que reduzem os danos causados à natureza. (TELLES, sem data, p. 13); como também de “socioeconômica”, setor do conhecimento preocupado em estudar o impacto das atividades desenvolvidas no ambiente, considerando a relação social e econômica de produção. (TELLES, sem data, p. 16)

No entanto, as dificuldades são muitas para que os produtores possam adquirir condições de manutenção da qualidade. Os aspectos de higiene apresentados muitas vezes esbarram na realidade dos criadores, produtores, como bem lembra o trecho da pesquisa apresentada em Simpósio da área:

Como em outros países da América Latina, no Brasil a pecuária bovina é baseada principalmente em pastagens, constituídas, em sua maioria, pela monocultura de gramíneas, estabelecidas após o desmatamento de floresta ou em substituição a outros tipos de vegetação nativa. O manejo inadequado tem sido uma das principais causas de degradação dessas pastagens, acarretando sérios prejuízos econômicos e ambientais. (MOREIRA e ARAÚJO, 2006, p. 2)

As noções estão dentro das metas desejadas por técnicos e por produtores que acreditam que o investimento na pecuária do leite está para além do animal em si. São desejosos de acompanhamento desde o comportamento com o animal, o pasto (nutrição: forrageira) e manejo sanitário com maximização dos resultados econômicos.

Em Palestra “Custo Benefício da Prevenção de Doenças em Bovinos de Leite” dirigida aos produtores presentes ao V Festival do Queijo de Jaguaribe de 2010, o pesquisador João Júnior Gualberto assinalou aspectos a serem observados no trato com a produção do leite no que diz respeito à higiene, tais como leite sem água e sem antibióticos. Porém focou no aviso, determinante para o palestrante, de que o maior causador de doenças no animal são as mãos dos tratadores.

O Sr. Antônio Carlos de Freitas, produtor de leite de Jaguaribe, salientou os aspectos de higiene necessários à cadeia produtiva do queijo artesanal:

Queremos reunir os produtores de leite e queijo e apresentar a ideia sem o leite pasteurizado, mas com aqueles cuidados higiênicos desde o animal até a fábrica do queijo. Isso não tem quem tire. Você tem que ter higiene para ter um produto de boa qualidade, um leite de boa qualidade, conseqüentemente um queijo de boa qualidade. (Entrevista realizada em junho de 2011)

As instituições são pensadas pelo Sr. Antônio Carlos Freitas como agentes de transformações e melhorias para a cadeia produtiva do queijo jaguaribano. No que concerne à higiene e qualidade, ao ser perguntado sobre que tipo reunião e a quais grupos ele se refere, diz-nos:

SEBRAE, EMBRAPA. Porque nós estamos com apoio deles. UECE, UFC. Têm vários órgãos imbuídos com a gente para a melhoria. Desde o início o SEBRAE vem nos acompanhando, vem nos dando essa força, através de intercâmbio, de viagem. Nós já viajamos para participarmos de festival de queijo. Nós participamos na Paraíba, no Rio Grande do Norte. Aqui no Ceará, por exemplo, Quixeramobim. Toda vida o queijo de Jaguaribe, quando não se destaca em primeiro, tá em segundo lugar. Primeiro, segundo, terceiro lugar. O melhor queijo no estado do Ceará. (Entrevista realizada em junho de 2011)

A produção de queijo artesanal do Ceará tem sido alvo das atividades da EMBRAPA e do SEBRAE desde a última década do século XX:

A quantificação da produção artesanal não consta em estatísticas oficiais; no entanto, sabe-se da existência de numerosas unidades de produção caseira e de fazendas produtoras, sendo possível afirmar que a maioria dos queijos de coalho elaborados nos estados nordestinos têm sua origem ligada à fabricação artesanal. A produção rural de queijo de coalho participa consideravelmente na economia, sendo extremamente expressiva na formação de renda dos produtores de leite, principalmente daqueles que não têm acesso às usinas de beneficiamento. (NASSAU & ARAÚJO, 2001, p. 10)

O Anuário do Estado do Ceará de 2013 registrou o projeto de melhoria da produção, processamento e comercialização do queijo de coalho artesanal como relevante para a melhoria da condição de vida de famílias de baixa renda. O anuário foi certificado em 2013 pelo Banco do Brasil como “tecnologia social”, chamada desse modo porque o foco é capacitar os produtores no que se refere às “boas práticas” agrícolas como higiene no momento da ordenha, evitando o desperdício de água.

Podemos questionar e relativizar a ideia de sucesso de Cabral (2005) ou dos técnicos e agentes da EMBRAPA na contemporaneidade, mas não podemos deixar de observar que as pesquisas desenvolvidas pela EMBRAPA e por seus parceiros vêm, ao longo de sua trajetória, alicerçando tecnicamente a produção rural brasileira, e com isso promovendo modificações que vão além das tecnológicas. Incluímos no “rol” de modificações de influências da EMBRAPA, por exemplo, as correlações de forças e representações de interesses no setor de produção de alimentos no País. Afinal, o diagnóstico e projetos desenvolvidos pela empresa são esperados e desejados pelos produtores rurais, sempre disputados.

Essa espécie de associativismo não comunitário fica muito evidente, por exemplo, no trabalho desenvolvido pelo SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas). Voltado para o apoio às micro e pequenas empresas, o perfil de associativismo do SEBRAE, referência nas parceiras de melhoria da produção do queijo artesanal, se molda ao

planejamento empresarial, buscando tomar decisões estratégicas via pesquisa por demanda, fabricação e comercialização em torno do mercado. Portanto, tem-se um associativismo não conexo à comunidade de pertença no modelo cultural de tradição, mas como modos de empreendedorismo.

No movimento posto, a produção artesanal do queijo em questão, a “tradição” se torna elemento decisório para o perfil do negócio na visão de empreendedorismo. Em diferentes documentos da Instituição, o empreendedor é designado como “o indivíduo” com iniciativa própria e não como elemento de um grupo. A nosso ver, isso talvez explique um pouco do resultado do levantamento realizado pelo SEBRAE em 2014, sobre os motivos daqueles que não buscam apoio de instituições para seus negócios. No caso do Nordeste do Brasil (existem documentos para todas as regiões do País), 19,1%, alegam a falta de conhecimento e 21,7%, a falta de tempo. Chamaram-nos bastante a atenção os outros dois motivos alegados, quando 64,8% das cifras demonstram que produtores não têm necessidade ou interesse de apoio de instituições em seus negócios.²⁶

Quem sabe a falta de interesse ou a não necessidade apontada por diferentes setores da produção seja uma atitude que visa resistir a um modo de pensar e trabalhar as relações econômicas na contemporaneidade. A fala que segue, do Sr. Antônio Carlos de Freitas, de 63 anos, produtor de leite e vice-presidente da QUEIJARIBE na ocasião da entrevista, nos descreve as intenções da criação da associação e demonstra parte da decepção, no que condiz com as expectativas da criação e as possibilidades de negócios com a formação da associação de Jaguaribe:

A associação se iniciou da necessidade de nós produtores de leite e produtores de queijo [...] Pra quê? Nos reunimos para termos mais força para barganhar valores que viessem somar com o nosso produto, no caso, o leite e o queijo. Mas nós chegamos no ponto que...a associação, nós que já temos 4 anos de fundação [se refere ao ano de 2009]. Nós chegamos a um ponto que a gente não faz mais nada. Por quê? Porque associação não pode vender e nem pode comprar. É uma lei que existe que não permite que associação negocie sem CNPJ. O que pode acontecer? É

²⁶ Tabela 1.7.2 – Distribuição dos empreendedores segundo os motivos que o levaram a não buscar órgãos de apoio – Região Nordeste – 2014. IN: Empreendedorismo na Região Nordeste do Brasil. SEBRAE & IBQP & FGV. 2014, p. 12.

os associados negociar com seus próprios nomes. Não podem usar o nome da associação. O que nós estamos imbuídos? Em fundar uma cooperativa. A cooperativa tanto recebe benefícios como pode negociar, pode comprar, pode vender. E tem mais espaço pra gente. Mês passado nós tivemos uma reunião com o presidente das cooperativas do estado do Ceará [...] e agora [...] faremos outra reunião com os sócios em que ele vem explicar realmente o que é associação, o que é uma cooperativa. (Entrevista realizada em 2009)

Em harmonia com a lógica do associativismo, criou-se a Associação de Produtores de Queijo e Leite do município de Jaguaribe no Ceará, a QUEIJARIBE. A Associação conta atualmente com a sistemática de funcionamento de uma reunião ao mês com os associados. A QUEIJARIBE nasceu do assessoramento da EMBRAPA e SEBRAE em 2005.²⁷ A associação conta com 84 sócios entre produtores de leite e queijo. A ideia da associação parecia ousada. Segundo os sócios, ideia ambiciosa, mas com a presença da associação foi percebido um maior apoio das autoridades com as instituições parceiras, e no presente eles buscam a possibilidade da diminuição de custos da produção e aumento das vendas com ampliação de mercado. Como o Sr. Antônio Carlos de Freitas discorre, no futuro é preciso buscar a formação de uma cooperativa.

Por sua vez, por um lado, os negócios não rendem a contento dos associados, por outro, a “QUEIJARIBE” tem sido uma importante articuladora nas implantações de mudanças no que se refere aos fatores físico-químicos, microbiológicos e sensoriais do queijo, como também das mudanças físicas das queijarias. Há, ainda, as parcerias com instituições, criado espaços como os dos festivais de queijo, cursos de capacitação e de apreciação da iguaria e outros eventos para aprendizagem e troca de experiências, entre produtores, empregados e técnicos.

A narrativa do Sr. Antônio Carlos de Freitas traz profunda relevância da implantação do associativismo para a lógica de sobrevivência do grupo de produtores e conquistas em torno de financiamentos, por exemplo, mas sobretudo para uma participação maior, mais competitiva no mercado. A QUEIJARIBE faz parte de um conjunto de fatores necessários para a atuação

²⁷ Ata de Fundação da QUEIJARIBE data de 29 de Junho de 2005.

conjunta do grupo de produtores de queijo local. Araújo indica condições necessárias para a estratégia participativa:

[...] algumas estratégias: Participativa, onde deve haver um aumento da cooperação e participação em todos os níveis do governo; Pactuação, criação de missão e visão, compartilhamento por todos reunidos em fóruns, conselhos e assembleias locais e regionais; Fomento, ao empreendedorismo, à liderança; Sustentabilidade, ações autossustentáveis, criação de empregos, políticas de distribuição de renda e emprego; Descentralização, ampliação e democratização do poder. (ARAÚJO, 2010, p.24)

A criação da QUEIJARIBE (2005), ocorre mais na ideia de empreendedorismo do que como elemento estratégico de defesa do tradicional. Uma instituição como a EMBRAPA participou da sua criação, guiou e ainda guia ações, mirando a produção queijeira de Jaguaribe na perspectiva do DLS - Desenvolvimento Sustentável Local. A empresa tenta articular as energias, criatividade, potencialidades de setores historicamente construídos como a da produção queijeira de Jaguaribe.

Assim, percebemos que a EMBRAPA trabalhou nos anos iniciais de sua criação em uma conjuntura de mudanças no cenário mundial capitalista, tais como: fortalecimento de multinacionais e transnacionais, aumento do mercado consumidor e, ao mesmo tempo, com a necessidade de lidar com as consequências das profundas crises econômicas, ambientais e aumento da desigualdade social. A EMBRAPA e seus parceiros, portanto, interferem na produção queijeira desde as últimas décadas do século XX, tendo como sucesso a internalização de suas ideias no período inicial do século XXI. Fato que vem, enquanto discurso, justificar incentivos de políticas públicas para setores econômicos, postos historicamente no cotidiano do Estado do Ceará, como o do queijo coalho jaguaribano. Diretrizes fundamentais como a do DLS estiveram/estão postos na atuação da empresa:

Desenvolvimento local ou territorial sustentável e Agricultura Familiar são termos conexos, pois se referem a uma nova realidade que visa à transformação do espaço rural. O desenvolvimento territorial sustentável requer mudanças nas relações socioeconômicas, nas relações de política e na estrutura dinâmica da agricultura familiar. (ARAÚJO, 2010, p. 18)

Diretriz fundamental, igualmente, que acompanha a inserção da EMBRAPA na cadeia produtiva queijeira é a necessidade de estabelecer padrão “Boas Práticas de Fabricação – BPFs, para uma fabricação que utiliza predominantemente o leite cru. Toda a concentração da Embrapa e parceiros pareceu-nos sempre voltados para despertar o empreendedorismo dos fabricantes de queijo. Para além das boas práticas, um elemento de fundamental importância para o sucesso do negócio “queijo coalho” é o que se verifica tanto na Lei do Artesão, como nas diretrizes do INPI: a união da produção tradicional do queijo jaguaribano com sua ligação como objeto cultural, patrimonial.

2.2 - Noções de artesanal e industrial na construção do queijo coalho artesanal do Jaguaribe

Em 2004 o Deputado Eduardo Valverde²⁸ (PT-RO) apresentou o Projeto de Lei “Estatuto do Artesão” (3.926/04), cuja tramitação continua na Câmara dos Deputados, com o intuito de criar no âmbito legal e oficial essa profissão, definir em que consistiria sua unidade produtiva, assim como constituir o Conselho Nacional do Artesanato e o Sistema Brasileiro de Apoio ao Artesanato. Em entrevista, Isabel Gonçalves, Presidente da Confederação Nacional dos Artesãos – CNARTs -, falou a respeito da Lei 3926/04:

[...] a regulação da profissão de artesão é uma luta que foi encabeçada pelo saudoso Deputado Federal por Rondônia Eduardo Valverde. ‘Ele apresentou na Câmara dos Deputados um PL instituindo o Estatuto do Artesão que contribui e muito para a estrutura que existe hoje que é a CNARTS’ [...] a profissão aqui no Brasil ainda não é regulamentada e nem tem política pública para o trabalhador, é vergonhoso, por isso, a Confederação tem esse grande gancho: Organizar os artesãos nos seus estados, fortalecer e empoderá-los dos seus direitos e lutar em conjunto pela regulamentação que depois da Lei de Valverde tomou uma roupagem diferente, mas a luta da Confederação teve também outro apoiador que foi o Senador da Paraíba Roberto Teixeira que saiu com o PL 7775 de 2010 e essa Lei foi totalmente aprovada no Senado foi para a Câmara e hoje se encontra na CCJ. Isso implica em dizer que estamos a um passo do paraíso.²⁹

²⁸ Já falecido.

²⁹ Jornal Diário do Amazonas de 30/08/15.

Somos sabedores de que a PL 7775 (antiga Lei 3.926/04) poderá ser aprovada a qualquer momento e seu texto não sofreu modificações que afetassem o discorrido no presente texto. Portanto, continuamos a análise do artigo segundo, que se propõe a apresentar os objetivos da Lei: ficam claros os intuitos de conferir “maior visibilidade e valorização social”, “contribuindo, também, para a dignificação das profissões ligadas ao artesanato”, “para uma adequada definição e ajustamento das políticas públicas afirmativas objetivando a proteção da atividade, a organização e a qualificação profissional dos artesãos”; além de “reforçar a consciência social da importância das artes e ofícios artesanais como meio privilegiado de preservação dos valores da identidade cultural do País e como instrumento de dinamização da economia solidária, da renda e da ocupação a nível local”; possibilitar a produção de quadros estatísticos, linhas de crédito e, por fim, o mais importante à nossa discussão, “criar a certificação dos produtos artesanais, consoante com as peculiaridades regionais e culturais do povo brasileiro, com o fito de valorizar os produtos típicos e diferenciados das diversas etnias e manifestações folclóricas do País”.³⁰

De acordo com Pierre Bourdieu, o discurso da Ciência Jurídica é percebido pelos pares como neutro e universalista, porém existe um campo produtor de demandas e discursos a respeito desse próprio campo. Pierre Bourdieu (2007), divide a interpretação sobre o jurídico em, de um lado, os “internalistas”, que acreditam no direito como blindado dos interesses políticos, personalistas e históricos, sendo normalmente esse o discurso do jurista sobre si próprio; e, de outro, os “externalistas”, que entendem o direito como zona de expressão da superestrutura, e, portanto, consequência das relações econômicas em que se situa em dado tempo e espaço. Como antídoto ao reducionismo de tais perspectivas, propõe o entendimento do direito como um dos campos do poder simbólico exercido com a “cumplicidade” daqueles que o formulam, praticam (ou escolhem não praticar) o campo. Ou seja, cada campo (no caso, o do Direito) tem uma estrutura própria, construindo uma dinâmica que o determina a partir da sua própria lógica, moldada pelas relações de

³⁰ Estatuto de Artesão, Lei 3.926, 2004.

poder dos agentes (sentido mesmo daquele que age, são participantes) do próprio campo. (BOURDIEU, 2007, pp. 209-254)

As leis, como os ditames oferecidos pelos agentes públicos, fazem parte do léxico exposto, debatido e praticado em seu campo e devem ser pensadas por meio das inferências a outros campos relacionados aos objetos dos quais elas tratam. Elas se tornam uma espécie de políticas de bricolagens semânticas, em que se apropriam, de modo não neutro, de outros discursos, que são, a um só tempo, naturalizados em suas representações da realidade e fundadores dos preceitos que norteiam as ordens do Estado. Assim, a definição de artesanal, carregada de uma aura de neutralidade por se basearem na técnica, só podem ser socialmente lidas nas suas proximidades com lutas sociais e práxis políticas, vislumbrando “toda uma serie de instituições que produzem o efeito de tornar acessível a distância entre a verdade objetiva e a verdade vivida daquilo que se faz e daquilo do que se é [...]”. (BOURDIEU, 2007, p. 53)

O que estamos marcando é a necessidade, por conseguinte, de compreender a textualidade da lei pela mediação realizada pelos atores que a produzem e o momento em que ela se torna a própria expressão do oficial. Nessa mediação, a lei, em nosso caso, o Estatuto do Artesão, produz conceituações e limites sobre o seu estro que precisam de problematização, especialmente no que concerne à criação de “certificação dos produtos artesanais”, que melhor serve aos nossos objetivos.

No exposto, a lei já aponta para uma sinonímia entre artesanal e “produtos típicos e diferenciados das diversas etnias e manifestações folclóricas do País”, justaposição de significados que de modo algum pode ser entendida como óbvia. Primeiro se refere ao artesanato como um “meio privilegiado de preservação dos valores da identidade cultural do País”. O Estatuto do Artesão parece apropriar-se de temáticas da construção da identidade nacional por meio de uma imagem de povo, que emergiu no século XIX e é muito cara às manifestações do folclore no Brasil.

No século XIX, o Brasil passou por mudanças fundamentais em todos os setores da vida cotidiana do País, entre elas, aponta José Murilo de Carvalho, estava a necessidade, sentida como emergencial, para aquelas pessoas, em definir (ou redefinir) a ideia de cidadania no “contexto da passagem do trabalho

escravo para o assalariado e mais a chegada dos imigrantes” (CARVALHO, 2005, p. 23), além das transições políticas entre as imagens de colônia, nação e, mais ao final do século, república.

É também neste período que se estabeleceu uma nova esfera pública de debate de questões relacionadas ao Estado e, ainda, o inconformismo das elites conservadoras com a nova situação. Para José Murilo de Carvalho (2005), buscava-se uma identidade, porém o sentido que começava a ser construído excluía a divergência e conflitos. Foram nessas condições que emergiu a ideia de folclore associada à identidade nacional.

Segundo Ângela de Castro Gomes (2005), para elaboração do termo “povo” houve um significativo grau de mobilizações de grupos e de interesses diversos após a abolição e a República. O “povo” ganhou contornos na medida em que grupos políticos tentam colá-lo a dados grupos específicos. Malgrado esse procedimento metonímico, foi que “operários, trabalhadores e artistas”, ou seja, “um grupo heterogêneo e disperso” precisavam “ganhar contornos de si mesmos”. Foi nesse momento que aconteceu a “formação de um partido operário” que “coroava tal ação.” (CARVALHO, 2005, p. 23) O povo foi associado tanto pelas elites como pelas lideranças políticas à noção de trabalho, valorada positivamente após o fim da escravidão. Do ponto de vista das elites, o vocábulo “povo” estava associado à ideia de nação, nacionalidade, à essência de um país.

Para Marcelo Ridenti, a crítica à realidade brasileira, mesmo pensada hoje em termos de esquerda, era associada à celebração de caráter nacional do homem simples, do povo de Portinari e dos romances regionalistas (RIDENTI, 2003, pp. 133-165). O povo ainda foi representado como peculiar, típico, pobre, trabalhador e regionalizado em suas experiências e modos de conceber o mundo. Mesmo ovacionado pelos intelectuais-artistas do início do século ou do final do século XX, essa construção percebia tal “povo” como analfabeto e, portanto, precisando ainda de “iluminação”, educação formal, para exercer sua cidadania.

Como nos lembra, Michel de Certeau, “a idealização do “popular” é tanto mais fácil quanto se efetua sob forma de monólogo (...)” (DE CERTEAU, 2008, p. 59)”. É o que Durval Albuquerque Júnior nos avisa:

Para transformar o chapéu de couro em símbolo de nordestinidade, este objeto é esvaziado de sua historicidade; é desligado do contexto histórico, cultural e social em que possuía um sentido distinto e anterior; a memória a que estava ligado tem o seu sentido deslocado, ele se torna um ícone, uma pura forma disponível para novos sentidos [...]. (DURVAL ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2013, p. 30)

As estratégias discursivas montadas passaram a designar (e até naturalizar) o que seria cultura, em especial a cultura popular, por meio da premissa de distinção geográfica (regional). Continua Durval Albuquerque Júnior:

[...] guiadas [...] por curiosidade [...] Também [...] no afã de controlar [...] emergência de uma preocupação crescente com o povo e sua cultura seria resultado [...] da crescente distinção de estilos de vida, de comportamento [...] a crescente complexização desta sociedade [...] classe média em expansão ou a classe trabalhadora industrial parece colocar para as elites tradicionais notadamente aquelas ligadas às atividades agrárias, a tarefa de repensar os critérios de distinção social e reavaliar o que as distanciava ou aproximava dos distintos atores [...]. (DURVAL ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2013, p. 42)

No conjunto das mudanças já citadas do século XIX e início do XX no Brasil, as elites, principalmente as ligadas à área agrícola, irão, segundo ainda o autor, descobrir o camponês ou o artesão ou seus similares na defesa de um modo de vida que estaria ameaçado pelas novas condições socioeconômicas. Assim, temos um Brasil do início do século com mecanismos de poderes que excluíram a maioria das pessoas da participação nas esferas públicas de poder. No entanto, essa maioria foi tema de debates, de discursos, elas são colocadas metaforicamente no campo das disputas. José Murilo de Carvalho (2005) salienta que o Brasil tinha no início da República uma mesma língua, uma unidade nacional e uma mesma religião, mas inexistia enquanto República nos termos políticos e filosóficos.

A tentativa de definição do popular como a-histórico e fixo, ao mesmo tempo que típico, à medida que são resguardadas as distâncias com o erudito e cosmopolita, constituiu uma imagem que perdurou todo século XX, em apropriação e estratégias diversas. Podemos, de acordo com as reflexões dos autores lembrados, afirmar que o folclore ou a cultura popular estão entre os

conceitos elásticos que os operadores da área da cultura podem se utilizar, um “balaio” (DURVAL ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2013, p.31), mas também possuidor de força mítica.

Junto a essa representação do popular, o artesanato, os modos de fazer, desde artigos dos materiais mais variados até receitas culinárias, foram ganhando destaque entre folcloristas, assim como nos movimentos regionalistas, a exemplo do pernambucano, enquanto elementos marcados pela tradicionalidade e emblemas do cadinho cultural que formou o Brasil no período colonial. No início do século XX, Câmara Cascudo definiu que “todo objeto utilitário com características folclóricas, não importando o material utilizado, é considerado artesanato [...]”. E continua no mesmo verbete: “O artesanato explorado comercialmente pode tornar-se uma fonte de renda apreciável, contribuindo para o desenvolvimento econômico das regiões de produção”. (CASCUDO, 2000, p.113)

Na década de 1980, após o crescimento demográfico das cidades, os processos de industrialização e a imperiosa construção dos espaços pelo discurso turístico, no Brasil, as palavras artesão e artesanato mantiveram um significado inverso ao de industrial, aquilo que é realizado, pode ser por um processo fabril de pequena monta, não voltado para o consumo de massa, feito por associações locais, com modo de produção que remete às sociedades pré-capitalistas etc. Contudo, com outras intensidades que o permitiram ser lido dentro de uma ótica de mercado, como o peculiar, o exótico e o chamariz ao turista e ao consumidor, de modo mais geral. A culinária regional foi apropriada pelas lógicas de implemento ao turismo e da exportação de produtos locais. Acredito que estas informações se tornarão valiosas à medida que for definida, com maior clareza, ao longo do texto e dentro da delimitação temporal que se pretende analisar. Ambivalência esta já apontada por Claude Fischler:

[...] enquanto suprime as diferenças e particularidades locais, a indústria agroalimentar envia aos cinco continentes determinadas especialidades regionais e exóticas, adaptadas e padronizadas. Os queijos tradicionais, que se tornaram raríssimos e caros, são substituídos por sucedâneos pasteurizados... O mercado agroalimentar planetário serve-se dos folclores culinários – cuja desintegração foi facilitada por esse mesmo mercado – para impulsionar, no mundo inteiro, em condições vantajosas, determinadas versões homogeneizadas

ou edulcoradas de tais tradições alimentares. (FISCHLER, 1996, p. 858).

A temática das origens, da autenticidade do povo local, ganhou uma nova intensidade ao ser relida nos discursos estatais e mercadológicos como filão comercial a ser explorado. Além da busca das origens, da procura pelo que separa a nós, brasileiros, nordestinos, de outros, esse discurso é pensado dentro de uma funcionalidade: o tradicional torna-se um bem a ser vendido e consumido, um discurso caricato e descontextualizado que produz a teatralidade do que é o local, a fim de despertar o interesse dos “eus” sobre os outros, das identidades de fora pelas alteridades de dentro.

O folclorista potiguar Câmara Cascudo apontou que o artesão não precisa ficar preso a estilos tradicionais, pode se adaptar no que diz respeito a materiais e exigências de mercado. E continua: “(...) o artesanato é persistente e é importante fator de sobrevivência em sociedades desenvolvidas, e o artesão, embora sofrendo as dificuldades da concorrência industrial, vai seguindo, à espera de dias favoráveis.” (CASCUDO, 2000, p. 26) Impressiona a semelhança, após tantos anos da morte de Câmara Cascudo e o desenvolvimento do trabalho do folclorista, com as definições nos documentos governamentais contemporâneos envoltos com os pares artesanal e industrial; artesanal e desenvolvimento; artesanal e folclórico; artesanal e desaparecimento/morte.

O Estatuto do Artesão dialoga com essa visão sobre as origens, quer definir o artesão e o artesanato e conservá-lo naquilo que o torna vendável na lógica do tradicional/autêntico/particularizando e, ao mesmo tempo, do exótico que desperta o interesse para o consumo. Todavia, descarta os elementos constitutivos dessa atividade que representariam problemas para que esta acesse o mercado, como higiene, tamanho etc. Segundo Michel de Certeau, é necessário um morto, ou alguém não considerado apto a falar de si, para se falar dele sem que ele se manifeste:

Adultos fazem de si, no espelho de textos supostamente destinados a crianças, a imagem de si mesmo tal como imaginam [...] devemos nos perguntar também se não ocorre o mesmo com os membros das classes médias que se reproduzem e idealizam na imagem que pretendem oferecer de

si próprios ao ‘bom povo’ [...] criança, quando aparece, possui exatamente o saber ou as virtudes do adulto. (DE CERTEAU, 2001, p. 75)

Pareceu-nos significativo para o momento o que a presidente da CNARTS, Isabel Gonçalves – que é de Pernambuco e fabrica tapetes na zona da mata –, respondeu a pergunta sobre a diferença entre arte e artesanato:

A questão do artista plástico é muito fácil de distinguir, foi uma nomenclatura dada por status a uma profissão que nos seus primórdios, era artesã como eu disse, a própria bíblia versa sobre a atividade artesã, nunca versou sobre artista plástico. Com o passar do tempo, com as grandes obras, consideraram a nomenclatura artesão de certa forma como medíocre, isso aconteceu nas décadas de 1970/1980 quando os hippies avançaram pelas cidades e os artesãos foram caracterizados como hippies. O artista plástico não aceitou essa denominação. Na sua essência o artista plástico é artesão.³¹

Isabel Gonçalves aparece com uma delimitação precisa para o termo e a prática que expõe até desígnios religiosos, mas no fim, para ela, toda a produção do artista e do artesão é cultura, porém no embate diz: “A diferença entre os dois contextos é a seguinte: o artesão produz cultura, retrata a cultura de um povo através da sua obra que é cultura popular pura,³² e as divisões, são “status” e acabam por confundir-se com a luta por melhores condições de trabalho para o produtor artesanal no cotidiano do seu trabalho.

O Estatuto do Artesão é um marco da luta posta por Isabel Gonçalves e parceiros, e um outro elemento a ser pensado tendo como mote o Estatuto onde o artesanato também é tratado “como instrumento de dinamização da economia solidária, da renda e da ocupação a nível local”. Imediatamente nos reportamos ao Movimento de Economia Solidária desenvolvida no Brasil no início da década de 1980, e tendo Paul Singer especialmente como referência.

A dualidade entre as noções de tradicional e produto para o mercado é desenvolvida e definida por todo o texto da lei. Quando na lei o objeto é a definição do que é a atividade artesanal, ela afirma que este se “assenta na produção, restauro ou reparação de bens de valor artístico ou utilitário, de raiz tradicional ou étnica ou contemporânea, e na prestação de serviços de igual natureza, bem como na produção e confecção tradicionais de bens

³¹ Jornal Diário do Amazonas de 30/08/15.

³² Jornal Diário do Amazonas de 30/08/15.

alimentares” (art. 4.º); “deve caracterizar-se pela fidelidade aos processos tradicionais, em que a intervenção pessoal constitui um fator predominante e o produto final é de fabrico individualizado e genuíno, sem prejuízo da abertura à inovação consagrada”. No parágrafo art. 4.º, § 1.º [...] a fidelidade aos processos tradicionais [...] deve ser compatibilizada com a inovação, desde que o produto se adeque às tendências do mercado e às novas funcionalidades.

A nossa questão caminha no limiar entre como os portadores do “saber fazer” se portam diante das exigências externas que forcem mudanças e a prática do saber fazer. Defendemos que o portador do saber fazer “experiência” a tradição no fazer e no desejo de se adaptar, de se submeter às regras externas que vão além das suas dificuldades de assimilação, sejam culturais, sejam de ordem infraestrutural.

Michel de Certeau, em um texto bastante instrutivo para o tema presente, “A Beleza do Morto,” explica que a cultura acontece no mundo da experiência. Temos a respeito dos sujeitos postos na cadeia produtiva do queijo artesanal experiências diferentes no que concerne ao saber fazer que se encontram para determinar o dia a dia da produção hoje e para o futuro. Podemos perceber o resultado pelas significações dadas aos conceitos selecionados para definir o produto final do saber fazer. (DE CERTEAU, 1993).

De onde fala cada sujeito? Essa questão nos leva a indagar como, por exemplo, o artesanal é racionalizado pelos sujeitos. Vejamos, o artesão é “o trabalhador que exerce uma atividade artesanal, em caráter habitual e profissional, dominando o conjunto de saberes e técnicas a ela inerentes, do qual se exige um apurado sentido estético e perícia manual” (art. 8.º), cotidianidade e habilidades estas que devam “requerer registro nas Delegacias Regionais do Trabalho, que emitirão o ‘Registro Profissional do Artesão’” (art. 9.º). Também a unidade produtiva “sob as formas de empresa em nome individual, estabelecimento individual de responsabilidade limitada, cooperativa, sociedade unipessoal ou sociedade comercial” deve ser registrada (art. 13). O artesanal, destarte, passa a existir para o Estado, por meio de certificações (art. 20).

Na justificativa final do Estatuto do Artesão, os elementos que se tornam de preocupação legal ganham arremate: a “valorização a expansão e a renovação das artes, dos ofícios e das microempresas artesanais”;

“reconhecimento do papel fundamental que podem assumir na dinamização da economia e do emprego em nível local e o fomento dos valores culturais e estéticos das diversas etnias e manifestações populares do povo brasileiro”. (Estatuto de Artesão, Lei 3.926, 2004)

Os conhecimentos das artes são transmitidos, em regra, por via oral e por relações familiares ou grupais, necessitando ocorrer a sistematização e classificação das artes artesanais e de sua propagação para o conjunto da sociedade, considerando o aspecto cultural e artístico que o artesanato representa para conservar a identidade nacional. (Projeto de Lei da EMBRAPA iniciado em 2009)

O que se escreve no texto do projeto de lei coaduna-se com outros documentos postos em diferentes instituições que veiculam “artesanal” à “tradição”, à “individualização” e ao “genuíno”. No caso, do “saber fazer”, o Estado deve afiançar a transmissão desse saber, ao mesmo tempo que garante atualização de acordo com novos moldes, especificado no texto do projeto de lei, pois este aponta que o produto artesanal deve adequar-se “às tendências do mercado e às novas funcionalidades”. (Projeto de Lei da EMBRAPA iniciado em 2009)

O Estatuto do Artesão remete a duas direções, que não deixam ser contraditórias entre si: ao passo que o artesanato é um meio para preservação de uma noção folclórica de identidade nacional, por via o conceito de tradição, ele também deve ser modificado a fim de entrar para o mercado de bens.

É neste sentido, em nosso caso específico, que nos parece fundamental a esta tese a desconstrução da maneira naturalizada de uso dos conceitos de tradição e de herança cultural, compreendendo os modos de fazer o queijo dentro de diálogos culturais que misturam o local e o global, como propôs Nestor Canclini (2013). Torna-se necessário perceber, por um lado, se essa produção já não rompeu com os meios artesanais, e, de outro, se o rótulo de “autêntico” não faz parte, por exemplo, de estratégias publicitárias para a valorização do produto no mercado. Em outras palavras, pergunta-se: até que ponto a tradição é a conservação de meios de feitura do queijo, ou se tornou objeto de fetiche?

2.3- Noções de tradicional e a elaboração do queijo coalho artesanal do Jaguaribe como alimento-monumento

O pesquisador José Reginaldo Gonçalves, em breve historicização, afirma que o termo “patrimônio” já era usado em fins do século XVIII e chama a atenção: “o que é preciso focar nessa discussão (...) é a possibilidade de transitar analiticamente com essa categoria entre diversos mundos sociais e culturais” (GONÇALVES, 2009, p. 22), para além de sua origem marcada no âmbito do jurídico e apenas para os bens com apreciação econômica.

Interessou-nos para o momento e nesse campo do conhecimento a terminologia específica de “Patrimônio Cultural” que tem sido, desde fins do século XX, utilizada no campo do conhecimento das Ciências Humanas para diferentes objetos e usos, bem como para diferentes representações e manifestações.

Na Convenção sobre Proteção Mundial Cultural e Natural, realizada em 1972³³, na cidade de Paris, coordenada pela UNESCO, acordaram-se como Patrimônio Cultural obras arquitetônicas, esculturas, pinturas, objetos e sítios arqueológicos; construções ou de paisagem avaliados positivamente do ponto de vista do interesse da história, da arte ou da ciência.

Dois aspectos chamaram-nos atenção no documento: o primeiro, a amplitude dos elementos postos como patrimônio e com isso a liberdade oferecida aos especialistas para designarem os objetos ou elementos naturais enquanto culturais. O segundo ponto que destacamos no documento de 1972 foi o fato de ele ser redigido e regrado pela concepção da proteção, da defesa diante do perigo iminente do fim dos referidos bens, diz o documento (1972):

Constatando que o patrimônio cultural e o patrimônio natural estão cada vez mais ameaçados de destruição, não apenas pelas causas tradicionais de degradação, mas também pela evolução da vida social e econômica que as agrava através e fenômenos de alteração ou de destruição ainda mais importantes; considerando que a degradação ou o desaparecimento de um bem do patrimônio cultural e natural constitui um empobrecimento efetivo do patrimônio de todos os povos do mundo.³⁴ (Paris, 23 de novembro de 2015)

³³ <http://whc.unesco.org/archive/convention-pt.pdf>; acessado em novembro de 2015.

³⁴ Convenção para proteção do patrimônio cultural e natural. Paris, aos 23 dias do mês de novembro de 1972, IN: <http://whc.unesco.org/archive/convention-pt.pdf>. Acessado em novembro de 2015.

O alerta sobre o perigo do fim de bens patrimoniais, assim como a abrangência da conceituação da Convenção de 1972, associamos novamente as reflexões de Reginaldo Gonçalves (2002), em outro texto de sua autoria, “*Retórica da Perda*”, como sendo uma modalidade de discurso, o da “ruína”, da “perda”. Discurso esse, no caso do Brasil, produzido por intelectuais responsáveis por formulações e implementações de políticas oficiais de patrimônio, desde a década de 1930 no Brasil.

O discurso da “ruína” e, conseqüentemente, da salvaguarda do patrimônio, no Brasil, esteve no início dos anos XX acoplado à concepção da identidade nacional, de um imaginário de nação. O marco temporal do exame de Reginaldo Gonçalves a respeito do discurso da ruína vai exatamente dos anos de 1930 até os anos 1980, demonstra a estreita relação do que ocorre no Brasil com as formulações e preocupações internacionais para com os bens patrimoniais culturais e naturais.

Ao longo do capítulo presente, discorreremos sobre instituições como a EMBRAPA e INPI, fundadas nos anos finais do século XX, seus sujeitos ainda separados das noções postas por instituições vinculadas ao patrimônio cultural, porém em poucos anos houve uma aproximação, por meio de diferentes agências e agentes públicos, promovendo “usos próprios” dessas “entidades sociocientíficas” que são as noções de “memória”, herança”, “identidade”, “tradição” para elencar os “bens de proteção da nação”. (GONÇALVES, 2002)

Uma das fontes passíveis de demonstrar tal aproximação de áreas como de produção econômica e comercialização de produtos com as noções do cultural é a jornalística. Vejamos o caso da produção queijeira do município de Jaguaribe Nas últimas décadas do século XX, começam a surgir notícias a respeito do queijo jaguaribano que demonstra usos da noção de objeto cultural, identitário regional para qualificar a iguaria e distingui-la no âmbito do comércio.

“O Povo”, órgão da imprensa do Estado do Ceará e importante veículo de constituição de uma esfera pública e formadora de opinião no espaço cearense, dá-nos as primeiras notificações sobre o queijo de Jaguaribe relacionado ao local e já o apresentando na temática cultural. No jornal dos anos 1970, no Estado do Ceará já podemos perceber a representação do artesanal ligado ao povo, a identidades locais/regiões, a ideia de tradição. Vejamos a primeira nota sobre o queijo de Jaguaribe no Jornal O Povo em

1973: a notícia se encontra na página 14 da divisão do jornal denominada: “Municípios”. Tem como título “*Jaguaribe Participará da Feira dos Municípios*”, destacando ser aquela a primeira vez que Jaguaribe participará da dita Feira dos Municípios do Ceará (entre 31 de agosto e 2 de setembro/73). A notícia ainda informa sobre os esforços, tanto do poder público local como estadual, para que Jaguaribe participe com sua principal produção. E o queijo aparece entre a variedade de produtos artesanais e alimentícios produzidos.

Três anos após a primeira nota, em 15 de agosto de 1976, o mesmo jornal cobre outra feira dos municípios, trazendo o queijo jaguaribano no título da notícia: “*Muito queijo, seu principal produto*”. É um suplemento apresentando a “IV Feira dos Municípios do Estado”, compondo uma página inteira dividida em quadros. O quadrante em que Jaguaribe é apresentado termina com a expressão popular: “*Não deu pra quem quis*”. Por mais que o conteúdo traga outros produtos, o queijo é o que dita o título da apresentação da notícia e já se configura como o elemento identitário de Jaguaribe, aliado as noções de artesanal, local e característico.³⁵ (JORNAL O POVO, 1973).

Temos mais duas notícias referentes ao queijo nos anos que se seguem: uma de 1979, no caderno Política, noticiando que o Deputado Estadual Osmar Maia Diógenes, discursará na Assembleia Legislativa do Ceará e apresentará o desejo de solicitar ao então Governador Virgílio Távora a redução do imposto na quantia de CR\$9,00 sobre o quilo de queijo, e conseguira apoio de colegas para formar comissão de reforço para o representante do município de Jaguaribe. O deputado argumentara sobre a necessidade da solicitação devido a uma crise no setor em decorrência da estiagem, sendo merecedora de cuidados já que seria a principal fonte de renda dos pequenos produtores locais.³⁶ A outra notícia é de 1982, em que a produção de queijos, dentre eles de Jaguaribe, sofre devido à circunstância de seus preços serem mais altos que os queijos de fora do Estado.³⁷

Em 25 de fevereiro de 1985, Lúcio Brasileiro apresenta a nota em sua coluna semanal, que diz, “Guerra do queijo. Queijo tradicional de Jaguaribe

³⁵ Jornal O Povo 1973.

³⁶ Jornal O Povo 22/08/1979.

³⁷ Jornal O Povo 01/06/1989.

enfrentando dura parada contra o queijo de Tauá, igual e mais barato,”³⁸ traz a ideia do local de origem das iguarias, no caso uma disputa entre outros espaços de produção de queijo artesanal do estado: Jaguaribe e Tauá. E ao pressionar quanto ao preço, já demonstra que a iguaria por ter determinadas características adquiridas se valoriza no mercado.

O leitor do jornal O Povo (e também do Diário do Nordeste, sendo que a primeira notícia neste veículo com o queijo de Jaguaribe é do ano de 1982), ao longo dos anos de 1980, 1990 e 2000, acompanha o queijo de Jaguaribe tornando-se referência nos moldes de um monumento histórico ou paisagem natural a ser objeto merecedor de experiência da culinária local, regional. Marcamos o processo de acréscimo e o valor de objeto monumental no início nos anos 1970, firmando-se nos anos 2000 e seguindo nos tempos atuais.

Os jornais e suas publicações participam ao lado dos agentes públicos na publicização do queijo como objeto cultural, com modos e significados que devem ser partilhados. O processo de patrimonialização ocorreu a partir de uma seleção e atribuição de sentidos realizada dentro de um universo presente na prática ou representação, formado de um conjunto de indicadores da memória. São os referenciais, elementos da cultura identificados ao logo da pesquisa.

A nossa tese se desenvolveu na percepção do adido de um novo modelo de produção queijeira, cujos sujeitos se apropriam de uma narrativa construída no campo da cultura reelaborando conceitos de típico, artesanal, tradicional associado a uma internalização por parte dos produtores e consumidores dessa narrativa. Narrativa presente em eventos como do *Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil*, ocasião em o Sr. Vítor Hugo de Oliveira, coordenador geral da EMBRAPA (Fortaleza), abriu explanando sobre as qualidades do queijo de Jaguaribe:

[...] o slogan do simpósio é a valorização da origem, da tradição e, sobretudo a agregação de valor para esses produtos... sonhamos o evento como sendo um primeiro passo para fortalecimento da agroindústria familiar dos queijos que vem sofrendo pressões em decorrência do seu modelo de produção [...].³⁹

³⁸ Jornal O Povo 25/02/1985.

³⁹ I Simpósio de Queijos Artesanais em 23.11.2011

O representante da EMBRAPA alerta para a estratégia de valoração presente na trajetória dos produtores queijeiros com as noções de “tradição”, “origem” podendo criar uma distinção “artesanal” apesar do modelo atual de produção que pressiona os produtores artesanais. E continua descrevendo um perfil de produção que pode e deve continuar nas atuais formas de fazer o queijo, desde que tome algumas providências relacionadas com as “Boas Práticas” de produção:

[...] (fabricação do queijo) é passado de geração a geração em determinadas regiões brasileiras. E seu processo é muito diferente do processo industrial, do método industrial, pois além de usar os processos mecanizados, ele pasteuriza o leite. E nós sabemos que é possível produzir o queijo artesanal com leite cru de forma segura. E claro, sabemos que precisamos da adoção das boas práticas da fabricação, das boas das práticas da agropecuária como, por exemplo, as boas práticas da ordenha [...].⁴⁰

Os aspectos postos pelo Sr. Vítor Hugo de Oliveira e o conjunto das discussões e debates presente nesse tipo de encontro foram/são repertório para matérias de jornalistas que ressaltam o “traço cultural” (queijo artesanal) agregado a um modo de vida, mas também a necessidade de obedecer a critérios das chamadas “boas práticas”. Artesanal e boas práticas de produção assim foi/ é ressaltado nos materiais da imprensa local. São várias as manchetes sobre a melhoria da produção e a contribuição das instituições para o melhoramento do fazer artesanal do queijo jaguaribano.

No prefácio da obra *“Mãos de mestres. Itinerários da Arte e da Tradição”*, da pesquisadora Sylvia Porto Alegre (1994), a professora Maria Isaura Queiroz (1994) diferencia artesanal em oposição à arte:

O artesão passou a significar o trabalhador manual que desempenha um trabalho com instrumentos rudimentares, por sua própria conta, sozinho ou com auxílio da família e de alguns aprendizes. O artista, por sua vez, embora trabalhe com as mãos, não opera para criar algo de utilitário; segue um impulso da imaginação, que o leva a produzir algo distinto do que habitualmente é feito, colocando a originalidade entre suas características. (QUEIROZ, 1994, p.13)

⁴⁰ I Simpósio de Queijos Artesanais em 23.11.11

Volto a Beatriz Sarlo (2007) quando se refere ao embate ou como ela escreve os combates pela história no caso do testemunho oral, mas amplio a perspectiva para os diferentes suportes da memória em que a história busca interpretar:

Os combates pela história também são chamados agora de combates pela identidade. Nessa permutação do vocabulário se refletem a primazia do subjetivo e o papel a ele atribuído na esfera pública. Mais uma vez sujeito e experiência reaparecem, e, por conseguinte, devem ser examinados seus atributos e suas pretensões. No registro da experiência se reconhece uma verdade (original no sujeito?) e uma fidelidade ao ocorrido (sustentada por um novo realismo?). (SARLO, 2007, p. 23)

Na tensão entre memória e história, temos na contemporaneidade ambas servido a uma concepção de identidade posta na globalização. Nesse aspecto escreve Mércia Pinto (2004):

No séc. XIX o nacionalismo político e sua vertente romântica/folclorista se uniram fazendo com as tradições dos agrupamentos étnicos e socioculturais se ordenassem em invólucros jurídicos e territoriais, a que chamam de nações... Atualmente a preocupação dos cientistas sociais é de que um tipo de mudança estrutural tem transformado as sociedades do final do séc. XX, fragmentando as paisagens culturais de classe, gênero, sexo, raça, nacionalidade [...]. (PINTO, 2004, pp. 1-2)

O receio de alguns de que com a globalização houvesse uma homogeneização conduziu a uma conjuntura aparentemente inversa, teve-se uma fragmentação identitária em que, coloca Beatriz Sarlo, o indivíduo (pensar em grupos) deve destacar-se e ser avaliado dentro de atributos próprios, originais em oposição aquilo que o generaliza. E a noção de “artesanal”, parece-nos, deve ser pensada dentro desse movimento dicotômico e antagônico entre o geral e o particular, entre “tradição” (popular) e “modernização”.

Vejamos Nestor Canclini (2008) na obra “*Culturas Híbridas*”, em que consegue desarticular o popular/tradicional (artesanal) tanto do discurso de oposição como da “retórica da perda” (GONÇALVES, 2002, p.29), e traz a ideia de transformação, de novos usos:

As ideologias modernizadoras do liberalismo do século XIX ao desenvolvimentismo acentuaram essa compartimentação maniqueísta ao imaginar que a modernização acabaria com as formas de produção, as (crenças e os bens tradicionais) [...] Hoje existe uma visão mais complexa sobre as relações entre tradição e modernidade. O culto tradicional não é apagado pela industrialização dos bens simbólicos [...] Do lado popular, é necessário preocupar-se menos com o que extingue do que com o que se transforma [...] produtos mantêm funções tradicionais [...] e desenvolvem outras funções, modernas [...]. (CANCLINI, 2008, p.22)

Já Dominique Poulot (2009), apresenta o “artesanal” emanado dentro de uma noção da positivação dos novos objetos a serem “patrimonializados”, desde o final do século XX. Os objetos, práticas, saberes avocados de artesanal passam a existir com estatutos estéticos, valorizativos próprios com parâmetro de comparação positiva em relação aos produtos industriais.

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.

Entre os diferentes objetos, práticas imbuídas das características do “artesanal” encontram-se o campo da culinária (cozinha, alimentação, cultura da mesa), nesse âmbito existe uma semântica própria além do próprio artesanal e tradicional que igualmente nos ajuda a refletir na configuração do mercado dessas mercadorias. Dessa semântica fazem parte ainda expressões como “caseiro”, “típico”, “original”, “verdadeiro”, “autêntico”, “melhor”, “mais antigo”, que qualificam e dão consistência a um contexto mercadológico distintivo de produtos vendáveis e apresentáveis como característicos de modos de ser ou fazer gestado por diferentes gerações de grupos. Apresenta a culinária como cultura-memória.

Porém, o que não se pode deixar de observar é que tais discursos da originalidade por vezes e muitas vezes (talvez na maioria das vezes) camuflam o que Carlos Santos (2005, p. 2), nos diz: “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais.” Leva-nos a perceber, creio, a gangorra

vivida por diferentes sujeitos que, para se manterem sobrevivendo no mercado, transformam seus produtos ao mesmo tempo que são pressionados a “patrimonializar” seus bens como algo intocável.

Nessa análise ficou-nos o entendimento 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; segundo movimento, 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, acreditamos que os produtores têm sido exigidos no resguardar e/ou na reelaboração da tradição do saber fazer da iguaria, têm-se relacionado com noções em que o queijo torna-se “objeto/produto cultural”, em que as questões sobre o artesanal e industrial se misturam, ou seja, como esses produtores “aderem à modernidade” e “buscam-na e misturam-na a suas tradições”, como demonstra a fala do Sr. Expedito Diógenes (2011):

Aqui (Jaguaribe) tem mais de 100 fabriquetas de queijo [...] Só que eles não têm aquele asseio que o meu pai tinha [...] ele colocava a água pra dormir, sentava aquele sujo que ficava no fundo do pote. Aquela lâmina [...]. O pai [...] colocava o sal e ia [...] cozinhava pra o queijo ficar bem cozinhado, mas o queijo diminuir o tamanho. Porque na hora que você coloca o soro quente a coalhada [...] pra sair todo soro. Hoje eles colocam muito sal pra coalhada não apodrecer. Botam até água [...] não coziam a coalhada deixam a coalhada semi-crua. [...] aí o resultado: queijo de péssima qualidade [...] eles se esfarela [...]. (Entrevista realizada em 2011)

Diante da ocasião, o custo da produção aumenta e o mercado se fecha para as chamadas “fabriquetas” (e como Sr. Expedito Diógenes informa, são mais de 100) que não conseguem financiamento bancário, devido à falta de acúmulo de certo capital, e em consequência não têm como investir e colocar suas pequenas fábricas de acordo com a legislação. Como alternativa para se manterem no negócio, baixam a qualidade do produto, e como em um jogo dos contrários, acabam por atrair atitudes contundentes dos outros envolvidos no mercado do queijo (instituições, produtores, os organizados, articulados,

opinião pública), ou seja uma forte fiscalização da sociedade e do Estado sobre os pequenos fabricantes.

Vários são os resultados de pesquisas, reflexões, algumas teses a respeito do tema como do próprio Reginaldo Gonçalves, chamando atenção para as precauções necessárias para não naturalizar a categoria e afirma que, do ponto de vista dos estudos modernos, patrimônio constitui uma noção individualizada, seja na perspectiva econômica, cultural ou genética. Devemos aprofundar a discussão desse tópico no capítulo segundo da tese, quando discorreremos sobre noções como as que Reginaldo Gonçalves trata ao dividir o patrimônio em tangível e não tangível, divisão essa que desemboca quase sempre em contendas multidisciplinares entre estudiosos da cultura. Por enquanto adiantamos que sobre bens intangíveis, especificamente, Gonçalves assinala: “é curioso [...] o uso dessa noção para classificar bens tão tangíveis como lugares, festas, espetáculos e alimentos. (GONÇALVES 2009, p. 27). Por outro lado, temos as reflexões de José Newton Coelho Meneses, que (2006) explicita “cultura material” como um complexo repertório de situações em que os que produzem e consomem entregam significados a artefatos em situações e temporalidades diversas. (MENESES, 2006)

As perspectivas tanto de Gonçalves como de Meneses apontam para uma concepção de cultura passível de exames de conflitos, tensões e dimensões temporais dos grupos sociais envolvidos, pretendemos para os próximos capítulos aprofundarmos a discussão postas pelos dois autores e sobre os bens tangíveis e não tangíveis utilizando, por exemplo, o material produzido pelos técnicos do IPHAN e do conjunto de resultados de pesquisas financiadas pela Instituição.

Nessa linha de aforismo, pensar sobre o patrimônio significa pensar memórias, também a posse e seleção delas pelos indícios, pelos objetos, pelos significados e usos dados as palavras (cruzamentos de significados que podemos identificar). Pareceu-nos que ambas as reflexões de Reginaldo Gonçalves e José Newton Coelho Meneses nos apontam para uma consequência de leitura, em duas direções para a não naturalização da noção de patrimônio: em primeiro lugar, a de que quem em geral nomeia inicialmente são os de fora do contexto do “patrimônio”; e em sequência e em segundo, por

vezes, a nomeação de um bem, de um saber pode ter motivação programática por parte de quem o vivencia.

Nas falas dos produtores de queijo de Jaguaribe, pareceu-nos que, antes da chegada das instituições públicas e da mídia, a fabricação do produto era mais um dos trabalhos possíveis aos jaguaribanos. Com a necessidade de adequação ao complexo mercado, a iguaria e seu saber-fazer enquanto produto cultural, típico, tornou-se um imperativo para a imagem da produção queijeira local.

A tradição remeteria a uma produção imersa em uma cotidianidade que, como lembra Agnes Heller (1992), é o mergulho dos indivíduos nos seus afazeres diários, no esforço de atender às suas necessidades e realizar as tarefas. A zona para a qual o conceito de tradição tenta dar nome é essa da conservação de um tempo e dos modos de viver de um grupo social e seus meios de produção. Falas de entrevistados ativam a nossa análise em torno da reflexão de Agnes Heller (1992), pois muitas das narrativas se reportam a uma época em que fabricar e comer o queijo era para os jaguaribanos, atos mergulhados em um específico cotidiano, que em muito diferia do posto contemporaneamente.

Os documentos institucionais nos ativaram para a percepção de um cotidiano em disputa, pois ao se nomear uma prática como tradição, já se colocam para a denominada prática tradicional e seus sujeitos imposições de reelaborações de seus cotidianos e reatualizam significados. O cotidiano é espaço/campo de luta, de poder. Pensando que os agentes públicos são representantes do Estado que medeiam as relações no que se refere aos modos “certos” de produzir e comercializar.

Em razão disso, mais do que um cotidiano de “necessidades” como em Agnes Heller (1992), buscamos entender um dia a dia de ambiguidades. Nesse ponto, nos orientamos no pensamento de Michel de Certeau (2000), para quem o cotidiano é espaço de investigação de práticas, experiências micro, de particularidades. Michel de Certeau nos trouxe outra consequência da leitura acerca da tradição que muda e se reelabora a partir do que os sujeitos e mais do que eles entendem por tradição, mas como eles atualizam e realizam uma tradução possível em um campo de lutas sociais, simbólicas em que nem sempre estão mais bem colocados.

Defrontamo-nos no campo de pesquisa com duas perspectivas de compreensão do queijo tradicional de Jaguaribe: as construções de representações do queijo que se relacionam com a atividade de fabricação e comercialização, afinal o cotidiano do “fazer” passa a ser objeto constante de reflexão daqueles envolvidos na produção e comercialização do queijo; e as construções das memórias de vivências, de espaço de experiências, frequentações, táticas e estratégias dos narradores/produtores no atual momento do chamado mercado do artesanal que os obrigam a reformulações de significados e de ações.

Devemos continuar a discussão do tópico em questão no próximo capítulo, propondo um debate dos conceitos a partir das instituições ligadas ao patrimônio cultural e o discurso dos agentes públicos bem como da imprensa.

CAPÍTULO III

Retórica da tradição: discursos sobre o queijo coalho de Jaguaribe no passado

3.1 - O passado é um lugar

Nos capítulos antecedentes procuramos enfocar a memória e o cotidiano da produção do queijo coalho em Jaguaribe, a partir de diferentes fontes. Procuramos refletir sobre a narrativa de monumentalização do “saber fazer” do queijo artesanal em relação e em confronto com as demandas do mercado específico.

Cogitamos uma “imposição” vocabular e conceitual a respeito dos objetos ditos patrimoniais para a cadeia produtiva local. Realizamos uma discussão a respeito da EMBRAPA basilar em busca de entender o complexo conjunto de pressões e de mudanças macros propostas aos produtores rurais de Jaguaribe. A análise nos capítulos anteriores evocou ainda a linguagem sobre o patrimonial construída e promovida por agentes públicos em um processo de circularidade cultural dos sujeitos da cadeia produtiva artesanal.

No terceiro capítulo continuamos com as reflexões postas nos capítulos anteriores, e para isso foi necessário inserirmos um ponto acerca de outra instituição, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional -- IPHAN, espaço de irrupção do diálogo entre aqueles que pensam o patrimônio e a sociedade de forma geral. A inserção do IPHAN na discussão nos pôs a par, mais uma vez, dos vocábulos definidores dos objetos patrimoniais. Isso porque o IPHAN é a instituição que promove debates, articulações a respeito do patrimônio no Brasil, surge, portanto, como a instituição promotora de uma narrativa que domina o campo do patrimônio.

O ponto sobre o IPHAN, a nosso ver, se articula com o segundo capítulo da tese, quando novamente pensamos o discurso sobre cultura, folclore, cultura popular e patrimônio ao longo do século passado, em uma conjuntura propícia para que tais ideias e conceituações fossem apropriadas e

divulgadas por agentes públicos de diferentes setores da sociedade em uma temporalidade que alcança os tempos atuais.

Objetivamos no capítulo presente, continuarmos analisar o cotidiano da produção queijeira, no que concerne ao discurso do seu “saber fazer”, sendo este, já o vimos, passível de elaborações por parte dos sujeitos envolvidos na construção narrativa do queijo como alimento-monumento. Procurou-se entender o alimento como um dos objetos de reflexão da cultura material, portanto capaz de trazer aspectos socioculturais e simbólicos dos grupos envolvidos, no caso com o queijo artesanal, conhecemos trajetórias da produção e circulação da iguaria, por meio das fontes orais e documentais.

Preocupou-nos, nessa etapa, como os produtores de queijo jaguaribanos interpretaram e executaram os preceitos indicados, ensinados e fomentados pelos agentes públicos. Novamente nos debruçamos sobre os elementos materiais da cultura em estreita conexão com o Capítulo I. Assim, pragmaticamente, foi possível perceber mudanças na estrutura física dos objetos e instalações, por exemplo, no tipo de novo empregado das queijarias. Em outras palavras, se no primeiro capítulo se buscou memórias na materialidade do “saber fazer”, agora nos preocupou as modificações já resultados dos encontros entre os produtores e os agentes públicos.

Relembramos que a nossa análise levou em consideração uma nova estrutura de mercado para o “fazer artesanal”, presente na produção queijeira cearense, marcadamente a partir das últimas décadas do século XX, com as exigências de novos esforços e dinâmicas para o negócio. No capítulo que segue estamos preocupados em demonstrar a circularidade dos ditames e vocabulário pautado no discurso patrimonial das instituições e dos seus agentes expostos nesse cotidiano do ofício.

Evidencia-se que o vocabulário patrimonial foi/é objeto de filtro por parte dos produtores queijeiros, que nesses momentos, os mesmos reelaboram suas narrativas com definições, significações e ressignificações sobre objetos e saberes do campo do artesanal como um dos bens patrimoniais valorados no mercado artesanal.

A noção de circularidade dialoga com Carlo Ginzburg (1998) em particular com o conceito de “circularidade cultural”, o historiador italiano construiu a sua análise tendo em perspectiva Mikhail Bakhtin (1993), o

historiador italiano avança em relação a este autor, por exemplo, no que concerne a divisão da sociedade em duas classes sociais. Para Carlo Ginzburg (1998), a sociedade dividida em apenas dois blocos definidos pelo critério econômico não faz sentido. Para o autor italiano existem na sociedade diversos grupos sociais sofrendo com pressões igualmente diversas.

O conceito de “circularidade cultural” utiliza-se da recepção pautada em uma memória-cultura abertamente política, pois a mensagem muda de acordo com intenções e prognósticos que interessam a cada grupo em disputa. De acordo com o “capital social” de cada grupo social no campo de disputa, a mensagem é direcionada e apropriada em sua circularidade. O texto se submete às interpretações, que são ressignificadas de acordo com as origens do receptor e suas experiências.

Como dito, pensamos que os agentes públicos estão em condições sociais superiores no que diz respeito a posições conceituais ou pragmáticas. No caso, são ativos nas batalhas linguísticas, pois definem, sugerem, impõem uma semântica que nos aparece como proveniente de posições políticas, sociais e claro, econômicas. Porém, os grupos aos quais os agentes se direcionam não são passivos, atualizam a semântica e o “saber fazer”.

Uma maneira de percebermos as atualizações é analisar como as memórias são lembradas, pois, como escreve o pesquisador Joel Candau (2012), a memória é a “[...] reconstrução continuamente atualizada do passado [...] é mais um enquadramento que um conteúdo [...] é um conjunto de estratégias [...]” (CANDAU, 2012, p. 9) Outra forma de percebermos os vestígios das apropriações do dito são as modificações físicas no espaço da produção queijeira e as consequências dessas mudanças na dinâmica do trabalho e consumo da iguaria.

Novamente recorreremos ao historiador Carlo Ginzburg (1998) e sua obra “O Queijo e os Vermes”, ao chamar atenção para os limites das interpretações/ressignificações, pois mesmo em casos como o do moleiro na Idade Média, posto com uma individualidade reconhecidamente peculiar na escrita do pesquisador, as abordagens dadas pela sua cultura e em seu tempo impuseram fronteiras ao personagem medieval, como sempre impõe aos atores sociais:

[...] a cultura do próprio tempo e da própria classe não se sai a não ser para entrar no delírio e na ausência de comunicação. Assim como a língua, a cultura oferece ao indivíduo um horizonte de possibilidades latentes – uma jaula flexível e invisível dentro da qual se exercita a liberdade condicionada de cada um. (GINZBURG, 1998, p. 27)

A imagem metafórica pensada pelo historiador para a sua definição de cultura seria a de uma jaula em que o ser humano não escaparia, todavia uma “jaula flexível” que se expande de acordo com a quantidade e qualidade das experiências que os sujeitos promovem e sofrem no cotidiano. Quanto mais experiências e encontros se circulam em diferentes esferas sociais, mais flexíveis vão-se tornando as grades da jaula cultural dos sujeitos.

No caso dos produtores de queijo artesanal, estão eles postos em uma tradição cultural familiar e regional, e é a partir dela que se apropriam das mudanças, tais como as dos ultimos dos setores de produção que movimentam o setor do queijo artesanal. Igualmente do ponto de vista dessa cultura que os produtores/vendedores de queijo artesanal realizam as interpretações do que é dito e explicado por agentes públicos.

Já comentamos que a narrativa a respeito da necessidade das mudanças físico-químicas, dos objetos e do tipo de trabalhador, somado ao cuidado com a manutenção do saber fazer, foi e é essencial no diálogo entre partes na cadeia produtiva do queijo artesanal. No que diz respeito à narrativa desses sujeitos, era urgente unificar o vocabulário e conceitos para a realização da unidade de ação. Reinhart Koselleck (2006), explicou que sem os conceitos comuns não poder haver uma unidade política, portanto é de máxima importância saber quando os conceitos passam a ser empregados. Continua o autor:

Na exegese do texto, o interesse especial pelo emprego de conceitos políticos-sociais e a análise de suas significações ganham, portanto, uma importância de caráter social e histórico. Os momentos de duração, alteração e futuridade contidos em situação política concreta são apreendidos por sua realização no nível linguístico. (KOSELLECK, 2006, p. 101)

Salientamos que as mudanças atingem não apenas os fabricantes do município em que nos centramos, mas também outros lugares na região do Vale do Jaguaribe no Ceará, porém o destaque dado à produção jaguaribana ocorre tanto pela reputação e popularidade da iguaria no conjunto do Estado, como por ser foco das políticas dos órgãos públicos para o enfrentamento de maneira positiva da conjuntura. Outros espaços não têm a presença de instituições de apoio, mas lidam com as pressões, como nos contou um produtor-vendedor de queijo artesanal do município de Russas, a 120 km de Fortaleza e também localizado na região do Vale do Jaguaribe.

O produtor russano não quis informar o nome completo, apresentando-se como Nilton e nos dizendo que aprendeu o ofício com o pai, e que não entendia e ficava surpreso com a ideia de a produção queijeira ser “cultura” e interessar à História. Muito desconfiado, relatou que a demanda pelo queijo coalho crescia proporcionalmente ao interesse de órgãos do governo que exigiam situações incompatíveis, segundo ele, para a sua queijaria. No entanto, ele tinha conseguido alcançar os ditames exigidos pela vigilância sanitária para o funcionamento do seu estabelecimento, e disse-nos:

É aqui (queijaria) é tudo inox. As prensas são tudo inox. Hoje em dia não se pode mais utilizar aquelas prensas de madeira de antigamente que tinham um fuso que você girava [...] Agora é tudo inox e também tem a caldeira que a gente mexe com a massa. Está tudo direitinho com documento, com o alvará. A gente só não tem ainda o SIE, que é o selo de inspeção estadual. (Entrevistada realizada em março de 2016.)

E o senhor Nilton (2016), apesar das outras perguntas que fizemos, continuava a responder à sua maneira: “Tem que ser um piso industrial, um piso branco industrial, caríssimo esse piso, e só aceita se for ele. Eles (vigilância sanitária) dizem que o preto se tiver um sujo você não vai ver. Tipo assim tem que ser branco.” (Entrevistada realizada em março de 2016.) Por fim, falou-nos que o queijo de Jaguaribe era mais famoso e talvez só eles tivessem condições de atender os regulamentos em relação à estrutura das queijarias.

3.2 – Agentes públicos e produtores: o saber fazer em questão na produção e consumo do queijo coalho de Jaguaribe.

Passamos a verificar como na prática se deram alguns dos encontros entre os sujeitos inseridos na cadeia produtiva do queijo coalho. Para tanto, selecionamos momentos dessa interação, em particular com envolvimento direto dos produtores de Jaguaribe e promovidos pela EMBRAPA ou com alguma participação da entidade.

Os encontros com a presença de produtores-vendedores e agentes públicos (e particulares) proporcionaram momentos primordiais para apresentação de ditames, ideias e conceitos gerando interpretações. Os eventos foram e são espaços fundamentais para elaboração e sistematização tanto dos ensinamentos e aprendizagens, enfocando aspectos técnicos da produção, como para a ordenação da retórica a respeito do “saber fazer”, no caso do queijo artesanal jaguaribano.

As fontes principais dizem respeito ao material procedente dos seminários, encontros e cursos oferecidos pelas instituições e matérias de jornais. Não obedecemos à cronologia dos encontros, estes surgem no texto de acordo com a temática exposta.

Enfatizamos na nossa discussão o I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, coordenado pela EMBRAPA do Ceará e EMATER – Empresa de Assistência Técnica Rural do Rio Grande do Sul, ocorrido na cidade de Fortaleza no mês de novembro do ano de 2011. O simpósio teve como objetivo reunir profissionais, produtores de pequenas e médias empresas e associações que se alinham com as ações relacionadas à qualidade, segurança e comercialização dos queijos artesanais.

O Simpósio de Fortaleza teve 300 inscritos. Elencamos abaixo os “atores” presentes e com participação ativa nas discussões, na preparação e seleção dos temas e programação final:

- **Instituições públicas de pesquisa e assistência técnica:** EMBRAPA; EMATER/RS, EPAGRI-SC, EMATER-MG, SEBRAE-RN e SEBRAE-CE, Universidades Federais do Pará, Rio Grande do Norte, Ceará e do Rio Grande do Sul; UECE – Universidade Estadual do Ceará; os Ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA), ADAGRI;

- **Instituições do patrimônio:** IPHAN
- **ONGs Movimento** Slow Food Brasil e SerTãoBrás
- **Instituições de interesses privados:** Granja Cichelero/RS , Queijo Serrano, Queijaria Ilhéus -- Caxias do Sul/RS, COALPA–MG, QUEIJARIBE-CE..

O conteúdo do Simpósio de Fortaleza trouxe a dimensão do processo pelo qual passam os produtores de queijo artesanal não apenas no município de Jaguaribe ou do Estado do Ceará, como demonstra a presença de sujeitos diversos da cadeia produtiva do território brasileiro. Com essa perspectiva macro, o I Simpósio de Fortaleza se tornou um lugar especial, pois seus atores sociais tiveram nesse espaço um momento privilegiado para reforçar a unidade de ação com o apoio de uma “discursividade” que contribuiu/contribui para modificar práticas no cotidiano do ofício.

Na fala de abertura do *I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil*, o Sr. Vítor Hugo de Oliveira (2011), coordenador geral da EMBRAPA (Fortaleza), exibiu uma imagem identitária e ao mesmo tempo referiu-se à relação da produção queijeira com a construção de um mercado específico do artesanal que abarca certas qualidades e características:

[...] o slogan do simpósio é a valorização da origem, da tradição e, sobretudo, a agregação de valor para esses produtos [...] sonhamos o evento como sendo um primeiro passo para fortalecimento da agroindústria familiar dos queijos que vêm sofrendo pressões em decorrência do seu modelo de produção [...].⁴¹

Na fala do chefe geral da EMBRAPA, num primeiro aspecto, temos a estratégia do encontro, a de aperfeiçoar com os presentes noções como “tradição”, “origem” e “artesanal” (exposto no título do evento), que pautariam a argumentação dos palestrantes em um processo comunicacional que pressupõe uma elucidação e unidade vocabular na perspectiva de vinculação do grupo.

Um segundo ponto da fala do Coordenador da EMBRAPA que nos chamou atenção foi a associação da cadeia produtiva do queijo artesanal com a “agroindústria familiar”. Ao citar “agroindústria familiar dos queijos”, o Sr.

⁴¹ I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil realizado em 23/11/2011.

Vítor Hugo de Oliveira (2011) lembra aos presentes uma das principais diretrizes da EMBRAPA, definida em documentos da instituição como capaz de proporcionar:

[...] ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas [...] visando à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas Boas Práticas de Fabricação (BPF). (SILVA, 2005, p. 9)

Desse modo, a produção queijeira teria duas direções combinadas: a do atendimento às “Boas Práticas de Fabricação” e a distinção patrimonial, sendo, portanto, a chave da ingerência dos agentes públicos no modelo “agroindústria familiar dos queijos”.

Todos os eventos de iniciativa da EMBRAPA e parceiros e o I Simpósio de Fortaleza (2011), não fugiram à regra, pautando-se na busca por apresentar alternativas viáveis às pressões sobre o artesanal, tanto pelos avanços técnicos como pelo aumento da complexidade comercial, exigindo maior preparo dos produtores-vendedores.

A respeito da produção local, vejamos, de acordo com dados da QUEIJARIBE, que 88,8% do leite produzido no município de Jaguaribe se destina à produção do queijo Coalho em 66 laticínios locais e o restante segue para consumo humano, sendo sua cadeia produtiva composta por pequenas e médias queijarias, responsáveis pela geração de 2.500 empregos diretos e indiretos, possuindo uma receita mensal de cerca de R\$ 3 milhões somente com a venda do queijo. (CAVALCANTE, 2016)

Acercando-se dessa renda demasiado importante para o município e o Estado, a EMBRAPA centrou uma maior participação em Jaguaribe, e, como foi discutido no segundo capítulo, adveio a ideia do projeto de certificação do queijo coalho artesanal jaguaribano enquanto possibilidade de maior destaque e aumento dos rendimentos do produto no mercado consumidor.

Os técnicos da EMBRAPA e parceiros da instituição selecionaram um grupo de produtores jaguaribanos para a realização de ações norteadas pela recomendação estabelecida pela Lei 9.279/96 -- LPI/96 INPI, que trata dos registros das indicações geográficas com o intuito de obter a indicação. Essa iniciativa da empresa se estabeleceu, para nós, como marco nas relações

diretas entre agentes públicos e queijeiros nas proposições que analisamos na presente escrita.

Na passagem que segue, apresentamos as intenções do projeto de acordo com três dos seus fomentadores: Maria do Socorro do Basto, pesquisadora da EMBRAPA em Fortaleza-CE e coordenadora do Projeto de Indicação Geográfica do Queijo de Coalho do Nordeste; José Fernando Mourão Cavalcante, professor da UECE, e Maria Alves Fontenele, que participou como bolsista e desenvolveu uma tese de Doutorado sobre a caracterização do queijo coalho do Jaguaribe-CE visando ao processo de indicação geográfica:

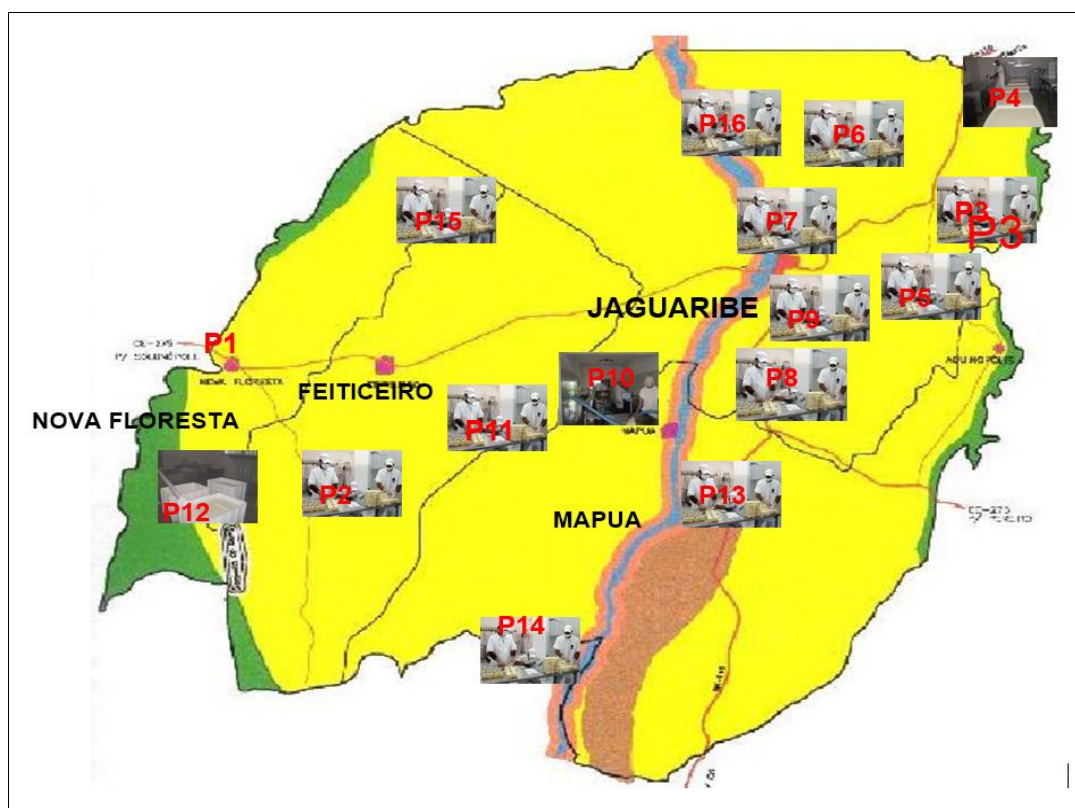
O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2014) é uma das instâncias de fomento das atividades e ações para Indicação Geográfica (IG) de produtos agropecuários. No MAPA, o suporte técnico aos processos de obtenção de registro de IG cabe à Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG), do Departamento de Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária (depta), da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo (SDC). Desta forma, este projeto culminou em ações práticas realizadas junto aos produtores de queijos de Jaguaribe e que, após levantamento de dados, concretizaram-se em requisitos para atendimento à construção das indicações geográficas. (CAVALCANTE, 2016, p. 58)

As queijarias selecionadas pelo grupo foram as afiliadas à QUEIJARIBE, passando a ser um requisito obrigatório no apoio dado pela instituição aos produtores. Segundo o grupo de trabalho:

Nos cadastros do município de Jaguaribe existiam de 50 a 60 queijarias, embora existam outras queijarias sem cadastro e outras que têm produção de queijo dentro das próprias residências ou em pequenos espaços anexados à casa. As queijarias da região vêm se estruturando para os registros no Sistema de Inspeção Municipal (SIM) e Sistema de Inspeção Estadual (SIE). Nenhuma delas tem o Sistema de Inspeção Federal (SIF). (CAVALCANTE, 2016, p. 57)

FIGURA 14

Localização geográfica das principais queijarias



FONTE: Arquivo pessoal de Francisco Fernando Mourão Cavalcante.

Na figura 14, se tem uma visualização da localização geográfica das principais queijarias escolhidas para efetiva ação das instituições parceiras visando à melhoria de qualidade. Na perspectiva de Indicação geográfica (IG) do queijo coalho de Jaguaribe, foram realizados estudos a respeito dos aspectos físico-químicos, microbiológicos e sensoriais. As análises relativas aos parâmetros qualitativos foram realizadas em laboratórios da Embrapa e de outros parceiros. (CAVALCANTE, 2016)

A alusão às pressões do modelo de produção queijeira tradicional, presentes na inflexão do Coordenador da EMBRAPA, vão em direção às ações encaminhadas como Boas Práticas de Produção -- BPP, somadas ao fortalecimento da origem e tradição do produto. Certos problemas surgem na aplicabilidade dessa imbricação, que nos parecem oriundos da percepção de que os procedimentos técnicos se agregam imediatamente à concepção de tradição e cultura.

Por um lado, temos os produtores de queijo, inseridos em seus universos tradicionais de produção e com pouca confiança nos procedimentos das instituições acerca de possibilidades positivas para eles. De outro lado, um grupo de agentes públicos com a concepção de tradição e cultura como algo mutável e/ou ligado à concepção de se “salvar” algo que finda em uma concepção clássica folclorista.

Uma consequência a ser evitada desse certo desencontro é a questão distintiva de cultural, tradicional e patrimonial existir como invenção de “marketing” e apenas se levar em consideração condições sanitárias de boas práticas de fabricação que atendam aos produtos alimentares de origem artesanal.

O processo de comercialização, posto a partir dos anos 1970 e fortalecido nas décadas seguintes, segue um modelo que se aproxima de uma competição de dois tipos: o primeiro, com produtos de características semelhantes com fabricação de grande volume e acessível a um número grande de consumidores; o segundo tipo segue quase em contraposição ao primeiro, com destaque para um grupo de produtos diferenciados por marcas ou atributos protegidos por patentes, selos, registro com circulação mais reservada com menor número de fabricantes, produtos e consumidores.

Em suma, são dois campos do agronegócio: um denominado “*commodities*”, isto é, mercado de massa, e o outro de especialidades que atendem a um nicho de mercado. Ambos os setores sofrem interferências, pressões de maneira globalizada, a exemplo de tarifas, subsídios, salubridade e qualidade dos produtos. No caso do queijo de Jaguaribe, temos um produto da área do agronegócio ou, como denominado há pouco, “agroindústria familiar dos queijos”, em particular o queijo artesanal, que se enquadra no segundo tipo de produção.

De acordo com o pesquisador Fábio Ribas Chaddad (1995), o agronegócio no Brasil, desde a década de 1980, foi afirmado como um setor econômico competitivo no País. Como foi discutido, os setores técnicos e governamentais ligados à EMBRAPA confirmam a assertiva do estudioso. O setor de produção ligado ao agronegócio mesmo na considerada, por alguns, “década perdida de 1980”, com a crise mundial, obteve 3% de crescimento no país. (CHADDAD, 1995)

Evidente que os dois exemplos sumariados há pouco são parte do momento do modelo econômico global, e sobre esse aspecto escreve Luís Fernando Vieira (1998): “A importância dessas constatações está no fato de que elas definem regimes competitivos diferentes para essas classes de produtos e, portanto, condições e mecanismos diversos de agregação de valor e de geração e apropriação de lucros [...]”. (VIEIRA 1998, p. 14)

Os produtos artesanais seguem na direção da dinâmica dos negócios de “*commodities*”, ou seja, de base tecnológica menos intensiva e de menor produção. E são os referenciados pelo Coordenador da EMBRAPA Fortaleza como os que “sofrem pressão” do modelo tecnológico industrial de maneira desfavorável para os de propriedade média/pequena e de gestão familiar. Como uma boa solução para melhorar a pressão, os agentes públicos os projetam enquanto negócio específico de nicho peculiar.⁴²

Os agentes públicos postos na dinâmica da cadeia produtiva do queijo artesanal, preocupados com o desnível dos dois setores (modo *commodities* e industrial), apostam também na melhoria dos recursos tecnológicos e nas práticas sanitárias dos “*commodities*”, porém esbarram em questões relacionadas ao nível de educação, condições de crédito e a própria base de fabricação artesanal. O Sr. Vítor Hugo de Oliveira, no I Simpósio de Fortaleza (2011), novamente nos instrui, agora sobre o artesanal e o industrial:

[...] (fabricação do queijo) é passado de geração a geração em determinadas regiões brasileiras. E seu processo é muito diferente do processo industrial, do método industrial, pois além de usar (industrial) os processos mecanizados, ele pasteuriza o leite. E nós sabemos que é possível produzir o queijo artesanal com leite cru de forma segura. E claro, sabemos que precisamos da adoção das boas práticas da fabricação, das boas práticas da agropecuária como, por exemplo, as boas práticas da ordenha [...].⁴³

De fato, a saúde de quem consome o alimento deve ser objeto de preocupação do produtor, no entanto as condições financeiras e/ou de financiamentos torna o investimento dispendioso, mesmo impossível para alguns.

⁴² I Simpósio de Queijos Artesanais.

⁴³ I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil realizado em 23/11/2011

A reivindicação principal do grupo no Simpósio de Fortaleza (2011), fora da obtenção de legislação apropriada ao estilo artesanal da produção queijeira. É o que podemos perceber ainda no trecho do discurso do Coordenador Geral da EMBRAPA: “[...] o fato da legislação ainda não contemplar esse queijo, reveste um evento como esse, que tem gente do país inteiro, de importância singular, porque justamente, nós iremos discutir aspectos da legislação dos queijos artesanais [...]”.⁴⁴

O queijo artesanal de Jaguaribe no mercado alimentar passa a existir no âmbito das exigências da legislação como ponto fundamental para a sua circulação comercial. O maior peso no aspecto/palavra “qualidade” vinculada à concepção técnica não deixa de suscitar medições, como expõe Joana Dias (2005):

[...] a dinâmica [...] da qualidade [...] atinge a grande indústria alimentar e a indústria artesanal na qual é solicitada a mobilização para o atendimento dos novos padrões de qualidade. A validade de uma definição tradicional de qualidade enquanto a adequação de um produto às expectativas reais ou potenciais do cliente é colocada em causa, na medida em que a avaliação da qualidade de um serviço é, frequentemente, praticada segundo critérios divergentes. O problema central prende-se, por isso, com a generalização de critérios de qualidade e não tanto com a mera adequação de produtos a normas [...] nem sempre qualidade significa “*estar conforme*”. Por vezes, uma demarcação construída tendo em conta as características da empresa e do mercado pode ser favorável. A não conformidade, desde que coerente, pode ser vista como qualidade. (DIAS, 2005, p.28)

Segue o chefe Geral da EMBRAPA, com a sua fala sistematizadora para os participantes do Simpósio de Fortaleza, explicitando as noções de “tradição”, “origem”, “geração” sempre a valorar o produto artesanal às Boas Práticas de Fabricação e na luta pela constituição de uma legislação específica. “Se nós pudéssemos elencar os dez produtos com a cara de Nordeste, com segurança o queijo coalho estaria dentro do elencado... ele (queijo) tem a cara do Nordeste”, novamente na dimensão do reconhecimento do “queijo” (saber fazer) como patrimônio. O que qualifica e o que tipifica é o

⁴⁴ I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, realizado em 23/11/2011.

cultural, é o patrimônio de um grupo social, seu retrato como “objeto cultural” portador de qualidades de quem representa.⁴⁵

O “saber fazer” como habilidade em fabricar de modo particular a iguaria aprendida em um longo processo que deve se adequar à legislação, mas sem mudar e agregada ao discurso de proteção. Segundo o produtor Antônio Carlos de Freitas (2009), a receita e “o saber fazer”, mesmo com as mudanças técnicas e higiênicas, mantêm o “essencial”, a diferença é o padrão de qualidade do leite:

- **Ivaneide:** A receita do queijo? Tem diferença da época do seu avô (entrevistado fala pautado na comparação de períodos)?

- **Sr. Antônio Carlos:** é a mesma. Só o que mudou [...] o que foi que mudou? O que mudou foi mesmo 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 [referindo-se aos profissionais do SEBRAE e da EMBRAPA] [...] 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. [...] é tanto que tem um professor [...] ele é a favor que continue o queijo de coalho caseiro, tradicional, não aquele queijo industrializado. Nós já participamos de festivais de queijo e têm os festivais de queijo tradicional e industrializados. (Entrevista realizada em 2010)

O professor citado é o engenheiro de alimentos e docente da UECE Francisco Fernando Cavalcante Mourão, frequente colaborador da EMBRAPA ao ministrar cursos, organização de cartilhas, organização de eventos e pesquisas no área da feitura e qualidade do queijo. O professor é exemplo do esforço dos agentes públicos em relação às mudanças cobçadas com a articulação da tradição com as Boas Práticas de Fabricação.

Alguns dos trabalhos produzidos com a colaboração do pesquisador da UECE fazem parte do material que analisamos e contribuiu para percebermos a efetivação das políticas públicas, como poderemos observar, por exemplo, na maquinaria e instalações envolvidas na feitura da iguaria e na mão de obra. Um desses trabalhos de assessoria foi durante o “Projeto Bovinocultura Leiteira de

⁴⁵ I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil realizado em 23/11/2011.

Jaguaribe”⁴⁶ (2004-5), do SEBRAE em parceria com a EMBRAPA, iniciado em 2004.

O “Projeto Bovinocultura Leiteira de Jaguaribe” objetivou desenvolver capacitações, oficinas e consultorias aos produtores de leite e queijo. Entre 2004 e 2005 foram realizadas etapas do projeto que envolveu algumas dessas atividades: diagnóstico para avaliar a qualidade do queijo coalho; capacitação em BPF (Boas Práticas de Fabricação); acompanhamento técnico das instalações físicas de indústria e laticínios; orientação aos produtores e visitas da vigilância sanitária; participação de estagiários do curso de Tecnologia de Alimentos do CENTEC - Centro Tecnológico de Limoeiro do Norte, para implantação das Boas Práticas de Fabricação. Os técnicos da EMBRAPA e das universidades fizeram o estudo e o acompanhamento.

Técnicos da EMBRAPA descreveram o trabalho com os produtores e como se deu o acompanhamento da qualidade da matéria-prima (criação bovina e leite) e do próprio queijo em relatório de atividade e artigos. A preocupação da EMBRAPA e do SEBRAE era apresentar análises e resultados aos produtores de maneira sistemática e adequada ao calendário conhecido pelos produtores. Assim se possibilitava que o queijeiro reavaliasse constantemente seu produto. Vejamos:

O objetivo do trabalho foi caracterizar o queijo coalho do município de Jaguaribe-Ceará, mediante a diferenciação da qualidade da origem do produto como suporte ao processo de indicação geográfica. A caracterização do produto mediante indicadores proteômicos, físico-químicos e microbiológicos e sensoriais permitirá o conhecimento do queijo produzido na região, independente da tecnologia aplicada à sua fabricação, associada a fatores ambientais, regionais e ainda as condições de toda a cadeia produtiva, focado no estudo das características intrínsecas do queijo coalho, que são percebidas pelo consumidor e fazem do queijo coalho um produto reconhecido regionalmente. (BASTOS, 2010)

Os elegidos mais uma vez para participarem do Projeto do SEBRAE/EMBRAPA foram os associados da QUEIJARIBE. Uma das

⁴⁶ Projeto Bovinocultura Leiteira de Jaguaribe (2004-2005). Site: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce>. Acesso em janeiro e julho de 2015.

consequências desse momento foi o fortalecimento da associação, inclusive ganhando espaço político, demonstrado em 2007 com a construção da sua sede própria no espaço onde fica situado o Parque de Exposições, terreno doado pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe. Outro momento importante de demonstração de organização pós-intervenções do projeto ocorreu em 2007, com dez sócios que passaram a realizar compras coletivas de sal depois de coalho químico para baratear os custos.

A estratégia utilizada durante aquele momento fora a de alertar os produtores de que unidos eles conseguiriam melhores preços, e em decorrência diminuição nos custos da produção e melhores condições para a comercialização. Fato verificado já nas primeiras compras coletivas, com economia de 13,2% na compra do sal e 9,16% na do coalho.⁴⁷

Os resultados da interação entre técnicos e produtores no tempo presente vão além das compras coletivas, já podendo ser observados desde as instalações das queijarias (prédios), passando por objetos da fabricação e conservação da iguaria como a câmara fria e manipulador com indumentária, padronizações no formato, tamanho e peso do queijo, entre outras.

Propostas de mudanças mais complicadas foram/são as operadas nas instalações das queijarias, principalmente pelo custo financeiro necessário para realizá-las. O pequeno produtor artesanal da comunidade de Castanhão (Jaguaribe), quando da ocasião da nossa visita, nos mostrou o local da queijaria e seus equipamentos. Porém não queria falar ou deixar fotografar, sentimos que em parte devido ao receio de que o material produzido pudesse prejudicá-lo de algum modo. Acabou falando, contudo não disse seu nome completo, chamamos de Paulo Sérgio. Disse-nos:

Hoje mesmo para ajeitar tudo não dá. Uns R\$10.000,00 não dá. Só a prensa hoje mesmo, só a vasilha [...] já fiz o orçamento é R\$ 2.000,00. Pra coalhar esse tanto de leite, uns 600 litros de leite. Quer dizer, dão o direito de fazer um empréstimo de R\$ 3.000,00, mas o cara ganha em centavos. Tem que ter calma. Essa prensa de aqui (madeira) ela saiu pra mim, na época que comprei, por R\$700,00, hoje não tem quem

⁴⁷ Projeto Bovinocultura Leiteira de Jaguaribe 2004. SEBRAE e EMBRAPA. http://www.adece.ce.gov.br/phocadownload/Projeto_Leite/adecefolderleite.pdf acesso em janeiro e julho de 2015.

faça ela (prensa de madeira) aqui por menos de R\$1.000,00.
(Entrevista realizada em 2011)

Observamos duas situações expostas na fala de Paulo Sérgio (2011): a primeira referente à existência de um mercado para o maquinário de madeira, apesar das pressões para mudar para inox, elevando o preço do fabrico e do conserto do equipamento. Em segundo lugar, a dificuldade do equilíbrio entre financiamentos oferecidos pelos bancos e venda da iguaria. Parece que a conta não fecha para produtores como Paulo Sérgio (2011).

Durante o Simpósio de Fortaleza (2011), foi possível perceber como os atores sociais presentes ao evento reagiam positivamente à ideia da união do grupo para o fortalecimento do campo a partir dos ganhos econômicos. Entretanto, durante o evento não houve uma avaliação mais complexa em torno das fronteiras sociais e econômicas do conjunto da produção de queijo artesanal de Jaguaribe, porém a encontramos na reflexão do Sr. Expedito Fernandes Carvalho (2011), de 52 anos, filho e neto de produtor de queijo e na época da entrevista Secretário de Agricultura do Município de Jaguaribe. Ele resenhou um pouco esses limites socioeconômicos:

Aqui (Jaguaribe) tem mais de 100 fabriquetas de queijo [...] Só que eles não têm aquele asseio que o meu pai tinha [...] ele colocava a água pra dormir, sentava aquele sujo que ficava no fundo do pote. Aquela lâmina [...] O pai [...] colocava o sal e ia [...] cozinhava pra o queijo ficar bem cozinhado, mas o queijo diminuir o tamanho. Porque na hora que você coloca o soro quente a coalhada [...] pra sair todo soro. Hoje eles colocam muito sal pra coalhada não apodrecer. Botam até água [...] não coziam a coalhada, deixam a coalhada semicrua. [...] aí o resultado: queijo de péssima qualidade [...] ele se esfarela [...]. (Entrevistada realizada em 2011)

O custo da produção aumenta e o mercado se fecha para as chamadas “fabriquetas” que não conseguem financiamento bancário, e, em consequência, não têm como investir de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Uma alternativa encontrada pelos pequenos, segundo Sr. Expedito Fernandes Carvalho (2011), foi baixar a qualidade do produto (feitura e higiene). O que por sua vez atrai para si ações contundentes dos outros envolvidos no mercado do

queijo (instituições, outros produtores e a opinião pública), forçando sobre eles (os donos das “fabriquetas”) uma forte fiscalização da sociedade e do Estado.

No primeiro capítulo apresentamos as prensas e fôrmas de madeira. No momento, importa-nos observar as queijarias que promoveram as mudanças, seja total ou parcialmente. Lembrando que todas as queijeiras que passam pelas modificações físicas pertencem a filiados a QUEIJARIBE. Nomes como do Sr. José Flávio Diógenes e Francisco Bezerra Cunha já aparecem no relatório do Projeto Bovinocultura Leiteira de Jaguaribe” (2004), como realizadores de reconstruções de suas fábricas de queijos.

As mudanças na estrutura das queijarias ocorrem ao lado de arranjos como os escolhidos por um pequeno produtor como Paulo Sérgio (2011), na tentativa de escapar aos ditames e continuar a trabalhar no meio, por não conseguir atender às diretrizes, por exemplo, ao utilizar ainda o maquinário de madeira ou em transição, como de fôrmas de PVC.

E quanto às novas queijarias, o que podem nos dizer com seus formatos e materiais diferentes dos antigos e tradicionais? Trouxeram novos usos? Trouxeram nova visão de mercado? Pareceu-nos importante a reflexão comparativa sobre esse processo de modificação física das instalações das queijarias como a que nos é dada pela pesquisadora alagoana Ariadne Aguiar Vitória Mendonça (2016). Seleccionamos alguns trechos:

O estudo tipológico dos espaços de fabricação de queijos artesanais, principalmente do queijo de coalho, os diferentes modos de uso do espaço e de equipamentos, pressupõe que, ao se inserir no mercado, o pequeno produtor modifica seu espaço, tanto da casa, quanto de fabricação, de acordo com as suas possibilidades de recursos e dentro de uma lógica própria à sua visão de mundo. Isso porque as diferentes tipologias possuem relação direta com o modo de produção empregado, implicando em alternativas variadas quanto aos diferentes arranjos e configurações espaciais. (MENDONÇA, 2016, p. 197)

Aqueles que modificam ou modificaram as estruturas das queijarias para atender às normas das Boas Práticas de Fabricação demonstraram/demonstram disposição de mudar o maquinário e usos dos espaços e visões de mundo, almejam garantir os modos de fazer do seu produto. A ideia parece ser de mudar para permanecer como é. O trecho da

palestra do representante do INPI, durante o I Simpósio de Fortaleza (2011), concorda com tal entendimento. Para o Sr. Raul Bittencourt Pedreira (2009):

Produção tradicional com artesões e com equipamentos automatizados, higienização (tudo automatizado) não deixa de ser tradição por causa desses acréscimos. As características da tradição deve preservar a identidade cultural, assim como as características físico-químicas do produto como qualidade do leite, qualidade do pasto do gado leiteiro, leite cru, tempo de maturação, entre outros [...].⁴⁸

Os Produtores da QUEIJARIBE procuram seguir a legislação sanitária e modificam as instalações das suas queijarias como podemos observar na fotografia, como ilustram as Figuras 15 e 16, abaixo:

FIGURA 15

Queijaria 01



Fonte: Arquivo pessoal.

⁴⁸ (Transcrição: I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, realizado em 23/11/2011).

FIGURA 16
Queijaria 02



Fonte: Arquivo pessoal

O novo modelo do prédio da queijaria está bastante diferente dos primórdios, como pudemos ver no Capítulo I, e isso nos trouxe dois elementos: primeiro, o fim da queijaria como “puxadinho” da moradia, da cozinha, e segundo, os materiais usados na construção dos prédios. Os dois aspectos são exibidos em outro trecho selecionado da pesquisa de Ariadne Aguiar Vitória Mendonça (2016).

[...] exige mudanças na planta tradicional, com um programa composto de ambientes que não só diz respeito ao espaço de fabricação do queijo, condição básica da formação de uma queijaria tradicional, mas exige áreas para o tratamento e armazenamento do leite e queijo e áreas para apoio dos trabalhadores, tais como banheiros e vestiários. Além disso, exigem materiais de acabamentos para pisos, paredes, tetos e equipamentos que permitam maior desinfecção. Dessa maneira, descartam-se os equipamentos e móveis tradicionais feitos de madeira. (MENDONÇA, 2016, p. 199)

Um primeiro aspecto notado nas novas queijarias é sua separação da moradia do produtor, a imagem fotográfica da Figura 14 e 15 trazem exemplos de um novo prédio para instalação da queijaria. As imagens deixam transparecer o fim dos “puxadinhos” e o distanciamento da casa da família produtora. As imagens são do “Laticínio Mateus” na BR-116 administrado por

Francisca Isaína Diógenes Peixoto filiada a QUEIJARIBE. A família cria gado e produzir o queijo além de outros empreendimentos como Restaurante.

O modelo novo para as queijarias reflete fim de um padrão de organização da unidade familiar tradicional de produzir, em que os ambientes de trabalho, moradia e lazer, assim como o vivido pelas pessoas nesses espaços pouco se separavam. No modelo novo o dia a dia da família, uma possível ociosidade ocasionada pela interferência cotidiana da casa não são mais permitidas, pensada como melhor para organizar o trabalho e também facilitar maior eficiência econômica.

Já o sabemos no que concerne à estrutura física, produtores agem de acordo com as suas possibilidades de recursos e com o regulamento de órgãos públicos, no caso de Jaguaribe são os produtores da QUEIJARIBE, que estão em melhor situação na conjuntura, apesar das muitas dificuldades, pois a presença/interesse de instituições como EMBRAPA abrem possibilidades para seus negócios. Porém, os donos das “fabriquetas”, como um dos entrevistados as denominou, lutam para manter o negócio do queijo caso do senhor Antônio Neto Freire (2011), Figuras 17 e 18, em Castanho, comunidade de Jaguaribe. (Já apresentamos esse senhor no Capítulo I)

FIGURA 17

Queijaria 03



Fonte: Arquivo pessoal

FIGURA 18
Criação de vacas



Fonte: Arquivo pessoal

Todavia é importante explicitar que nas imagens acima temos a queijaria da família como local da labuta do referido senhor e de sua esposa, D. Maria Ieda Freire (também presente no Capítulo I). Segundo o casal, são produzidos em média 200 a 250kg de queijo coalho por mês com o leite das vacas criadas por eles em suas próprias terras. Diz-nos o pequeno produtor:

[...] Olhe, precisamos de uma associação por aqui neste pé de serra em comunidade como: Ienaré, Imburana, Castanho, Cantigueiro, Mororó, Campo Verde [...] sem associação a gente não consegue nada. Quando a gente vai falar com alguém pergunta logo se tem associação. Tem que procurar a associação pra conseguir alguma coisa. E assim poder organizar melhor a queijaria [...]. (Entrevista realizada em 2011)

A fala do senhor Antônio Neto Freire (2011) demonstra a preocupação em melhorar o tipo de produção de queijo que ele possui, assim como outros produtores de localidades de Jaguaribe. O que explana não é de modo algum fantasioso, outras falas confirmam como do produtor de leite e sócio da QUEIJARIBE Antônio Carlos de Freitas (2011):

[...] só vai conseguir vender queijo de Jaguaribe quem tiver com todas as características do queijo. Moldado com a

Queijaribe. O modo de fazer, o modo de cozinhar, o modo de tábuas. Tudo vai ser padronizado [...] Os ingredientes, a maneira de fazer o queijo é uma só. O mesmo tempo que vai passar na salga, o mesmo tempo que vai passar no cozimento. Vai ser uma receita só. Isso é feito exame, nós temos assessoria do SEBRAE, da UFC, etc. (Entrevista realizada em 2011)

Foi com a aproximação e apoio de instituições como EMBRAPA e parceiros que os produtores jaguaribanos que aos poucos surgiu a meta de mobilização para o grupo em busca da diferenciação/distinção dada por uma certificação de DO/IG de marcas de produtos. De acordo com o que já observamos, a aquisição e uso da certificação tem que ser coletivo, fazendo do associativismo não uma opção, mas a alternativa.

A proteção em ambos (DO e IG) os casos dar-se-á sobre o “nome geográfico”, constituído tanto pelo nome oficial, quanto pelo tradicional ou usual de uma área geográfica determinável, devidamente comprovada nos autos do processo administrativo do pedido de proteção junto ao INPI. O associativismo é a regra para o exercício do direito ao uso exclusivo do nome geográfico na sua atividade econômica, afastando a sua exploração individual, salvo se inexistirem outros produtores ou prestadores de serviço que possam se valer do nome geográfico, podendo este único apresentar o pedido pessoalmente, prescindindo de se fazer representar.⁴⁹

O senhor Nilton (2016)⁵⁰, outro produtor, do município de Russas, também região do Vale do Jaguaribe, diz-nos o seguinte a respeito das modificações exigidas, para além do prédio da queijaria:

[...] a fiscalização sanitária geralmente passa de dois em dois meses, e também já veio a fiscalização federal, eu acho que já me disseram que foi uma denúncia de um concorrente, mas se foi deixa pra lá, não tinha nada de errado mesmo, entraram, fiscalizaram, olharam tudo, tudo estava funcionando.” (Entrevista realizada em 2016.)

A fiscalização à qual o produtor russo se refere foi empreendida no interior da queijaria e seu maquinário. Continua Seu Nilton (2016):

⁴⁹ <http://www.inpi.gov.br/>

⁵⁰ Pequeno produtor do município de Russas, a 208km de Fortaleza, que não quis informar seu nome, mesmo concordando com a entrevista. Assim utilizamos a denominação Nilton em referência à denominação do seu estabelecimento, que homenageia o pai do entrevistado, com o qual aprendeu o ofício: “Queijaria Seu Nilton”.

[...] aqui é tudo inox, as prensas tudo inox, que hoje em dia não se pode mais utilizar aquelas prensas de madeira de antigamente que tinham um fuso que você girava. [...]. Agora é tudo inox, e também tem a caldeira, que a gente também tem cadeira a vapor, que mexe com a massa, está tudo direitinho com documento, com o alvará, a gente só não tem ainda o SIE, que é o selo de inspeção estadual [...]. Tem que ser um piso industrial, um piso branco industrial caríssimo esse piso, e só aceita se for ele [...]. (Entrevista realizada em 2016)

As instalações das queijarias atuais apresentam duas tipologias: uma queijaria dentro dos pareceres reguladores e outra que, mescla “os puxadinhos” com materiais considerados não nobres, pois não pode atender totalmente os ditames devido a falta de recursos. Segundo, ainda, Ariadne Mendonça e Márcio Toledo (2011), a queijaria industrial (laticínio) deve atender a certos critérios que amplamente a diferenciam da tradicional, como:

i) Equipamentos como o tanque de refrigeração para armazenamento do leite que chega ao Laticínio; o pasteurizador do leite, item obrigatório na legislação federal, para tratamento do leite antes da fabricação do queijo; *freezers* na área para armazenamento dos queijos; **ii)** Recipientes, bancadas em aço inox, e acessórios para mexedura da massa em aço inox; **iii)** Ambientes, como escritório, depósito, banheiro e vestiário dos funcionários; **iv)** Paredes e piso revestidos com cerâmica; **v)** Janelas e combogós com telas antipragas; **vi)** Funcionários uniformizados, com máscaras, toucas e botas. (MENDONÇA, 2011, p. 47)

Com as imagens seguintes, componentes da Figura 19, continuamos a mostrar o estabelecimento da família Mateus na BR-116, com respeito ao processamento do queijo coalho e ao equipamento inox utilizado nessas fases, portanto bem diferentes dos artefatos de madeira. Vejamos:

FIGURA 19
Queijaria com artefatos inox



Fonte: Arquivo pessoal

Já comentamos a tipologia das queijarias, os equipamentos e inferimos sobre suas mudanças e adaptações. Assinalamos agora, outra modificação a caminho, diz respeito ao tipo de trabalhador das queijarias. E novamente utilizamos as entrevistadas realizadas no município de Russas comparativamente, pois expressam preocupações a respeito da transmissão, aprendizagem do saber fazer, que os produtores de Jaguaribe, com os quais conversamos, silenciam.

Um dos contatos em Russas foi com a senhora Lúcia Maria de Souza Estácio, da comunidade Cipó, 70 anos, que faz queijo coalho basicamente para o consumo da família, existindo alguma sobra, segundo ela, vende nas proximidades de sua localidade. Suas ponderações nos levaram a refletir sobre um conjunto de falas aleatórias de diferentes produtores de queijo de Jaguaribe. A produtora de Russas nos falou da dificuldade de convencer pessoas jovens da família a aprender sobre a feitura do queijo.

A senhora Lúcia Maria de Souza Estácio (2016) disse que nenhum de seus sete filhos quiseram aprender o ofício, por considerarem-no um serviço trabalhoso e demorado: “Não, nenhuma quer não, eu ainda digo: - Rogéria, venha aprender pra quando eu morrer. Ela diz: - Oh! Eu lá quero fazer queijo, quero não.” (Entrevista realizada em 2016.)

A produção queijeira do município de Russas, em comparação com a do município de Jaguaribe, é de pouca expressão econômica e sofre forte concorrência, inclusive do próprio queijo de Jaguaribe. Senhora Lúcia Maria de Souza Estácio (2016) acredita que assim o saber fazer próprio de Russas vai findar e permanecerá apenas o do queijo de Jaguaribe ou de Morada Nova (outro município da região).

Como percebemos a questão pelo viés dos jaguaribanos? Na prática observamos um grupo de profissionais que não são oriundas das famílias produtoras a executar a tarefa de feitura do queijo, principalmente nas queijarias maiores. Ressaltamos um caminho da profissionalização do quadro dos funcionários das queijarias e com intuito de melhorar o grupo de novos profissionais são realizados cursos de formação e aperfeiçoamento.

Cursos de capacitação foram realizados pela e com o apoio da EMBRAPA e SEBRAE, incluindo capacitação para: melhoria da qualidade do leite (vários cursos desde 2008); aperfeiçoamento dos produtores de queijo coalho de Jaguaribe, módulos I, II, II; palestras sobre SIF – Sistema de Inspeção Federal; e os festivais de queijo de Jaguaribe (em 2016 durante o XI Festival de Queijo Coalho de Jaguaribe.)

O Professor José Fernando Mourão Cavalcante (UECE) ministra tais cursos de capacitação frequentemente em Jaguaribe (e também em outros municípios do Vale do Jaguaribe). Um dos cursos ensina a fazer o queijo coalho, estando o conteúdo do curso dividido em: 1- Definição de queijo coalho; 2 - Fluxograma de fabricação; 3 - descrição do fluxograma de fabricação; 4 - Protocolo de fabricação do queijo coalho; 5 -Noções de higiene na fabricação de queijos; 6- Preparo de soluções desinfetantes à base de cloro e iodo. Dessa maneira, o curso ensina a fazer o queijo e avança para os cuidados dentro das chamadas Boas Práticas de Fabricação com foco no serviço, na ação de quem faz o queijo.

Foca-se, comumente nos cursos, na capacitação do novo tipo de profissional que lida com a feitura do queijo e, nesse sentido, os cursos há pouco reportados, foram/são fundamentais para isso, tanto os ministrado pelo Prof. José Fernando Mourão Cavalcante, como outros têm sido utilizados pelos produtores da QUEIJARIBE para treinamento dessa mão de obra. A questão da aprendizagem que centro a fala da produtora de Russas foi exposta de modo já ressignificado pelo produtor e presidente da Associação QUEIJARIBE, Antônio Carlos de Freitas, a um jornal: “[...] é preciso investir em mão de obra de qualidade. Nossa maior preocupação é o problema da mão de obra especializada. Está difícil demais conduzir as propriedades devido à mão de obra, que não existe”.⁵¹

De acordo com os novos tempos, o produtor de leite e na época presidente da QUEIJARIBE retoma o tema do processo de aprendizagem do “saber fazer”. Não nos foi possível encontrar dados suficientes a respeito da configuração da mão de obra das queijarias para poder traçar um perfil do trabalhador e até de gênero na atualidade. Até onde podemos verificar, ainda não se tem um trabalho de pesquisa a respeito dos trabalhadores das queijarias. As pesquisas a que tivemos acesso focam a produção de queijo e aspectos relacionados às Boas práticas de Feitura e na variabilidade dos parâmetros químicos.

O “negócio do queijo”, ou seja, a administração dos laticínios/queijarias, continua nas mãos de famílias de Jaguaribe que lidam com o trabalho há longa data, mas até devido ao novo tipo de demanda somada à visão empreendedora presente na realidade do meio, o tipo de mão de obra já se transforma.

Se a transmissão do “saber fazer”, como já havíamos observado por meio das entrevistas com os produtores, ocorria em meio ao cotidiano familiar (familiares ou agregados), pela observação e imitação, ultimamente as aprendizagens daqueles que fazem o queijo já ocorrem no mínimo em cursos

⁵¹<http://www.lacteos.com.br/?pg=noticia&id=14419&buscador=FESTIVAL-TRAZ-NOVIDADES-FEITAS-POR-PRODUTORES-DE-QUEIJO-NO-CEARA&local=1> DATA DA REPORTAGEM: 08/11/2010. Fonte: globoruraltv.globo.com adaptado pela Equipe Milknet.

de curta duração ministrados por professores de instituições técnicas ou de graduação, visando às boas práticas de produção.

Na prática, o desejo dos agentes públicos e produtores são de manterem o aspecto da profissionalização dos quadros das queijarias mesclando com o saber apreendido ao longo do tempo. Nesse ponto, outro fator chamou atenção, a maioria dos entrevistados, no caso do município de Jaguaribe, ao serem indagados como aprenderam ou de quem herdaram o negócio do queijo, respondiam que de algum parente masculino, um avô, pai, tio. Porém, outros como o seu “Coração” (Sinval Peixoto como quer ser chamado, e que apresentamos no Capítulo I) responderam de modo diferente. Seu Coração nos disse que era sua mãe quem fazia o queijo, e que essa, por sua vez, aprendera com a mãe dela. Seu Coração afirmou que ele mesmo não sabia fazer, pois fora sua irmã que viu e aprendeu com a mãe dela:

Quem fazia eram as mulheres. Minha mãe “brocou” as unhas por dentro de socar o queijo na fôrma. Socava, socava e tirava a coalhada e socava. O sal comia por baixo da unha que ficava dura, dura. Endurecia que era ruim de cortar com o tempo. Minha irmã aprendeu com ela e faz até hoje. (Entrevista realizada em 2012)

Relacionando, ainda, a queijaria à cozinha, podemos com esse ponto de vista pensar que da cozinha surge não apenas o espaço/momento de sociabilidades a que já nos referimos, mas também como lugar de demarcar posições do masculino e do feminino, como relata o Sr. Eduardo,

A cozinha [de dentro de casa é das mulheres, o homem tem que respeitar que a mulher quando está na cozinha ela está mexendo em comida, coisa dela; homem não deve estar no meio das mulheres na cozinha. Se elas estão trabalhando pra que o homem entrançando no meio da cozinha? Quando é mulher de outra casa que entra tudo bem. O homem só deve entrar na cozinha quando a comida está pronta e ela chamar. O trabalho de comida é só de mulher. (Sr. Eduardo, 84 anos, antigo morador da Mutamba, 2007).

E ao pensar a queijaria como espaço nascido da cozinha e como espaço social privilegiado da ação feminina, pode-se, com tranquilidade, sugerir um papel de destaque da mulher nos processos de feitura e

aprendizagem do “saber fazer” no município de Jaguaribe, tal qual a situação em outras regiões do País, em que a tradição queijeira se faz notar, como no caso do Rio Grande do Norte, Alagoas e Minas Gerais.

Por outro lado, o queijo, uma vez fabricado na cozinha de fora, e esta sendo espaço de convívio tanto de mulheres como de homens, deve ter possibilitado o envolvimento de todos na sua feitura e nas trocas de aprendizagens com certa divisão do trabalho, no trato com a alimentação mais “grosseira”. É o que descreve Marilu Albano da Silva (2008):

É no terraço onde geralmente são executadas tarefas coletivas entre homens, mulheres e crianças, seja da família ou vizinhos. São tarefas que requerem um número maior de pessoas, principalmente quando se trata de matar o animal para realização de festas ou em épocas de abundância de alimentos da roça ou da pescaria. Neste inciso apontaremos alguns terraços com fogões, homens e mulheres executando tarefas, momento de socialização e de muita conversa. (Silva, 2008, p. 8)

A cozinha de fora seria um lugar adequado para homens interferirem na preparação, elaboração e conclusão dos alimentos, além de outros serviços como os cortes de carnes, montagem e coordenação em relação ao fogão à lenha, ou seja, nas tarefas mais pesadas. Lembramos que o queijo jaguaribano em seus primórdios tinha consistência muito diferente da atual, após maturação em estantes de madeira era guardado, geralmente, em caixões de farinha, durante meses e até um ano, tornando-se duro e pesado.

Portanto, no caso de Jaguaribe, um alimento “grosseiro” que propicia aos homens das famílias exercerem ingerência sobre feitura, guarda e transporte, não pareceu ser o mesmo caso o de Russas, pois a senhora Lúcia Maria de Souza Estácio (2016), ao se reportar à falta de interesse dos seus sete filhos pela aprendizagem do sabe fazer, sempre se referiu às filhas e nunca aos filhos. São elas, suas filhas, que não se interessavam, jamais mencionado os filhos como obrigados à tarefa de saber sobre queijos.

Já o Sr. Nilton, também produtor e vendedor de queijo de Russas, se apresenta como herdeiro do pai e do avô no serviço com os queijos. Isso nos permite, então, conjecturar que quanto mais a queijaria se afasta da casa de morada e se torna matéria-prima para o sustento familiar, mais os homens se

apropriam da memória do saber fazer como pertencente a eles, ao mundo do masculino. Ressaltamos que se trata da memória do “saber fazer” como elemento masculino, pois os processos de fabricação e comercialização envolvem, atualmente, tanto homens como mulheres.

O que percebemos foi a fabricação do queijo coalho em escala bem pequena e quase apenas para consumo da família, sendo realizada exclusivamente pelas mulheres. Já em produções voltadas para a venda e sustento da família, porém de pequena escala, o trabalho é coletivo, é de toda a família, envolve inclusive as crianças, como nos casos das comunidades afastadas da sede de Jaguaribe e que não têm filiação com a QUEIJARIBE.

Com os produtores ligados à QUEIJARIBE, temos uma fabricação em ambientes pré-definidos, com estrutura mínima e manipulação feita em geral por funcionários que não necessariamente são oriundos de famílias de queijeiros. A queijaria pode ser administrada, comandada tanto por membros da família do sexo masculino como feminino.

As “Boas Práticas de Fabricação” evidentemente são objeto de detalhamento no aperfeiçoamento e na formação dos funcionários das queijarias e estão resumidas na apresentação do manual confeccionado pelo SEBRAE (2000-2005). Não entraremos em detalhes do escrito, pois são direcionamentos higiênicos e processos físico-químicos de acompanhamento da produção, contudo escolhemos um trecho que faz um breve resumo dos objetivos:

[...] segurança e a qualidade dos alimentos produzidos dependem diretamente do comprometimento do produtor rural. Dependendo dos cuidados tomados na produção dos alimentos, haverá maior ou menor possibilidade de riscos à saúde do consumidor [...] Para ajudar o produtor rural a produzir alimentos seguros para os consumidores, existe o Programa Alimentos Seguros – PAS. Ele orienta como aplicar as Boas Práticas Agropecuárias – BPA e os princípios do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC. As BPA e o sistema APPCC são ferramentas utilizadas para identificar e controlar os perigos em toda a cadeia produtiva dos alimentos.⁵²

⁵² Boas práticas agropecuárias para produção de alimentos seguros no campo: elaboração do manual de boas práticas agropecuárias na produção leiteira. – Brasília, DF: Embrapa Transferência de Tecnologia, 2005.24 p: il. – (Série Qualidade e segurança dos alimentos). site: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce?codUf=6/> Biblioteca Sebrae.

No Simpósio de Fortaleza (2011) foram reforçadas as diretrizes postas na Cartilha do SEBRAE (2000-2005) com o fortalecimento da necessidade de sua adequação as características gustativas do queijo artesanal jaguaribano. A cartilha utilizada pelo professor José Fernando Mourão Cavalcante (como produzir Queijo Coalho artesanal com qualidade. Viçosa-MG, 2005), apresenta as principais características sensoriais e técnicas do queijo coalho, tais como: consistência, textura, cor interna e externa, os dias da maturação, sabor, odor, formato e peso.

O texto da cartilha (2005) tem ainda um fluxograma de fabricação que mostra o passo a passo dos processos do leite às formas de embalagem. Encontram-se também referências destinadas aos recém-ingressos trabalhadores das fábricas de queijo. Garantir a fabricação do queijo artesanal com leite cru é ponto bastante debatido quando se reflete sobre as Boas Práticas de Fabricação. Em trecho do artigo do Prof. José Fernando Mourão Cavalcante (2016) opina:

No caso do queijo Coalho industrializado, as BAL são destruídas durante a pasteurização, o que gera a necessidade da reincorporação de fermentos lácticos. Daí, o queijo Coalho industrializado apresentar um aspecto borrachento e sem sabor. Considerando-se a grande diversidade da microbiota presente na matéria-prima (leite cru) e os diferentes modos de fabricação do queijo Coalho empregados no Ceará (na Região Nordeste), é normal encontrar grande variação na qualidade dos queijos Coalhos artesanais [...]. (CAVALCANTE, 2016, p. 52)

A perspectiva é garantir as condições higiênicas da fabricação e comercialização do queijo artesanal, ao mesmo tempo que se garantam as características dadas pelo leite cru e os modos particulares de cada produção, produtor. Um forma de fortalecer a iguaria como alimento com padrões higiênicos compatíveis com regras de segurança apropriadas para o artesanal e para manutenção das qualidades gustativas são as promoções por via dos festivais realizados no município de Jaguaribe.

Para o ano de 2016 está-se preparando o XI o Festival do Queijo Regional de Jaguaribe. O SEBRAE-Ceará, em parceria com a Prefeitura

Municipal de Jaguaribe, Sala do Empreendedor e QUEIJARIBE, são os organizadores desde o início desse evento. Segundo documento-projeto do SEBRAE, os festivais têm como objetivo organizar, desenvolver e fortalecer as estruturas de apoio à cadeia produtiva de leite e queijo no município, buscando coordenar ações e projetos, articular esforços, otimizar recursos e integrar competências para viabilizar econômica e tecnologicamente a atividade, tornando-a competitiva e sustentável.⁵³

Além da divulgação e festa, a ocasião traz uma programação que envolve palestras, cursos sensoriais e um concurso entre os produtores associados à QUEIJARIBE para eleger o melhor queijo do festival. O conjunto de imagens distribuídas na Figura 20 representa um pouco tais festivais.

⁵³<http://www.cearaagora.com.br/site/2015/12/jaguaribe-realiza-x-festival-do-queijo-coalho-em-jaguaribe>

FIGURA 20
Festival de queijo coalho



Fonte: Arquivo pessoal

Atendidos os critérios das BPF, a iguaria tem que provar ao consumidor que continua com sabores tradicionais, e nesse aspecto o concurso funciona como um momento importante do Festival com degustação não apenas para a banca de julgadores como também para o público presente. Os jurados devem verificar o formato, se atende ao padrão redondo, altura, dimensão, peso, superfície lateral, etc.; a cor da casca e da pasta; o som ao toque da mão em uma batida leve; olfato – cheiro intenso, fraco; paladar – a quantidade de sal, já que a má produção do queijo coalho jaguaribano é

conhecida por exagerar no sal; tato, quer com a mão, quer com a língua. E segue a avaliação.

Nos festivais, criam-se espaços para apresentação das inovações na receita do queijo como acréscimos de especiarias como a pimenta e o orégano. Tais sabores são questionados pelos mais antigos, porém já agregam aspectos da curiosidade e novidade, semelhantemente ao que acontece com outro produto bastante presente na culinária cearense, a tapioca, que de simples feitura com farinha, hoje se encontra com diferentes misturas do doce ao salgado.

Em meio a essa conjuntura que os narradores pensam e elaboram o queijo no campo dos objetos da cultura, e entre a circularidade de leituras, algumas ideias são sustentadas e se fixam no tempo, como a que podemos observar ostentada no Jornal Folha de São Paulo a seguinte notícia a respeito do I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil (2011),:

Queijos artesanais podem se extinguir, segundo produtores.

Os queijos artesanais brasileiros, preparados com leite cru, estão em risco de extinção. Essa é a opinião de produtores, acadêmicos e associações sem fins lucrativos, que estiveram reunidos na última semana em Fortaleza, no primeiro Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil. (Jornal Folha de São Paulo, 2011)

Com o foco nos riscos do desaparecimento do “saber fazer”, a matéria jornalística retorna a concepção do salvamento do bem cultural. Já sabemos que os textos midiáticos são oportunos para a construção do senso de pertença a uma comunidade de interesse e estratégicos como legitimação de bandeiras de lutas.

O cerne da questão do Simpósio de Fortaleza (2011), de acordo com o trecho, é resumido no “leite cru”, no “artesanal” e na “extinção”. Existe nessa escolha de palavras uma forte unicidade na curiosidade e no impacto passional. Novamente, parece-nos, surgem no trecho as regras de produção de visibilidade do bem cultural, no caso do saber fazer do queijo artesanal, um “visível” tomado como elaboração narrativa da iguaria como alimento-monumento ou patrimonial.

3.3 - O IPHAN e a construção vocabular e circular que transformam o passado em um lugar

Diante do exposto, pareceu-nos importante apresentar neste momento do texto mais uma instituição como a fornecedora da elaboração linguística a respeito do patrimônio e dos elementos de forma geral ligados ao campo do cultural: O IPHAN.

O IPHAN é na atualidade a instituição fomentadora do debate a respeito do patrimônio no País. Responsável por pensar, assessorar e divulgar as diretrizes para a área patrimonial. Acreditamos que as formulações e indicações do IPHAN se cruzaram e se cruzam com as necessidades de conceituação dos sujeitos implicados nas temáticas dos saberes e fazeres dos setores de produtos artesanais.

Analisando o que o literato Raduan Nassar (1998) escreveu em “Um copo de Cólera” (1998): “Para que as pessoas se entendam, é preciso que ponham ordem em suas ideias. Palavras com palavra [...]”, (NASSAR, 1998, p. 160), pensamos que os sujeitos da cadeia produtiva do queijo coalho artesanal necessitaram de uma conceituação consensual para colocar a iguaria no patamar de alimento-monumento, e receberam auxílio das formulações do IPHAN de maneira direta e indireta.

Essa conceituação consensual foi endossada pela narrativa patrimonial promovida por agentes públicos e privados, tais como os ligados à EMBRAPA e ao INPI. Já vimos que tal ideia se desenvolveu em uma conjuntura nacional nos anos de 1970, num processo em que esses agentes vão-se interessando e tomando para si os valores e a discussão dos bens patrimoniais que culminaram nas últimas quatro décadas.

Essencial para a unidade de ação é igualmente a unidade no léxico sobre o patrimonial. Essa uniformidade vocabular e na práxis no campo do cultural e do patrimonial foi posta, inventada e reinventada ao longo do século XX, e o IPHAN fez parte desse universo. Assim, foi-nos necessário, antes de entrarmos na seleção e análise dos documentos do IPHAN, refletirmos sobre a trajetória da instituição ao longo do século XX, do modo como fizemos com a EMBRAPA no Capítulo II.

A trajetória do IPHAN oportuniza demonstrar a batalha semântica encabeçada por vertentes sociais e políticas que nominaram e agregaram valor

a bens culturais selecionados por tais vertentes para compor o patrimônio cultural nacional. Assim como fizemos no Capítulo II, na discussão sobre a EMBRAPA, o IPHAN, com a sua materialização e consolidação como responsável pelos bens patrimoniais nacionais, traz em si uma discussão direcionadora dos debates e da formação de uma narrativa com todo um vocabulário tomado por diferentes agentes sociais, assim como um público em geral, no que concerne aos objetos patrimoniais.

Realizamos, portanto, no presente subponto, um exercício de escrita semelhante ao executado no capítulo anterior, com as instituições da EMBRAPA e INPI. Dessa maneira, foi-nos possível perceber as disputas presentes nos debates em torno da “invenção” da identidade brasileira e os papéis postos por intelectuais ativos para um conjunto de práticas, representações e objetos oriundos dos fazeres artesanais e populares na conjuntura do início da república no Brasil, e que são retomadas no fim do século XX.

O IPHAN é herdeiro do SPHAN – Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, fundado em 1937. O SPHAN surgiu em meio aos debates dos grupos coordenados pelo então Ministro da Educação e Saúde Pública, Gustavo Capanema. A pesquisadora Cecília Londres (2000) destaca que a fundação do SPHAN demonstrava que a proteção aos bens patrimoniais passava a ser percebida como uma prática social a ser consolidada por políticas públicas, situação referenciada no tempo presente com o IPHAN, que substituirá o SPHAN.⁵⁴

Vejamos um trecho do Decreto Lei n.º 25, de 30 de novembro de 1937, que regulamentou o “patrimônio histórico e artístico” no Brasil naquele período. Essa lei se torna um marco com as proposições apresentadas enquanto política pública para o setor, em meio a uma conjuntura de pressões políticas sobre o campo do cultural e artístico e vice-versa, para compor o pensamento sobre o “ser brasileiro”:

Art. 1.º Constitui o patrimônio histórico e artístico nacional o conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação

⁵⁴ Inventário Nacional de Referências Culturais. INRC 2000. Manual de Aplicação. Departamento de Identificação e Documentação IPHAN-Minc.

a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico.

§ 1.º Os bens a que se refere o presente artigo só serão considerados parte integrante do patrimônio histórico ou artístico nacional, depois de inscritos separada ou agrupadamente num dos quatro Livros do Tombo, de que trata o art. 4.º desta lei.

§ 2.º Equiparam-se aos bens a que se refere o presente artigo e são também sujeitos a tombamento os monumentos naturais, bem como os sítios e paisagens que importe conservar e proteger pela feição notável com que tenham sido dotados pela natureza ou agenciados pela indústria humana.⁵⁵

O decreto estabelece que são bens culturais e artísticos aqueles tombados pela instituição, e portanto, os bens de interesse do coletivo e os considerados Patrimônio Cultural do Brasil.

O já referido Ministro Gustavo Capanema (1934-45) estava naquele período, em nome do seu grupo político, a mediar pressões provenientes de intelectuais, praticantes ou pessoas envolvidas com manifestações culturais e simbólicas. A disputa por símbolos, ou melhor, por se tornar símbolos e assim para receber o cuidado das políticas do Estado, perante a conjuntura alavancada com séries de perguntas próprias para os sujeitos nas primeiras décadas da República do Brasil. Perguntas tais como: quem são os brasileiros e os cidadãos? Qual a identidade brasileira?

Um pouco sobre os formadores desses debates expusemos no segundo capítulo da tese, e para o momento acrescentamos as reflexões de Maria Tereza Chaves Mello (2008), pois se soma ao ponto de vista do semântico que carrega e convencer a prática dos sujeitos históricos, ou melhor, que é prática e representação ao mesmo tempo:

A Proclamação da República é um episódio da modernização à brasileira. Nas décadas finais do Império, o vocábulo *república* expandiu seu campo semântico incorporando as ideias de liberdade, progresso, ciência, democracia, termos que apontavam, todos, para um futuro desejado. Para essa renovação da linguagem foi de especial valia a ação da propaganda – em lato senso – que estabeleceu uma relação dicotômica entre república e monarquia, montando com os dois

⁵⁵Decreto de lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, regulamenta. Câmara dos Deputados. setor de documentação. <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1930-1939/decreto-lei-25-30-novembro-1937-351814-norma-actualizada-pe.pdf> . Acesso em 15 de outubro de 2015.

termos um par antônimo assimétrico, recurso de grande força persuasiva [...]. (MELLO, 2008, p.16)

A análise de Maria Tereza Chaves Mello (2008) se soma a um grupo de pensamento da historiografia do Brasil que nos apresenta uma geração de letrados com firme atuação na construção dos novos padrões republicanos, desde 1870 podendo ir a 1940, época em que o País passava de predominantemente rural e agrícola para um espaço organizado por cidades médias e urbanas com ascendência do trabalho no setor de prestação de serviços.

As mudanças ocorriam em meio às ideias de progresso, desenvolvimento, modernidade e urbanização vivenciada a partir de polo negativo versus o positivo. A cidade e o trabalho nela realizado em oposição ao que seria o atraso da produção e vivências do rural. As contendas estavam nas imagens de jornais, na literatura, nas revistas e outros meios de comunicação e divulgação. Esse cotidiano foi determinante para as formulações dos letrados urbanos do País, dentre os quais estavam Mário de Andrade, o jurista Afonso Arinos, o arquiteto Lúcio Costa e o advogado Rodrigo de Melo e Franco de Andrade, tendo este último dirigido o IPHAN da sua fundação até a década de 1960.

Esses nomes representam as altercações que culminaram por fundar o SPHAN, e fazem parte do grupo ou grupos de pressão próximos ao ministro Gustavo Capanema. Os intelectuais, os envolvidos com as práticas culturais não apenas mediavam as ideias e posturas surgidas no início do século XX no País, mas foram em igual tempo e medida idealizadores. E o SPHAN é um locus de ação concreta de ações no que concerne às aplicações das políticas naquele momento concreto.

Se no capítulo anterior discorreremos sobre a conjuntura do início do século XX, agora se faz necessário nos centrarmos na concepção do que seria moderno para o período e como tais ideias acabaram por direcionar as políticas e a elaboração de uma semântica para o patrimônio por meio da trajetória do IPHAN (e antes do SPHAN).

Nestor Canclini (2008), por exemplo, no clássico “Culturas Híbridas”, se debruça sobre a ideia de “moderno” e a América Latina. Para o pesquisador mexicano, os sujeitos da cultura dita latina, desde o século passado, agem na

dúvida quanto à adoção da modernidade como objetivo a alcançar. O autor elaborou o conceito de “culturas híbridas” para investigar como tais sujeitos lidaram (lidam) com a hesitação diante da proposta apregoada pelos grupos dominantes. Olhar sob a cultura híbrida alude ao interdisciplinar, a “coexistência” de culturas étnicas e novas tecnologias, de formas artesanais e industriais.

A palavra coexistência entre aspas é necessária para que em nenhum instante se possa pensar que o autor trata de tranquilidade, ao contrário, reflete sobre lutas percebidas nas práticas e nas representações. Mesmo a sua perspectiva estando sob a égide da disputa de grupos, o conceito de “hibridismo” incomoda um conjunto de estudiosos da cultura, o que não nos parece ser sem razão.

Primeiro porque os “hibridismos” de Nestor Canclini (2008) divergem da definição da área de origem do conceito (Ciências Biológicas), cujo termo se refere a seres que não se reproduzem, portanto vai de encontro ao modo de pensar do pesquisador, pois o hibridismo cultural se aproximaria do mesclar e da bricolagem, da recriação e da reinvenção.

Um segundo aspecto que nos parece determinante para as críticas é o fato de o conceito existir antes das práticas, pois “tradição” e “moderno ou modernidade” de Nestor Canclini (2008), devem abarcar um conjunto de práticas de diversos setores da cultura e do trabalho. A prática antes da experiência em uma situação global e de longevidade respeitável. O pesquisador Nestor Canclini (2008), pertence a uma geração de pensadores que muito contribuíram para as Ciências Sociais, que buscaram encontrar o comum, o identitário de maneira global e dentro da perspectiva da luta de classes sociais do capitalismo.

É mister que se destaque que Nestor Canclini (2008) nos proporcionou reflexões importante para pensarmos a conjuntura ao longo do século XX e início do XXI, pois como bem avalia : “As ideologias modernizadoras do liberalismo do século XIX ao desenvolvimentismo acentuaram a compartimentação maniqueísta ao imaginar que a modernização acabaria com as formas de produção, as crenças e os bens tradicionais [...]”. (CANCLINI, 2008, p. 22)

Os grupos sociais promovedores das “ideologias modernizadoras do liberalismo” apostavam desse ponto de vista na solução para o atraso econômico, e como consequência terminaria por pôr fim ao tradicional, seja por falta de espaço no ambiente moderno vencedor, seja por um desaparecimento “natural” do tradicional diante do moderno.

Essa conjuntura foi importante para os grupos sociais marcarem suas lutas de maneira pragmática. Para a formação de matrizes de pensamento, lembramos ainda de Carlo Ginzburg (1998), ao afirmar que em sociedades construídas como civilizadas os desníveis econômicos e sociais foram pressupostos para campos do conhecimento como a antropologia, etnologia e o folclore. No Brasil, podemos dizer que não foi diferente e ainda teve modelos para suas ideias acontecimentos apresentado por sociedades europeias (GINZBURG, 1998)

A historiadora Mônica Velloso (2003) se debruçou sobre o período entre 1870 e 1914 e o descreveu como momento de preparação do terreno para a modernização conservadora que será aplicada nas décadas de 1930-1945 no Brasil. Essa preparação se deu com a chamada “Geração de 1870”, a qual teve como um dos motes para a compreensão da nacionalidade naquele momento, práticas como canto, contos, poesia, etc. com a referência de uma matriz mestiça de formação da cultura brasileira.

O analisado por Mônica Velloso (2003) coloca os sujeitos pensando a cultura de acordo com segmentação socioeconômica e educacional. Existiria, desse modo, um tipo de cultura dos alfabetizados e analfabetos, dos de baixo e dos de cima. Foi nessa lógica que a filósofa Marilena Chauí (2011) escreveu trabalhos a respeito da cultura. A partir do século XIX, sobretudo com a perspectiva da filosofia alemã, a ideia de cultura sofre uma mudança decisiva como a que a projetará como ruptura do homem com a natureza. Ou de como a “cultura” terá cada vez mais ampla gama de objetos e práticas pertencentes ao campo, como também mais relações com o simbólico (CHAUÍ, 2011). Tais elementos foram predominantes dentro de uma retórica da perda diante da modernização e da ideologia do progresso. (VELLOSO, 2003, p. 351)

O SPHAN pode bem nos informar sobre a formação de ideias e suas fomentações de acordo com as diretrizes centrais das vertentes da cultura, que comandaram o perfil da instituição desde seu surgimento. São, elas as

vertentes, do folclore e cultura-patrimônio. Márcia Chuva (2012) nos ajudou a entender as duas vertentes quando historicizou os significados do conceito “patrimônio” ao longo do século XX no Brasil. A pesquisadora apresenta duas vertentes de pensamentos principais naquele momento da fundação do SPHAN, e foi nessa análise que nos baseamos para melhor argumentar em torno da tese: uma ligada a Mário de Andrade e a outra liderada pelo arquiteto Lúcio Costa.

Em síntese, para a autora, a primeira vertente ligada a Mário de Andrade se caracterizava por pensar a cultura e o patrimônio em uma amplitude em que cabiam manifestações eruditas e manifestações ditas folclóricas. Ou seja, para Mário de Andrade os bens patrimoniais eram formados igualmente objetos e manifestações de diferentes setores da sociedade.

Mário de Andrade buscava respostas a partir da ideia da “mestiçagem”. O povo, o cidadão brasileiro é essencialmente o mestiço. Todos são brasileiros. Naquele momento essas noções se aproximam da construção de áreas do conhecimento como a Antropologia, e adiante contribui para o campo de ideias do chamado Folclore.

A segunda vertente ligada a Lúcio Costa também estava ligada pelo viés da raça, ou melhor, das junções das raças, das três raças formadora do povo brasileiro, em que a etnia lusitana predominaria e seria a matriz principal. Nessa perspectiva, a identidade brasileira estaria vinculada à etnia lusa, como consequência de leitura a proteção aos bens do período colonial, por exemplo, em pedra e cal, vão dominar o SPHAN e depois o IPHAN.

Portanto, do final do século XIX e as primeiras décadas do XX, foram criadas políticas públicas voltadas para a preservação e cuidados para o que estava naquele momento definindo como patrimônio da cultura brasileira. Essas políticas públicas foram mediadas por uma luta de representações a respeito da “nacionalidade” que seria a matéria-prima para o debate e para elaboração de parâmetros de “caráter conservador e elitista”.

Mário de Andrade, por exemplo, esteve à frente do Departamento de Cultura de São Paulo nos anos de 1930, cujas principais ferramentas de políticas públicas foram as suas pesquisas de campo em diferentes regiões do País. Entre 1936 e 1938, ele trabalhou para organizar a Missão de Pesquisas

Folclóricas, que se constituiu em uma busca etnográfica na perspectiva de um inventário das formas de expressão da cultura brasileira. Esses elementos eram referências para o conjunto de procedimentos posteriores de outros pesquisadores e fomentadores da área da cultura.

O cerne da conceituação ampla de patrimônio presente na proposta de Mário de Andrade no início do século XX nos pareceu reapropriada pelos gestores do IPHAN desde a década de 1980. Vejamos um pouco mais sobre com o que escreve Márcia Chuva (2012), ao remontar a preocupação com o patrimônio no Brasil já no século XVIII, quando se observa:

[...] às intenções do então governador de Pernambuco d. Luís Pereira Freire de Andrade de preservar construções deixadas pelos holandeses no Recife. Esta versão oficial também introduziu uma periodização que se tornou consagrada, organizando em duas grandes fases a trajetória institucional: a fase *heroica* e a fase *moderna*. A partir dela, também, foi disseminada a ideia de que o anteprojeto apresentado, em 1936, por Mário de Andrade a pedido do então ministro da Educação e Saúde, Gustavo Capanema, para a organização de um serviço voltado para a preservação do patrimônio, no qual propõe a criação do Sphan (Serviço do Patrimônio Artístico Nacional), havia sido matricial para a consolidação do texto do decreto Lei 25/1937, proposto no ano seguinte por Rodrigo Melo Franco de Andrade. (CHUVA, 2012, p23)

Outro marco histórico foi a criação da “Comissão Nacional de Folclore” em 1947, para pensar concepções sobre arte e cultura que subsidiariam o anteprojeto do SPHAN. Nesse aspecto o governo de Getúlio Vargas não pode ser ignorado no debate das formulações sobre cultura e patrimônio, já que vertentes diferentes dos modernistas, entre eles Mário de Andrade, participaram da formulação de dentro do seu governo.

Basta-nos observar as datações temporais dos eventos postos em destaque para percebermos que a preocupação com área da cultura e a ideia de folclore ultrapassam o período do governo de Getúlio Vargas. Porém, o destaque dado pelos governos do presidente gaúcho é notório. Vejamos que em 1958 se deu a “Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro” (CDFB). A CDFB estava vinculada à Diretoria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (DPHAN), que por sua vez estava atrelada ao MEC -- Ministério da Educação e Cultura, criado em 1953 pelo novo governo de Getúlio Vargas. Isso demonstra

que o assunto não seria uma política de um governo específico, mas objeto de política pública de Estado.

Em 1972 tivemos a Convenção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural (UNESCO), cujo encontro definiu em seu artigo 1.º patrimônio cultural:

Para fins da presente Convenção serão considerados como patrimônio cultural:

Os monumentos – Obras arquitetônicas, de escultura ou de pintura monumentais, elementos de estruturas de caráter arqueológico, inscrições, grutas e grupos de elementos com valor universal excepcional do ponto de vista da história, da arte ou da ciência;

Os conjuntos – Grupos de construções isoladas ou reunidos que, em virtude da sua arquitetura, unidade ou integração na paisagem, têm valor universal excepcional do ponto de vista da história, da arte ou da ciência;

Os locais de interesse – Obras do homem, ou obras conjugadas do homem e da natureza, e as zonas, incluindo os locais de interesse arqueológico, com um valor universal excepcional do ponto de vista histórico, estético, etnológico ou antropológico.⁵⁶

Quando nos debruçamos sobre os anos finais do século XX, voltamos para as circunstâncias internacionais, já abordadas em parte no Capítulo II ao apresentarmos a trajetória da EMBRAPA.

A crise dos anos 1970 impeliu o pensamento econômico à reformulação. Fazia-se urgente que os sujeitos do capital propusessem novos tipos de concorrências nos mercados, ao mesmo tempo que se criava uma necessidade de formulação da ideia de identidade, de cultura. Se até os anos 1970 a identidade era seria algo único e imutável, a partir daquele momento se projeta um tipo de identidade dentro de vários aspectos, de sujeitos múltiplos e voláteis. O modelo desejado de identidade, no caso do Brasil, desde o início do Estado Republicano, não as necessidades postas na conjuntura que se desenvolvia naquelas circunstâncias.

O sociólogo Zygmunt Bauman (2001), materializou uma compreensão sobre “identidade” para os tempos finais do século XX e início do XXI, ancorada no debate sobre a modernidade, todavia ele a chama de

⁵⁶ Paris aos 23 dias do mês de Novembro de 1972 Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura, os quais serão depositados nos arquivos da Organização das Nações Unidas.

“modernidade líquida” ou “líquida-moderna”. É outra sociedade em que a identidade ou pertencimento não têm a solidez de rocha. Para o autor, a identidade da modernidade líquida para os indivíduos não é como a dos tempos antigos quando era descoberta, ou seja, o indivíduo na sociedade líquida inventa identidades a depender das necessidades apresentadas.⁵⁷

Ainda para o sociólogo, a identidade nacional, aquela que o Brasil como outras nações fomentaram ao longo do século passado, “[...] não reconhecia competidores, tão pouco opositores [...] objetivava o direito de traçar a fronteira entre nós e eles [...]”. (BAUMAN, ano, p. 28) Com as mudanças promovidas na conjuntura os sujeitos, foram percebendo a identidade nacional, única e excludente como impossível de ser vivenciada, a não ser como ficcional. Passa a ser encarada como modal, o indivíduo se adaptando às necessidades e sendo objeto de reinvenções.

Para os fins dos anos 1970, com as modificações do pensamento econômico e mesmo com o Brasil vivendo o período da Ditadura Militar (1964-85), o debate em torno dos bens culturais e das ideias representadas aqui pelos autores como Nestor Canclini e Zygmunt Bauman cabe para percebermos o campo da cultura e educação no contexto das políticas públicas que interferiram na formação de um corpo de agentes e ideias em torno da temática.

Durante a gestão de Ney Braga no MEC, em 1975 observamos a inserção do domínio da cultura entre as metas políticas de desenvolvimento social -- talvez tanto quanto no período de Getúlio Vargas, principalmente na fase de 1930-45 -- enquanto investimento em projetos relacionados à diversidade e pluralidade cultural da sociedade brasileira postos nos PNDs – Planos Nacionais de desenvolvimento. (ver algo pra ligar) Faz parte dos mesmos objetivos do MEC a criação da Fundação Nacional de Arte – FUNARTE em 1975, tendo esta instituição incorporado os projetos relacionados ao folclore e à cultura popular.

O MEC cria ainda o Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC). Este, por sua vez, já nesse momento, não trabalhava com a noção de folclore,

⁵⁷ BAUMAN, Zygmunt. Modernidade Líquida. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

mas de cultura popular. Com o conceito de cultura popular existiria uma disputa política, movimentos sociais denominados de “esquerda”, colocando-o em perspectiva ortodoxa e separando não apenas o popular da cultura erudita, mas da cultura dita dos ricos.

A diferença, naquele momento, entre a definição de cultura popular e de folclore, era que os grupos de esquerda não pensavam no fim inevitável das práticas populares por si mesmas, com necessidade de ações de salvaguarda de suas memórias (práticas teriam seu fim), caso dos folcloristas. Para os agentes políticos daquele momento, as culturas das classes sociais subalternas estavam, sim, ameaçadas diante do modelo de progresso e tecnológico, porém as ações de salvaguarda efetivariam o poder de conservação do popular. Por conseguinte, se estabeleceram com a disputa política sintetizada nos dois conceitos “folclore” e “cultura popular”, campos de embates simbólicos e efetivos com políticas públicas efetivadas e disputadas. Segundo Márcia Chuva(2012),

Com significativa autonomia no início de suas atividades, a experiência do CNRC trouxe os produtores – agentes da cultura – para o processo de reconhecimento e valorização da prática cultural e buscou estratégias para a sua salvaguarda, aproximando a cultura do viés do desenvolvimento econômico e do mercado. (CHUVA, 2012, p. 159)

Márcia Chuva (2012), informa-nos e corrobora a nossa hipótese, pois datação dos anos 1980, publicada pela Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional e Fundação Nacional Pró-Memória (Sphan/PróMemória), intitulada “Proteção e revitalização do patrimônio cultural no Brasil”, (CHUVA, 2012, p. 147) pertence à primeira versão oficial sobre a história da preservação do patrimônio cultural no Brasil. Portanto, é nessa configuração histórica que se tem uma ampliação da noção de patrimônio cultural.

E nesse sentido, o IPHAN, assim como EMBRAPA e o INPI (analisados no segundo capítulo), foram criados em contextos sociais investidos de debates e reflexões, o que daria a dimensão de importância dessas instituições no campo cultural e patrimonial, e com isso a montagem de uma semântica enquanto órgãos fundamentais no campo da cultura e do mercado dos bens culturais.

Podemos perceber na reflexão que segue a importância que o próprio IPHAN dá à sua trajetória ao longo dos séculos XX e XXI, no que se refere ao direcionamento da sociedade para as conceituações a respeito dos bens culturais, artísticos e patrimoniais do País. Como as suas diretrizes vão tomando importância para o debate que estamos a realizar na pesquisa, cujo protagonismo a própria instituição ressalta em uma de suas produções textuais, como vemos no destaque do Dicionário do IPHAN:

Nos mais de 70 anos que constituem a história dessa Instituição, o IPHAN criou parâmetros e normas, propôs conceitos e valores, agiu sobre bens, instituições e pessoas, estabeleceu parcerias nacionais e internacionais, sempre buscando consolidar seu espaço de atuação, sua experiência e o saber técnico que norteou e informou todas suas ações. Nesse processo, criou também uma linguagem própria, ora fazendo uso de conceitos de áreas afins, ora cunhando termos específicos para suas ações, ora se aproximando de campos epistemológicos contíguos para melhor definir seu objeto. (Vários autores, IPHAN, p.9)

Como o trecho do Dicionário do IPHAN (SEM DATA) deixa claro, foram muitos os materiais elaborados pela instituição, como cartas, pareceres, manuais, artigos, revistas. Esse material se constituiu com o intuito de instruir a sociedade a respeito do patrimônio. As normatizações e parâmetros foram ao longo do tempo se efetuando sobre diversos setores da sociedade tanto como noção geral, mas também no âmbito das políticas públicas. O IPHAN fundou e/ou adaptou uma linguagem formada por conceitos, definições, divulgação de palavras e termos, demonstrando uma maneira de pensar o bem cultural.

Aparece, portanto, na documentação textual escrita (além de naturalmente em outras modalidades de documentos em diversos suportes) guardada e produzida mesmo antes da criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em 1937, e que constitui exatamente as fontes que registram essa terminologia, os níveis de linguagem, sua incidência e outros elementos de igual importância. Está presente também nos debates travados pelos técnicos da casa, entre estes e especialistas do patrimônio cultural que atuam fora da instituição, por estudantes e profissionais de área ligadas ao patrimônio, que buscam o IPHAN como uma importante referência do trabalho com a proteção do patrimônio e da própria constituição desse campo de conhecimento. (Vários autores, IPHAN, p.10)

E com isso se institui a disputa em torno de quais práticas, representações e objetos propriamente ditos formariam o elenco dos bens tombados, e conseqüentemente formariam o patrimônio da nação. A questão que nos pareceu importante foi tentar localizar a participação do IPHAN na reinvenção identitária dos sujeitos da cadeia produtiva do queijo coalho de Jaguaribe, por via da influência vocabular, semântica.

Representantes do IPHAN estiveram em eventos promovidos pela Embrapa de Fortaleza, e por meio dessa participação podemos verificar concordâncias com os fundamentos observados em vários documentos produzidos pela instituição que são referenciais para o debate sobre o patrimônio cultural no Brasil. Entre eles, selecionamos o Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC 2000. O INRC 2000 tem origem na Constituição de 1988, que trouxe a necessidade de detalhar, aprofundar os preceitos e propor ações concretas. O texto da Lei Magna apresentou para a época quais seriam os elementos culturais que se enquadravam no conceito dos chamados bens materiais e bens imateriais:

Seção II Da Cultura

Art. 215. O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais.

§ 1.º O Estado protegerá as manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e das de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional.

§ 2.º A lei disporá sobre a fixação de datas comemorativas de alta significação para os diferentes segmentos étnicos nacionais.

§ 3.º A lei estabelecerá o Plano Nacional de Cultura, de duração plurianual, visando ao desenvolvimento cultural do País e à integração das ações do poder público que conduzem à:

- I. defesa e valorização do patrimônio cultural brasileiro;
- II. produção, promoção e difusão de bens culturais;
- III. formação de pessoal qualificado para a gestão da cultura em suas múltiplas dimensões;
- IV. democratização do acesso aos bens de cultura;

V. valorização da diversidade étnica e regional.⁵⁸

O texto constitucional traz uma clara amplitude conceitual que inclui setores diversos da sociedade. Os termos especificados não deixam dúvidas a que representações sociais se referem: “indígenas”, “afro-brasileiros”, “culturas populares”, “étnico”, “regional”, a soma de tudo parece que resulta na “cultura brasileira” e, portanto, patrimônio cultural. Este por sua vez é definido no artigo 216 como sendo os “bens de natureza” e “bens materiais e imateriais”. Tais bens, sozinhos ou em conjunto, são as referências de memória e identidade somada dos diferentes sujeitos que encontramos no artigo 215, transcrito há pouco.

Os bens citados são objetivados em diversas manifestações como nas “suas formas de expressão” ou “os modos de criar fazer e viver”. Igualmente nas suas “criações científicas, artísticas e tecnológicas” com “obras, objetos, documentos, edificações, assim como espaços destinados às manifestações artístico-culturais e “os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.”⁵⁹

O trecho do texto constitucional apresentou-nos dois aspectos conjunturais: primeiro, o poder de pressão das vozes militantes daquele momento nacional. Forças oriundas das lutas contra a ditadura militar e que continuavam atuando na pós-ditadura buscavam garantir ganhos no novo processo da política brasileira. Os atores políticos e internos romperam com o apenas bipartidarismo permitido pela ditadura. Segundo Francisco Teixeira da Silva (2003):

A ARENA, depois PDS, o partido oficial da ditadura, acabou por ser o centro de inúmeras atuações fundamentais para o retorno à democracia, inclusive com a sua implosão através do enfrentamento José Sarney versus Paulo Maluf [...] por sua vez, no campo das oposição, MDB acabou empurrado em direção a uma atuação mais firme diante do regime militar por uma sociedade civil extremamente organizada, com sindicatos, a Igreja, a imprensa, os artistas e a universidade. (SILVA, 2003, p. 255)

⁵⁸ Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

⁵⁹ Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

O texto da constituição de 1988 ressoa as vozes das forças políticas de pressão naquele final de ditadura e que se fazem presentes em tempos de constituinte interferindo nas normatizações da nova carta. Porém, no segundo aspecto da conjuntura, em igual tempo e importância, tais sujeitos também repercutiam uma conjuntura internacional de debates acerca da produção cultural das sociedades enquanto patrimônio cultural. Márcia Chuva (2012) continua a nos auxiliar quando escreve acerca de uma conjuntura internacional que já descrevemos nos capítulos anteriores e neste, quando chamamos a atenção para as fundações da EMBRAPA, INPI e do IPHAN:

Em termos internacionais, a inserção do campo do patrimônio cultural em escala global, que vinha se constituindo desde o final da 2.^a Guerra Mundial, alcançou seu ápice com a aprovação final da Convenção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural, de 1972, que vinha sendo desenhada desde a década anterior (Leal, 2008), na Assembleia Geral da UNESCO. (CHUVA 2012, p.157)

Os conceitos dicotômicos de materialidade e imaterialidade dos bens culturais estão também postos no texto do artigo 215 da Constituição de 1988. Para Márcia Chuva (2012), no Brasil a trajetória da categoria de patrimônio teve a singularidade da configuração dicotômica, mas concorda que na atualidade não é dissonante a opinião da falta de sentido para essa divisão, porém as categorias imaterial e material são termos operantes no dia a dia de diversos sujeitos sociais e estão presentes na normatização maior do País, ou seja na Constituição de 1988.

As diretrizes do IPHAN com função principal de normatizar o patrimonial conseguem atingir um círculo de debates que circunda o artesanal em diversas opções e objetos como, por exemplo, no que se refere à alimentação.

Tratando-se da área de alimentos, temos inúmeros profissionais, agentes envolvidos tanto na sua produção como na formulação do que seja o “verdadeiro” alimento artesanal. O objetivo desse ponto do texto é interligar o dito por sujeitos da produção queijeira, os técnicos principalmente, mas também os produtores com o que foi/é formulado pelo IPHAN para a categoria de patrimônio para o artesanal, quando no presente caso denomina-se cultura imaterial.

Considerações Finais

O projeto de pesquisa, com o qual nos submetemos à seleção do doutorado e resultou na presente tese, apresentava como primeira intenção perceber os choques, adaptações e reflexões sobre as ações que estavam sendo postas à produção queijeira jaguaribana. Objetivávamos entender como os produtores de queijo artesanal recebiam a obrigatoriedade de atender a uma série de normas solicitadas pelos órgãos públicos sejam setores econômicos, sejam sanitários, e, ao mesmo tempo, nos interessávamos em saber como os produtores recebiam e selecionavam tais normas para garantirem o protagonismo do produto deles em um mercado com novas e distintas exigências.

Com o início da pesquisa e seu decorrer, a referida intenção se confirmou como válida. No entanto, se buscávamos naquele momento principalmente o ponto de vista dos produtores, por meio das entrevistas, ao longo do trabalho de campo, nos deparamos com um grupo de produtores de queijo coalho que se mostrou silencioso sobre o “saber fazer” geracional e nomeadamente sobre as dificuldades e adaptações que a produção passava nas últimas décadas da produção.

Em virtude desse silêncio, modificamos a direção do nosso olhar e fomos buscar perspectivas de ações dos agentes públicos, enquanto promotores e formuladores das mudanças e adaptações dirigidas ao conjunto da cadeia produtiva do queijo. Não deixamos os produtores fora da nossa análise, ao contrário, ao focar a narrativa dos agentes públicos foi possível entender ressignificações e adaptações realizadas pelos fabricantes-vendedores de queijo artesanal local.

Identificamos duas questões imbricadas que permearam/permeiam a narrativa e ações do grupo dos agentes públicos e deram/dão o tom das ressignificações dos produtores: a primeira se refere à implantação de modificações físicas, legislativas e técnicas voltadas para o que os agentes denominaram/denominam “Boas Práticas de Fabricação” --BPF como elemento insubstituível para a manutenção das queijarias no mercado consumidor; a segunda questão diz respeito ao fortalecimento do discurso patrimonial do

“saber fazer” do queijo artesanal em aliança com as medidas das “BPF” em um movimento que fortalece um mercado artesanal distintivo em relação ao produto industrial.

A partir das duas questões citadas, que são as preocupações dos agentes públicos, os produtores e vendedores recebem conceitos, ideias e ditames trazidos como necessários ao bom funcionamento da cadeia produtiva. Nessa relação entre agentes públicos e produtores somada a conjuntura que acontecem ressignificações das memórias e tradições sobre o “modo de fazer artesanal” do queijo coalho jaguaribano, e adaptação da produção de modo técnico, sempre na linha condutora do “empreender”. No entanto, apenas um grupo de produtores de queijo artesanal de Jaguaribe, os afiliados a QUEIJARIBE, foram selecionados para participar das ações de políticas públicas para o setor.

Compuseram a documentação de análise a fonte oral e um conjunto de documentos forjados pelos agentes públicos como material de eventos, artigos científicos e matérias jornalísticas tendo-os como foco, entre outros. Conseguimos um material bastante rico e esclarecedor das posturas e postulações dos sujeitos inseridos na cadeia produtiva do queijo coalho artesanal, no entanto, novamente no início da pesquisa nos chamou atenção a ausência de registros escritos, imagens ou mesmo objetos de memória da produção queijeira de Jaguaribe.

Foi no decorrer da pesquisa de campo que fomos perceber que, de acordo com uma maior ou menor aproximação dos agentes públicos (colocamos-nos entre eles) do grupo de produtores jaguaribanos, uma série de objetos do cotidiano da feitura do queijo artesanal começavam a ser recolhidos e guardados quase que transformados em “objetos museais”, ou seja, objetos que ante a comunidade vão ganhando ressignificados, e começaram/começam a representar para o grupo modos de fazer o queijo local como objeto cultural e de memória.

Iniciamos a pesquisa tomados pela questão -- que talvez na época do início do doutorado fosse a mais motivadora para os agentes públicos nas implementações de ações voltadas para a melhoria da produção de queijo coalho artesanal de Jaguaribe -- da aquisição do selo de IG – Indicação Geográfica, entretanto a empreitada não alcançou sucesso ainda, ou seja, no

presente continuam os procedimentos da EMBRAPA e parcerias junto com a diretoria da QUEIJARIBE para a realização de encaminhamentos e montagem do material necessário para demandar o selo ao INPI.

Na “Carta de Fortaleza”⁶⁰ (em anexo), assim denominada pelos participantes do simpósio, tem-se uma leitura de conjuntura da época do evento somada às expectativas em relação ao futuro da cadeia produtiva. Sobre a mesma gostaríamos de destacar dois pontos que nos pareceram resumir a luta dos agentes envolvidos na cadeia produtiva do queijo artesanal: primeiro, a questão de uma legislação específica e a afirmação de políticas públicas para o setor; segundo, a distinção do queijo artesanal como objeto patrimonial.

O primeiro ponto se inicia na carta por apresentar a base social chamada a formar a unidade de ação: “[...] representantes de entidades públicas e privadas, profissionais de ensino, pesquisa e extensão, membros da sociedade civil ligados ao setor e produtores de queijos artesanais [...]”. A EMBRAPA, INPI, SEBRAE e QUEIJARIBE são algumas das instituições que formataram uma participação ativa nas formulações propostas voltadas para os produtores de queijo artesanal.

Nesse ponto a imprensa, como uma de várias forças de pressão, tem participado da empreitada, não como fomentadora, mas com matérias que divulgam e reafirmam as ideias e preocupações do setor, cujo elemento principal atualmente tem sido a questão da luta pela legislação própria para os alimentos originários de saberes e fazeres artesanais. Preocupação confirmada, em relação ao queijo artesanal, pelo documentarista Helvécio Ratton (2011): “A legislação parte do princípio de que o leite precisa ser pasteurizado e despreza essa cultura de queijos produzidos há centenas de anos por causa de um conceito estreito de saúde”.⁶¹

O que o documentarista denomina de “conceito estreito de saúde” se coaduna com os itens da carta de Fortaleza (2011), e trata de se estabelecer uma legislação no âmbito sanitário, ambiental e tributário de acordo com a

⁶⁰ Carta de Fortaleza I Simpósio dos Queijos Artesanais 2011.

⁶¹ FECAROTTA, Luiza. Queijos artesanais podem se extinguir, segundo produtores. IN: Folha de S. Paulo online; site <http://www1.folha.uol.com.br/comida/1013822-queijos-artesanais-podem-se-extinguir-segundo-produtores.shtml>.

produção artesanal e mais especificamente de queijos de leite cru. Segundo a sanitarista Edna Alves Costa (2009) as regras acompanham o desenvolvimento científico e tecnológico, a organização do poder e os interesses dos grupos de poderes, ou seja, as ações estratégicas em nome da saúde coletiva são espaços de disputas e seguem para além da crença de que a manutenção e a vigilância das regras voltadas para saúde sejam neutras.

A presença de agentes públicos e particulares, por exemplo, no Simpósio de Fortaleza (2011), demonstra a concepção clara de espaço de disputa passível de resolução de problemas de acordo com a capacidade de pressão do grupo exposta na “Carta” do evento. Escreve Edna Alves Costa (2009):

A noção de segurança sanitária vem sendo debatida, especialmente em países mais avançados, produtores de tecnologias e que também têm experimentado eventos negativos de repercussões sociais e econômicas. A expressão é frequente na legislação sanitária no Brasil, como argumento para validar a intervenção, e foi incorporada recentemente na missão da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). (COSTA, 2009 p.18)

Ainda sobre as disputas por legislações específicas, estão aquelas por mais políticas públicas de apoio e incentivo à produção artesanal, como as de créditos e tributação específicas para a área, além de maior estímulo financeiro às pesquisas voltadas para o setor.

Novamente estamos a discorrer sobre a implementação das Boas Práticas de Fabricação que necessitam resumidamente de apoio das leis diretamente postas na feitura e comercialização do queijo artesanal e das políticas voltadas para que o grupo de produtores-vendedores esteja apto ao mercado artesanal.

No documentário “O mineiro e o Queijo...” (2011), Helvécio Rattón acrescenta outra reflexão que se encontra no decorrer do filme e na apresentação da obra exposta na capa do DVD, e com as palavras do cineasta chegamos ao segundo ponto que destacamos na Carta de Fortaleza (2011), “uma deliciosa viagem pelas trilhas do queijo em Minas Gerais. Patrimônio

Nacional, o verdadeiro queijo minas é proibido de circular no Brasil”. (RATTON, 2011).

O documentarista apresenta o queijo mineiro como patrimônio nacional, com direito a circular no espaço geográfico do País, mesmo antes da iguaria ser registrada como patrimônio pelo IPHAN. As percepções de Helvécio Ratton sobre as qualidades patrimoniais da iguaria colocam-se de acordo com o que nos expõe outra voz presente ao Simpósio de Fortaleza (2011), Kátia Karan, do Movimento *Slow Food*, "É mais que um alimento, é uma expressão profunda da nossa forma de vida".⁶²

O *Slow Food* é uma ONG com mais de cem mil membros com escritórios em diferentes países, e tem como princípio básico o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que se respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores, e defende como essencialidade de toda a sua filosofia que o consumidor esteja sempre bem informado sobre o que come, tornando-se coprodutor.⁶³

Na Carta de Fortaleza temos os dois pontos cuidados (a palavra 'cuidado' não me parece bem colocada aqui) com queijo artesanal na linha do exposto até momento, de acordo com a ideia de boa saúde e objeto cultural de um saber fazer familiar, gregário e comunitário como bandeira, “[...] suas qualidades estão intimamente ligadas ao ambiente onde são produzidos e o “modo de fazer” tradicional, expressando a cultura local e a história das famílias que há séculos os elaboram, mantendo uma tradição de várias gerações [...]”.⁶⁴

E continua a Carta de Fortaleza, “[...] enquanto muitos países [...] vêm resgatando, preservando e protegendo seus patrimônios culturais e gastronômicos, o Estado brasileiro age no sentido inverso [...] levando-os ao desaparecimento [...]”. Nestor Canclini (2008), na obra “*Culturas Híbridas*”, desvincula o popular/tradicional (artesanal) do discurso tanto de oposição ao industrial como da “retórica da perda” (GONÇALVES, 2002, p.29) e traz o juízo da transformação dos novos usos:

⁶² FECAROTTA, Luiza. Queijos artesanais podem se extinguir, segundo produtores. IN: Folha de S. Paulo online; site <http://www1.folha.uol.com.br/comida/1013822-queijos-artesanais-podem-se-extinguir-segundo-produtores.shtml>

⁶³ <http://www.slowfoodbrasil.com.br>.

⁶⁴ Carta de fortaleza I Simpósio dos Queijos Artesanais 2011.

As ideologias modernizadoras do liberalismo do século XIX ao desenvolvimentismo acentuaram essa compartimentação maniqueísta ao imaginar que a modernização acabaria com as formas de produção, as (crenças e os bens tradicionais) [...]. Hoje existe uma visão mais complexa sobre as relações entre tradição e modernidade. O culto tradicional não é apagado pela industrialização dos bens simbólicos [...]. Do lado popular, é necessário preocupar-se menos com o que extingue do que com o que se transforma [...] produtos mantêm funções tradicionais [...] e desenvolvem outras funções, modernas [...]. (CANCLINI, 2008, p.22)

Como exposto no decorrer do texto, o trabalho do pesquisador José Newton Coelho Meneses subsidiou o registro dos modos de fazer dos queijos de três regiões mineiras (Serro, Canastra e Alto Paranaíba -- Serra do Salitre), pelo IPHAN, como Patrimônio imaterial do Brasil. E como o referido autor questiona a distinção dos termos materialidade e imaterialidade da cultura, assim como nos guia com a pergunta: “memorizamos e guardamos um bem de cultura porque temos medo de perdê-lo ou por que o entendemos como parte de nossa construção histórica?” (MENESES, 2015,p7)

Sabemos que as tradições alimentares são sensíveis às mudanças postas à conjuntura, e não há dúvida de que um grupo de produtores de queijo artesanal de Jaguaribe não mais terá condições para exercer suas atividades tradicionais enquanto grupo familiar, visto que as relações são associativas e a identidade se processa de modo diferente, porém de fato ou de desejo como um constituinte da identidade local.

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. No sentido posto, as interrogações e a pesquisa realizada instigam a buscar mais sobre os ressignificados das palavras e lutas objetivas que os grupos de interesse promovem para alcançar as bandeiras e reivindicações resumidas na Carta de Fortaleza (2011).

Fontes

1 **INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS. INRC 2000. IPHAN, MINC, 2000.**

2 Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

3 TEXTOS ACADÊMICOS

- OLIVEIRA, Otília Mônica Alves Borges *et al.* Ações de Pesquisa e de Desenvolvimento para Reconhecimento da Indicação Geográfica do Queijo Coalho de Jaguaribe – CE. In: *26º Congresso Nacional de Laticínios – Instituto de Laticínios Cândido Toste*, 2010.
- PINTO, Mércia de Vasconcelos. Identidade Cultural. In: *Palestra realizada durante o Encontro Nacional dos Estudantes de Arquitetura (ENEA)* em 15 de julho de 2004, no Restaurante Estação 109, Comércio da 109 Sul, Brasília – DF.
- Tabela 1.7.2 – Distribuição dos empreendedores segundo os motivos que o levaram a não buscar órgãos de apoio – Região Nordeste – 2014. IN: *Empreendedorismo na Região Nordeste do Brasil*. SEBRAE & IBQP & FGV. 2014,p12.

4 TEXTOS DIDÁTICOS

Cartilha SEBRAE, 2008.

CAVALCANTE, Fernando Mourão. *Como produzir Queijo Coalho artesanal com qualidade*. Viçosa-MG, 2005.

Boas Práticas Agropecuárias para Produção de Alimentos Seguros no Campo: *Elaboração de Manual de Boas Práticas Agropecuárias na Produção Leiteira*. Embrapa Transferência de Tecnologia Brasília, DF, 2005.

Projeto de Lei n. 3926 de 2004 – *Estatuto do Artesão* (do Sr. Eduardo Valverde)

4 SITES CONSULTADOS

INPI <http://www.inpi.gov.br>.

IBGE - Instituto Brasileiro Geográfico do Brasil. *Ceará - Jaguaribe - infográficos*: dados gerais do município. 2008. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/painel..> Acesso em: janeiro de 2014.

Instituto Brasileiro Geográfico do Brasil, censo, 2008. Disponível no site: <www.ibge.gov.br>.

SEBRAE <http://www.sebrae.com.br>

5 - ENTREVISTAS TRANSCRITAS

- Ada Maria Diógenes, 2010
- 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 (Brum), 2009
- Francisco Vieira Neto (Neto do Brum), 2011
- José Edmar Bessa, 2011
- José Flávio Diógenes, 2009
- Maria de Fátima Diógenes, 2010.
- Maria Ieda Freire, 2009
- Maria Lúcia da Silva, 2011.
- Valdete Pinheiro, 2009
- Maria Luzimar Alves, 2016.
- Lucia Maria de Souza Estácio, 2016.
- Seu Nilton, 2016.

6 - PALESTRAS TRANSCRITAS

I Encontro da cadeia produtiva de Queijo Coalho do Nordeste: indicação geográfica, qualidade e segurança. Dias 26 e 27 de novembro de 2009. PROMOÇÃO: EMBRAPA. **TEMA:** Queijo coalho: origem e tradição do nordeste brasileiro. Uso de sinais distintivos para proteção de produtos agropecuários : marca e indicações geográficas. **Palestrante:** Bivanilda Almeida Tapias – CIG/MAPA. 26 de novembro de 2009. Engenheira Agrônoma - Área de Biotecnologia.

I Encontro da cadeia produtiva de Queijo Coalho do Nordeste: indicação geográfica, qualidade e segurança. Dias 26 e 27 de novembro de 2009. PROMOÇÃO: EMBRAPA. **Palestrante:** Rodrigo Sant'anna Alvim – Presidente da Comissão Nacional de Pecuária de Leite - CNA.

I Encontro da cadeia produtiva de Queijo Coalho do Nordeste: indicação geográfica, qualidade e segurança. Dias 26 e 27 de novembro de 2009. PROMOÇÃO: EMBRAPA. Tema- Indicações geográficas: aspectos legais, fundamentos, importância, exemplos nacionais e internacionais e procedimentos de registro. **Palestrante** Raul Bittencourt Pedreira – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual – INPI.

6 - JORNAL O POVO

- 07/07/1973
- 15/08/1976
- 22/08/1979
- 16/01/1982
- 25/02/1985
- 05/08/1986
- 14/08/1986
- 14/04/1987
- 02/03/1990
- 16/09/1990
- 27/07/1991
- 02/09/1993
- 19/02/1995
- 01/07/1995
- 27/07/1996
- 30/07/1996
- 14/05/2006
- 10/07/2006
- 12/07/2006
- 14/07/2006
- 27/08/2007
- 30/08/2007
- 14/03/2008

- 13/05/2008
- 14/04/2009

Referências Bibliográficas

ABREU, Capistrano J. *Caminhos antigos e povoamento do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988a.

----- *Capítulos de História Colonial: 1500-1800*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988b.

DURVAL ALBUQUERQUE JÚNIOR, Muniz de. *A feira dos mitos: a fabricação do folclore e da cultura popular (Nordeste 1920-1950)*. São Paulo: Intermeios, 2013.

----- *A Invenção do Nordeste e Outras Falas*. Recife: Massagana, 1999.

ALEGRE, Sylvia. Porto. *Mãos de Mestres: itinerários da arte e da tradição*. São Paulo: MALTESE, 1994.

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, João Bosco Cavalcante et al.. “Inovação Tecnológica e Propriedade Intelectual: Desafios da Engenharia de Produção na Consolidação do Brasil no Cenário Econômico Mundial.” In: Encontro nacional de engenharia de produção, 31, *Anais*. Belo Horizonte, 4-7 out. 2011.

----- *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.

AREND, Silvia Maria Fávero; MACEDO, Fábio. Sobre a História do Presente: Entrevista com o historiador Henry Rousso. *Revista da UDESC*, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 201-216 jan./ jun. 2009.

BAKHTIN, Mikhail. *A Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento: o Contexto de François Rabelais*. 3ª edição, Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1993

BARCELAR, Tânia. “As políticas públicas no Brasil: heranças, tendências e desafios.” In: SANTOS JUNIOR, Orlando Alves dos (Org.). *Políticas Públicas e Gestão Local: programa interdisciplinar de capacitação de conselheiros municipais*. Rio de Janeiro: FASE, 2003.

BARROSO, Oswald. *Reis do Congo*. Fortaleza: Ministério da Cultura/Faculdade Latino Americana de Ciências Sociais/Museu da Imagem e do Som, 1996.

BASTOS, Maria do Socorro Rocha & FONTENELE, Maria Alves & OLIVEIRA, Otília Mônica Alves Borges & PAULINO, Ana Virgínia de Oliveira da Silva & OLIVEIRA, Wellington da Silva. "FLUXOGRAMAS DE PRODUÇÃO DO QUEIJO COALHO DO CEARÁ E RIO GRANDE DO NORTE". In: *CONGRESSO PAN-AMERICANO DO LEITE*, 11. 2010, Belo Horizonte. Anais... Montevideu: Federação Pan-Americana do Leite, 2010.

BAUMAN, Zygmunt. *Comunidade. A busca por segurança no mundo atual*. Rio de Janeiro: ZAHAR, 2001.

----- *Globalização: as consequências humanas*. Rio de Janeiro: ZAHAR, 1998.

_____ *Modernidade Líquida*. Rio de Janeiro: ZAHAR, 2003.

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.

BEZERRA, Antônio. *Algumas Origens do Ceará*. Ed. Fac. Sil. Fortaleza. Editora Minerva, 1918.

BOSI, Ecléia. *O tempo vivo da Memória. Ensaio sobre psicologia social*. São Paulo: Atelier Editorial, 2003.

BOTELHO, Isaura. Dimensões da cultura e das políticas públicas. In: *Em Perspectiva*, São Paulo, 2001. v. 15, n. 2.

BOUDON, Raymond e BOURRICAUD, François. *Dicionário Crítico de Sociologia*. São Paulo: Ática, 2004.

BOURDIEU, Pierre. *O Poder Simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Memória do sagrado: estudos de religião e ritual*. São Paulo: Edições Paulinas, 1985.

----- *O que é Folclore*. 13^o edição, São Paulo: Editora Brasiliense, 1997.

CABRAL, J. Ireneu de. *Sol da manhã: memória da Embrapa*. Brasília: UNESCO, 2005. CHADDAD, Fábio Ribas. *Denominação de origem*

controlada. IN: *Caderno de pesquisas em Administração*. São Paulo: Vol 1. n 1 2 SEM/1995.

CAMARGOS, Marcia e SACCHETTA, Vladimir. *À mesa com Monteiro Lobato*. SENAC Editoras RJ, 2008.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão *et al.* *Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros*. Paraíba: Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição da UFPB, 2011.

CANCLINI, Nestor Garcia. *Culturas Híbridas – estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: EDUSP, 1997.

CANDAU, Joel. *Memória e identidade*. Belo Horizonte: Contexto, 2012.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. RJ: Campus, 2003.

CARVALHO, José Murilo de. *A Formação das Almas: o imaginário da República no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

CAVALCANTE, José Fernando Mourão(org). *QUEIJO COALHO ARTESANAL DO NORDESTE DO BRASIL*. Fortaleza: editoria do BNB, 2016.

CASCUDO, Câmara. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. São Paulo: Global Editora, 2000.

------. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2007.

CEBALLOS, Rodrigo. Entre procurações e Escrituras: Fontes Cartoriais para a História do Alto Sertão Paraibano (Arraial de Piranhas, 1720-1750). *Revista Ultramares*, v.1, n. 2, ago./dez., 2012.

CHAUÍ, Marilena. *Cultura e Democracia*. Rio de Janeiro: Cortez, 2011.

CHAVES, Elisgardênia de Oliveira. *Viver e morrer. Uma análise sobre a configuração sócio-familiar na freguesia de Limoeiro – CE, (1870 a 1880)*. 2009. 184 f. Dissertação (Mestrado em História Social) - Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, 2009.

CHUVA, Márcia. Por uma História da noção de Patrimônio Cultural no Brasil. In: *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, nº 34, 2012.

CRUZ, Elmar Rodrigues de & ÁVILA, Antonio Flávio Dias. *Retorno dos Investimentos em pesquisa a área de abrangência do Projeto I EMBRAPA -*

BIRD. Brasília- DF: 1985. (Relatório apresentado para o BIRD pelos técnicos da EMBRAPA).

CUCHE, Denys. "Cultura e identidade." In: CUCHE, Denys. *A noção de cultura nas ciências sociais*. Bauru: EDUSC, 1999, p. 175-202.

DE CERTEAU, Michel. "A Beleza do Morto". IN: *Cultura no Plural*. Rio de Janeiro: Papirus, 2001.

----- *A Invenção do Cotidiano. Artes de Fazer*. 14 ed., Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2008.

DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano. Artes de Fazer*. 3 ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2000.

DELORME, Luiz Carlos & EARP, Fábio. O "milagre brasileiro: crescimento acelerado, integração internacional e concentração de renda (1967-73)". In: FERREIRA, Jorge & DELGADO, Lucília de Almeida Neves. (ORG). *O Brasil Republicano. O tempo da ditadura. Regime político e movimentos sociais em fins do século XX*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

DIAS, João Castanho. *Uma Longa e Deliciosa Viagem*. São Paulo: Editora Barleus Ltda, 2010.

DIAS, Joana Filipa Dias Vilão da Rocha. *A Construção Institucional da Qualidade em Produtos Tradicionais*. Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2005.

DINIZ, Clésio Campolina. *A Questão Regional e as Políticas Governamentais no Brasil*. Belo Horizonte: CEDEPLAR/FACE/UFMG, 2001.

DOSSE, François. História do Presente e Historiografia. *Revista da UDESC*, Florianópolis, v. 4, n. 1 pp. 05-22, jan/jun. 2012.

ECO, Umberto; CARRIÈRE, Jean-Claude. *Não contem com o fim do livro*. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2009.

EYMARD-DUVERNAY, François. *La négociation de la qualité*. In: NICOLAS, F., VALCESCHINI, E. (Ed). *Agroalimentaire: une économie de la qualité*. Paris:INRA/Economica. 1995.

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

FIRMINO, Francisco Francijesi. *Alegorias da Maldição: a escrita fantástica de José Alcides Pinto (1960-1980)*. Fortaleza: Editora Demócrito Rocha, 2012.

FISCHLER, Claude. "A McDonaldização" dos costumes". In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. SP: Editora Liberdade, 1996.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala*. São Paulo: Editora círculo do livro 2005.

FREITAS, Sônia Maria. *História Oral: possibilidades e procedimentos*. São Paulo: Imprensa Oficial & Humanitas/USP, 2002.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. 1º. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: artes de Fazer*. Petrópolis: RJ: Editora Vozes, 2000, v. 2.

GIRÃO, Raimundo. *A marcha do povoamento do Vale do Jaguaribe (1600-1700)*. Fortaleza: Editora Demócrito Rocha, 1986.

GIRÃO, Valdelice. C. Da conquista e implantação dos primeiros núcleos urbanos na Capitania do "Siará grande". In: SOUZA, Simone (Coord.). *História do Ceará*. 2 ed. Fortaleza: Editora Demócrito Rocha, 1994.

GINZBURG, Carlo. *O queijo e os Vermes*. O Cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

GOFF, Jacques Le. *História e Memória*. Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 1996.

GOMES, Ângela de Castro. *A invenção do Trabalhismo*. 3.ª edição. Rio de Janeiro: FGV, 2005.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ/Minc/IPHAN, 2002.

----- "O patrimônio como categoria de pensamento." In: ABREU, Regina & CHAGAS, Mario (Orgs.). *Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos*. 2009

GONDAR, Jô. "Quatro proposições sobre memória social." In: GONDAR, J.; DOBEDEI, Vera. (Orgs.). *O que é memória social?* Rio de Janeiro: Contra Capa, 2005.

GRAÇA FILHO, Afonso de Alencastro. *História, Região & Globalização*. Belo Horizonte: Autêntica, 2009.

HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. Tradução Schaffter, 2º edição, São Paulo: Editora Vértice, 1990.

HARBUTT, Juliet (Org). *Os Melhores Queijos do Mundo*. São Paulo: Globo, 2011.

HELLER, Agnes. *O Cotidiano e a História*. 4.^a Ed., Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1992.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

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

KOSELLECK, Reinhart. *Futuro Passado: Contribuição à semântica dos tempos históricos*; Tradução de Wilma Patrícia Maas e Carlos Almeida Pereira. Rio de Janeiro: Contraponto Editora PUC-Rio, 2006.

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

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura, um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 1992.

MASSARDIER, Gilles. “Cognição, políticas e ações públicas: entre coerência, fragmentação e aprendizado.” In: Bonnal, Phippe & Leite, Sérgio Pereira (Orgs.) *Análise comparadas de políticas públicas: uma agenda em transformação*. Rio de Janeiro: CIRAD & Mauad X, 2011.

MELLO, Evaldo Cabral de. *Olinda Restaurada. Guerra e açúcar no Nordeste, 1630 -1654*. São Paulo: Editora 34, 2007.

MELLO, Maria Tereza Chaves. A modernidade Republicana. In: *Revista Tempo*, número 26, 2008.

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.

----- 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.

----- . *Queijo Artesanal de Minas: patrimônio Cultural do Brasil*. Dossiê interpretativo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) – Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Belo Horizonte: Departamento do Patrimônio Imaterial Ofícios e modos de fazer, 2006.

----- . Representações sociais do consumo de carne em Belo Horizonte. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 22 n. 1, 2012, pp. 365-383, 2012.

----- . Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. *Patrimônio e Memória – UNESP/FCLAs/CEDAP*, v. 5, n.2, pp. 24-5 - dez. 2009.

MENEZES, Sônia de Souza de Mendonça. *As forças dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de Queijo*. Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação Geografia da Universidade Federal do Sergipe. São Cristovão, 2009.

MORAIS, Cristina de Cássia Pereira & RABELO, Danilo. “Inventário de fontes para a História Regional de Goiás.” *História Revista*. Goiânia: 1996.

MOREIRA, Afonsina Maria Augusto. *Do Norte da saudade: esquecimento e memória em Gustavo Barroso*. Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Pontifícia Universidade Católica. São Paulo, 2006.

MOREIRA, José Nilton & ARAÚJO, Gherman Garcia Leal de & FRANÇA, Chirles Araújo. “Potencial de Produção de Leite em Pastagens e cultivadas no semi-árido”. In: *X Simpósio Nordestino de alimentação de ruminantes*. Petrolina, PE, 2006.

MULLER, Massardier, Gilles. Cognição, políticas e ações públicas: entre coerência, fragmentação e aprendizado. In: BONNAL, Phippe; LEITE, Sérgio Pereira (Org.). *Análise comparada de políticas públicas - uma agenda em transformação*, 2003.

MUNIZ, Altemar da Costa. Trajetórias de vida, espaços de sociabilidade e projeto político da burguesia “mudancista” cearense (1978-1986), 2007.

NASSAU, Renata Tieko & ARAÚJO, Rinaldo dos Santos & BORGES, Maria de Fátima & LIMA, Janice Ribeiro & MACEDO, Benemária Araújo & LIMA, Márcia Helena Portela & BASTOS, Maria do Socorro Rocha. “Diagnóstico das condições de processamento de produtos regionais derivados do leite no Estado do Ceará.” In: *Boletim da EMBRAPA*, 2001. ISNN 1677-1907; nº.1)

NASSAR, Raduan. *Lavoura Arcaica*. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

OLIVEIRA, Otilia Mônica Alves Borges *et al.* *Ações de Pesquisa e de Desenvolvimento para Reconhecimento da Indicação Geográfica do Queijo Coalho de Jaguaribe – CE*. Ceará: Instituto de Laticínios Cândido Toste, 2010.

ORLANDI, Eni Puccinelli. *As formas do silêncio: no movimento dos sentidos*. São Paulo: Editora Unicamp, 2012.

ORTEGA, Antonio César. *Agronegócios e representação de interesses no Brasil*. Uberlândia: EDUFU, 2005.

PIRES, Maria Coeli Simões. *Memória e arte do queijo do Serro: o sabor sobre a mesa*. Belo Horizonte: editora da UFMG, 2013.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. In: *Revista Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v.5, n. 10, 1992.

----- “Memória, Esquecimento, Silêncio”. In: *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro: FGV, V.2, nº3, 1989.

PORTELLI, Alessandro. “O massacre de civitella Val di chiana (Toscana: 29 de junho de 1944): mito, política, luto e senso comum.” In: *História Oral: usos e abusos*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1996.

-----“O que faz a História Oral diferente”. In: *Projeto História*. São Paulo: PUC, 1997.

----- “Forma e Significado na História Oral: a pesquisa como um experimento em igualdade.” In: *Projeto História*, São Paulo: PUC, 1997. n. 14, p. 7-24.

----- “Tentando aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na História Oral”. In: *Projeto História*, São Paulo: PUC, 1997, n. 15, p. 13-49.

POULOT, Dominique. *Uma história do patrimônio no ocidente*. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

PRADO JÚNIOR, Caio. *Formação do Brasil Contemporâneo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

PRINS, Gwyn. *História oral. A Escrita da História: novas perspectivas*. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

PROUST, Marcel. *Em busca do tempo perdido: no caminho de Swann*. São Paulo: Editora Globo, 2006.

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.

RAMOS, Régis. *A danação do objeto: o museu no ensino de História*. Chapecó: Argos, 2004.

REIS, José Carlos. *História da "Consciência Histórica" Ocidental Contemporânea*. BH: Autêntica, 2011.

RIBEIRO, Valdir Uchoa. *Jaguaribe. Minha Terra. Cronologia*. 1º parte. Fortaleza: Editora Premium, 2010.

RICOEUR, Paul. *Tempo e narrativa. A intriga e a narrativa histórica*. São Paulo: Editora Martins Fontes, 2010, vol 1, vol 2, vol 3 .

RIDENTI, M. "Cultura e política: os anos 1960-70 e sua herança." In: FERREIRA, Jorge & DELGADO, Lucilia de Almeida Neves. (Org). *Ó Brasil republicano*. Vol. 4. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

ROCHA, Sílvia Regina da Mota. *Construção e Análise do Inventário Patrimonial religioso paraibano*. 2011. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação da Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2011.

ROCCO, Daniel. *História das coisas banais: nascimento do consumo século XVII-XIX*. Rocco, Rio de Janeiro, 2000.

RODRIGUES, Jaime. *Alimentação, vida material e privacidade: uma história social de trabalhadores em São Paulo nas décadas de 1920 a 1960*. São Paulo: Alameda, 2011.

RUSSELL-WOOD, Anthony John R. "A projeção da Bahia no Império Ultramarino português." In: Congresso de História da Bahia, 4, *Anais*. Salvador: Instituto Geográfico e Histórico da Bahia; Fundação Gregório de Matos, 2001.

SARAMAGO, José. *A caverna*. São Paulo: Cia das Letras, 2011.

SARLO, Beatriz. *Tempo Passado: cultura da memória e guinada subjetiva*. São Paulo: Cia das Letras, 2007.

SILVA, Fernando Teixeira. *Queijo Minas Frescal. Agregando Valor à pequena produção*. Coleção Agroindústria familiar. *Embrapa Informação Tecnológica* Brasília, DF, 2005.

SILVA, Francisco Carlos Teixeira da. *Crise da ditadura militar e o processo da abertura política no Brasil, 1974-1985*. In: *Brasil Republicano: o tempo da ditadura. regime militar e movimentos sociais em fins do século XX*. (org)

FERREIRA, Jorge & DELGADO, Lucília de Almeida neves. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

SILVA, Marilu Albano. *Da cozinha ao terreiro em Mutamba da Caieira (RN): cotidiano, espaço doméstico e sociabilidade*. Dissertação Universidade Federal do Rio Grande do Norte; BR; UFRN; Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social; Antropologia Social, 2008.

SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um triple culinário no Brasil Colonial*. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

SANTOS, Carlos Alberto Antunes. O Império Mcdonald e a Mcdonalização da sociedade da alimentação, cultura e poder. In: Seminário Facetas do Império na História. Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal do Paraná, novembro, 2006.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Typografia de João Ignácio da Silva, 1879. Biblioteca Brasileira: USP, 2013.

SOUZA, Celina. *Políticas públicas: revisão de literatura*. Sociologias, Porto Alegre, ano 8, n. 16, jul/dez 2006.

STEPHANOU, Alexandre Ayub. *Censura no Regime Militar e militarização das artes*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2001.

TELLES, Milena Ambrósio & CASTRO, Livia Mendes de. *Glossário Pecus terminologia sobre pecuária sustentável*. EMBRAPA, MAPA. (sem data)

THOMSON, Alistair. Reconstituo a Memória: questões sobre a relação entre a História Oral e as Memórias. In: *Projeto História*, São Paulo: PUC, 1997, n. 15.

VELLOSO, Mônica. *O modernismo e a questão nacional República*. O Brasil na virada do século XIX para o século XX. IN: Brasil Republicano.(org) Ferreira & Delgado. Rio de Janeiro: civilização brasileira, 2003.

VIEIRA, Luís Fernando. *Revista de Política Agrícola – Ano VII – Nº 01 – Jan-Fev-Mar 1998*.

VIEIRA JR. A. Otaviano. *Entre paredes e bacamartes: história da família no sertão (1780-1850)*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2004.

VILHENA, Luís dos Santos. *A Bahia no século XVIII*. Salvador: Itapuã, 1969.

VILHENA, 1969, apud RUSSELL-WOOD, Anthony John R. “A projeção da Bahia no Império Ultramarino português.” In: Congresso de História da Bahia, 4, *Anais*. Salvador: Instituto Geográfico e Histórico da Bahia; Fundação Gregório de Matos, 2001.

ANEXO

CARTA DO I SIMPÓSIO DE QUEIJOS ARTESANAIS DO BRASIL⁶⁵

Os mais de 300 participantes do 1.º Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, realizado em Fortaleza-CE, em novembro de 2011, entre eles representantes de entidades públicas e privadas, profissionais de ensino, pesquisa e extensão, membros da sociedade civil ligados ao setor e produtores de queijos artesanais de várias regiões do país aprovam, de forma unânime, em plenária, o conteúdo desta carta. Os queijos artesanais brasileiros são valiosas expressões da nossa cultura. Suas qualidades estão intimamente ligadas ao ambiente onde são produzidos e o “modo de fazer” tradicional, expressando a cultura local e a história das famílias que há séculos os elaboram, mantendo uma tradição de várias gerações. No Brasil, segundo o último censo agropecuário, cerca de 100 mil pequenos estabelecimentos rurais têm na produção de queijos artesanais sua renda principal. Esta atividade garante renda e emprego no campo, sustentabilidade social, econômica e ambiental. Atualmente, a produção e comercialização de queijos artesanais enfrentam um grave problema: a inexistência de uma legislação adequada à produção artesanal e à comercialização de queijos de leite cru. As leis estaduais e federais não tratam das especificidades da produção artesanal, submetendo-as aos mesmos padrões sanitários e de instalações dos estabelecimentos industriais, inviabilizando, assim, a produção artesanal devido aos elevados custos de adaptação, inacessíveis ao pequeno produtor. Ao mesmo tempo, tal adaptação compromete a qualidade sensorial e a identidade do produto e o “saber-fazer”, consolidado há séculos. Assim, vivemos uma situação paradoxal: enquanto muitos países do mundo vêm resgatando, preservando e protegendo seus patrimônios culturais e gastronômicos, o Estado brasileiro age no sentido inverso, não disponibilizando mecanismos que preservem a produção dos muitos alimentos adicionais, levando-os ao desaparecimento, caso dos queijos artesanais. Neste simpósio observamos um público comprometido com a qualidade dos queijos, a segurança dos alimentos e a manutenção da

⁶⁵ Carta de Fortaleza I Simpósio dos Queijos Artesanais 2011.

tradição. Os relatos feitos confirmam que muitas ações vêm sendo desenvolvidas para melhorar a qualidade dos queijos artesanais, para resgatar e valorizar a história e cultura destes produtores, que vêm trabalhando arduamente para viabilizar sua principal atividade econômica, desenvolvida com responsabilidade social e ambiental. O 1.º Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil discutiu amplamente durante três dias o contexto atual da produção, sua história, suas especificidades, suas limitações e potencialidades. Esta discussão resultou no encaminhamento deste documento, solicitando providências imediatas de todas as autoridades e entidades governamentais envolvidas com o setor para a manutenção da atividade. Estas providências são:

- Estabelecer legislação sanitária própria para a produção artesanal de queijos de leite cru;
- Estabelecer legislação ambiental própria para a produção artesanal de queijos de leite cru;
- Estabelecer legislação tributária própria para a produção artesanal de queijos de leite cru;
- Permitir a livre comercialização de queijos artesanais e do queijo de leite cru, inspecionado no município ou no estado, em todo o território nacional;
- Garantir acesso às políticas públicas voltadas para o produtor artesanal, tais como crédito, capacitação e comercialização;
- Fomentar a pesquisa direcionada à produção de queijos artesanais;
- Fomentar ações de promoção e acesso a mercado dos queijos artesanais do Brasil, interna e externamente. Fortaleza, 25 de novembro de 2011.