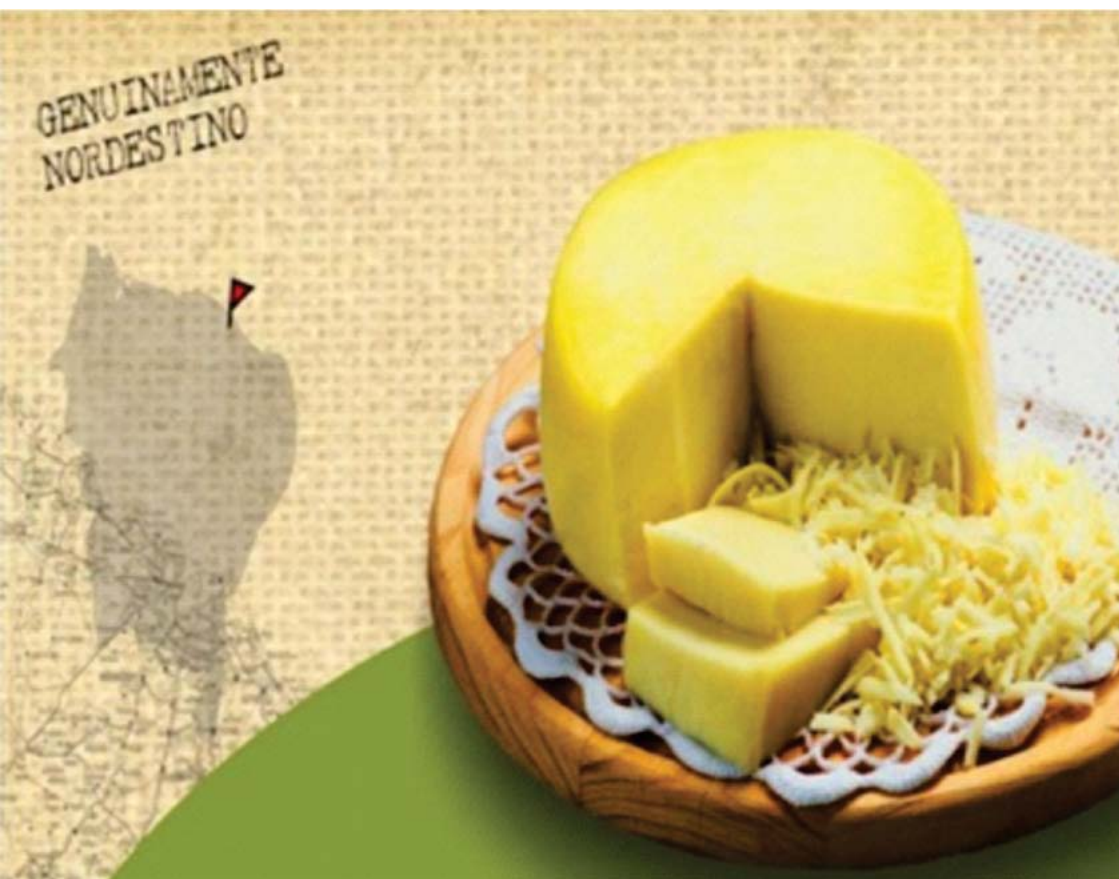


## Queijo de Coalho do Jaguaribe: Sabor Perpetuado de uma Tradição Secular



ISSN 2179-8184

Outubro, 2013

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Agroindústria Tropical  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

## **Documentos 160**

### **Queijo de Coalho do Jaguaribe: Sabor Perpetuado de uma Tradição Secular**

*Maria do Socorro Rocha Bastos  
Ivaneide Barbosa Ulisses  
Maria Alves Fontenele*

**Embrapa Agroindústria Tropical**  
Fortaleza, CE  
2013

Unidade responsável pelo conteúdo e edição:

**Embrapa Agroindústria Tropical**

Rua Dra. Sara Mesquita 2270, Pici

CEP 60511-110 Fortaleza, CE

Fone: (85) 3391-7100

Fax: (85) 3391-7109

www.cnpat.embrapa.br

cnpat.sac@embrapa.br

**Comitê de Publicações da Embrapa Agroindústria Tropical**

Presidente: *Marlon Vagner Valentim Martins*

Secretário-Executivo: *Marcos Antônio Nakayama*

Membros: *José de Arimatéia Duarte de Freitas, Celli*

*Rodrigues Muniz, Renato Manzini Bonfim, Rita de Cassia*

*Costa Cid, Rubens Sonsol Gondim, Fábio Rodrigues de*

*Miranda*

Revisão de texto: *Marcos Antônio Nakayama*

Normalização bibliográfica: *Rita de Cassia Costa Cid*

Editoração eletrônica: *Arilo Nobre de Oliveira*

Foto da capa: *autor desconhecido/Arquivo Embrapa*

**1ª edição** (2013): versão eletrônica

**Todos os direitos reservados**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

Embrapa Agroindústria Tropical

---

Bastos, Maria do Socorro Rocha.

Queijo de coalho do Jaguaribe: sabor perpetuado de uma tradição secular / Maria do Socorro Rocha Bastos, Ivaneide Barbosa Ulisses, Maria Alves Fontenele. – Fortaleza : Embrapa Agroindústria Tropical, 2013.

46 p. : il. color. ; 14,8 cm x 21 cm. – (Documentos / Embrapa Agroindústria Tropical, ISSN 2179-8184; 160).

1. Queijo de coalho - Região Jaguaribana - História. 2. Tradição. I. Ulisses, Ivaneide Barbosa. II. Fontenele, Maria Alves. III. Título. IV. Série.

---

CDD 637.356

© Embrapa 2013

# **Autores**

## **Maria do Socorro Rocha Bastos**

Engenheira de alimentos, Ph.D. em Ciência e Tecnologia de Alimentos,  
Pesquisadora da Embrapa Agroindústria Tropical,  
Fortaleza, CE, socorro.bastos@embrapa.br

## **Ivaneide Barbosa Ulisses**

Historiadora, M.Sc. em História Social, professora da Universidade Estadual do Ceará, Limoeiro do Norte, CE, ivaulisses@yahoo.com.br

## **Maria Alves Fontenele**

Engenheira de alimentos, M.Sc. em Tecnologia de Alimentos, professora da Universidade Federal do Maranhão, Imperatriz, MA,  
fontenelemalu@gmail.com

# Agradecimentos

À Associação dos Produtores de Leite e Derivados de Jaguaribe (Queijaribe).

À Prefeitura Municipal de Jaguaribe.

À Universidade Estadual do Ceará (Uece).

Ao Serviço Brasileiro de Apoio a Pequenas e Médias Empresas (Sebrae, CE).

À Financiadora de Estudos e Projetos(Finep).

A todas as pessoas que nos concederam entrevistas para contribuir com a elaboração do Documento.

# Apresentação

O Município de Jaguaribe, no Ceará, localiza-se no Médio Jaguaribe e tem toda a sua extensão geográfica cortada pelo rio que dá nome ao município e à região. Além disso, o rio possibilita o trabalho com a pecuária e a agricultura. O município é parte da cadeia produtiva de forte relevância econômica e social para o Estado do Ceará e possui mais de 83 mil estabelecimentos rurais, com destaque para a produção leiteira, tendo a segunda posição no Ceará. Cerca de 90% desse leite é utilizado para a feitura de seu queijo de coalho, produto que tem sido de importância socioeconômica e cultural para as famílias. Uma grande parte trabalha no meio rural com a criação de gado ou na produção de queijo de coalho, uma tradição que se perpetua entre as gerações. Dessa forma, o queijo de coalho de Jaguaribe tem potencial para conquistar uma certificação por meio de indicações geográficas. Um requisito majoritário no processo é o resgate das informações históricas do queijo na região, confirmando a fama e a reputação do produto. Neste trabalho, foi caracterizado o fortalecimento de redes institucionais para garantir a qualidade do queijo de coalho sem comprometer a característica que advém do “saber fazer”, que é o diferencial do queijo de coalho de Jaguaribe.

Este documento apresenta dados levantados da história dessa iguaria que tem tradição e reconhecimento reafirmados nos depoimentos dos moradores do município, nos dados secundários obtidos de jornais e acervos literários. Os itens apresentados na discussão são requisitos para apresentação do produto com um potencial para certificações.

*Cláudio Rogério Bezerra Torres*

Chefe-Geral Interino da Embrapa Agroindústria Tropical

# Sumário

<b>A História de Jaguaribe .....</b>	<b>9</b>
<b>Queijo na História da humanidade.....</b>	<b>11</b>
<b>Jaguaribe... Um tantinho de história sobre o queijo de coalho no Ceará .....</b>	<b>15</b>
<b>O queijo de coalho de Jaguaribe e a cultura de subsistência....</b>	<b>18</b>
<b>Comboieiros: feiras e fama do queijo de Jaguaribe.....</b>	<b>20</b>
<b>Fama e reputação do queijo de coalho artesanal de Jaguaribe .</b>	<b>23</b>
<b>Queijo de coalho de Jaguaribe: alimento e cultura .....</b>	<b>28</b>
<b>O processo de produção de queijo de coalho e suas mudanças</b>	<b>29</b>
<b>A história do saber fazer do queijo de coalho de Jaguaribe expressa em eventos .....</b>	<b>34</b>
<b>Receitas .....</b>	<b>42</b>
<b>Considerações finais .....</b>	<b>42</b>
<b>Referências .....</b>	<b>45</b>



# Queijo de Coalho do Jaguaribe: Sabor Perpetuado de uma Tradição Secular

---

*Maria do Socorro Rocha Bastos*

*Ivaneide Barbosa Ulisses*

*Maria Alves Fontenele*

## A História de Jaguaribe

A história de Jaguaribe pode ser conhecida pelo poema abaixo, escrito por Fátima Rufino em 2004 em homenagem à sua cidade:

*Falar de sua origem só em muito papel caberia,  
mas era nas margens de um rio que vários índios viviam;  
onças conhecidas por Jaguar era só o que se via.*

*JAGUAR é o mesmo que onça, IBE o rio significaria  
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.*

*No final do século 17, terras foram concebidas  
Ao capitão João da Fonseca e ao vigário do Icó vendidas.  
Jaguaribe teve várias sedes, antes de ser reconhecida.*

*Aos seis de maio de 1833, pela resolução provincial,  
foi criado o município com o artigo legal.  
Mas sua sede era Jaguaretama, na divisão distrital.*

*Em novembro de 1864, foi nova resolução.*

*Mudou para Jaguaribe-Mirim*

*Para nossa satisfação,*

*esse momento marcou a sua emancipação.*

*A vila Jaguaribe em 1918, elevada a cidade,*

*Completando, em 2004, 86 anos de idade*

*Esse pedacinho do Brasil é a nossa vaidade.*

*Sua paróquia, em 1963, seu centenário comemorou*

*Sob as bênçãos de Nossa Senhora, seu povo colaborou*

*Terra de povo de fé, que essa festa celebrou.*

*Muitas enchentes já houve*

*O Açude de Orós arrombou;*

*em 1960, o Jaguaribe alagou*

*Muitas casas caíram, mas o povo levantou*

*Apesar de tudo, ninguém desanimou.*

*Jaguaribe tem filhos ilustres no mais alto patamar*

*Como Juarez Távora, que nasceu aqui no lugar*

*e até a Presidente da República chegou a se candidatar.*

*Também Virgílio Távora, duas vezes governar*

*Dirigiu esse torrão, fez história no Ceará*

*Esse importante jaguaribano*

*Vale a pena destacar.*

*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.*

*A história desse rio precisamos resgatar*

*Que deu o nome à cidade muito bem dele cuidar*

*Não deixar que essa riqueza venha o povo devastar.*

*Hoje vemos a obra da barragem Castanhão*

*A sua grande extensão o Jaguaribe é a razão*

*Logo em breve teremos turistas de toda a nação.*

*Precisamos de governantes que lutem pela população*

*Dando ao povo carente uma melhor condição*

*Maiores oportunidades ao homem do Sertão.*

## Queijo na História da Humanidade

O surgimento do queijo remonta a tempos imemoriáveis em diferentes espaços geográficos, com diferentes povos. Podemos ligar o aparecimento da iguaria ao longo processo em que se deu o controle dos grupos humanos sobre a natureza, no que diz respeito à domesticação de plantas e animais, cuja tecnologia chegou ao pastoreio e agricultura. Não temos como dissociar produção leiteira (seja ela de vaca, cabra e outros animais) e produção queijeira das possibilidades, avanços no que diz respeito ao armazenamento e criatividades culinárias possíveis em relação a diferentes tempos e espaços geográficos durante a História da humanidade. A probabilidade da associação da história do queijo e do surgimento da civilização, desde pelo menos 6 mil a.C., confirma-se que vem demarcando a fabricação de queijos. Há, no entanto, aqueles que apostam em período ainda mais longínquo da aventura humana, em torno de 12 mil anos a.C.

### Lenda

Uma lenda oriental conta que o primeiro queijo foi feito acidentalmente por um mercador árabe. Ao cavalgar numa região agreste da Ásia, debaixo de sol escaldante, o viajante levou com ele uma bolsa, uma espécie de cantil, cheio de leite de cabra. Após um dia inteiro na estrada, ao pegar o cantil para matar a sede, viu que o leite havia se separado: uma parte num líquido fino e esbranquiçado, o soro, e a outra, numa porção sólida, o queijo.

### Primeiros registros da presença do queijo no Brasil

O inglês Robert Southey afirmou em 1581: “O gado *Vacum* trazido de Cabo Verde multiplicava prodigiosamente: fabricavam-se manteiga e queijo e do leite se fazia o mesmo uso que na mãe pátria, pouco influenciando nisso o clima. Ovelhas e cabras também não faltavam trazidas do Cabo verde e Europa, e do leite se faziam manteiga e queijo” (Dias, 2010).

José Anchieta afirmou em 1585: “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.”

Gaspar Barleus escreveu, sobre Nassau em Recife: “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.”

Inicialmente o queijo restringia-se apenas ao leite coagulado sem coalho ou sal. As técnicas foram se desenvolvendo, e cabe aos mosteiros da Idade Média a fama da fabricação do denominado queijo fino. Portanto, o queijo teve sua inserção (como qualquer outro alimento) aos poucos no cotidiano de diferentes grupos, adaptando-se a aspectos sociais, econômicos, geográficos. Tais adaptações estão relacionadas à preferência de sabores, diferentes formatos e tamanhos e ao desenvolvimento de ferramentas para sua feitura.

Cascudo (2001), em seu clássico “História da Alimentação no Brasil”, diz-nos: *“Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma...”* Logo, É no dia a dia que vão se moldando as normas sociais, que passamos a chamar de costumes e tradições, entre eles, o de como se alimentar. Ainda segundo Cascudo (2001):

O queijo nasceu de um estado superior da domesticação de animais. [...] Edouard Desor (1811-1882) encontrara nas palafitas suíças em uns vasos de barro com orifícios, identificados por ele para esgotar o soro na fabricação de queijo. [...] Da Idade dos Metais, quando a agricultura ambientava o pastoreio [...] fixada a população e iniciados os trabalhos sedentários no plano doméstico, como fazer-se o queijo que, de começo, parece-me ter sido tarefa feminina, como ocorreu no interior do Brasil. O queijo nasceu da coalhada, mas muitos povos chegaram ao produto sem demorar no estágio anterior, como os lapões, fabricantes de queijos com o leite das renas que ainda possuem em grandes rebanhos. O tibetano tem a coalhada e a manteiga do iaque, mas não pensou no queijo. O queijo de cabra tem

sua primazia no gosto popular da Itália, Portugal, Espanha, Brasil. Os mongóis têm queijo de éguas e, no sudeste, dromedárias, e por quase todos os recantos queijos de ovelha, substituindo o pão.

Dias (2010) afirma que alguns dos mais conhecidos queijos do Brasil, como os de Minas Gerais (Serra da Canastra, o do Serro), do Rio Grande do Sul (Serrano) e os de coalho do Nordeste, são herdeiros do queijo da Serra Estrela (Portugal) chegados aqui no período da colonização portuguesa. Dias (2010) ainda aponta os jesuítas como os pioneiros da indústria de queijo no Brasil em 1532, em São Vicente. O pernambucano Mello (2007), ao tratar do abastecimento alimentar durante a guerra entre as tropas luso-brasileiras e os holandeses no Nordeste açucareiro (1630-1654), abaliza o queijo como uma das iguarias no cardápio das tropas dos dois lados dos campos de batalha, mas insiste que, no caso das tropas luso-brasileiras, havia uma tentativa, mesmo nos piores momentos do enfrentamento, de manterem o cardápio do reino, ao qual o queijo compunha sistematicamente.

Mello (2007) cita o Estado do Rio Grande do Norte, já naquela época (século 17), produzindo queijo à moda portuguesa. Fabricavam-se “queijos e requeijão como no termo de Lisboa”.

E assim não podemos deixar de demarcar a relação estreita da colonização do Vale do Jaguaribe (ribeiras) com os norte-rio-grandenses, conforme Reges (2011):

A primeira sesmaria, que recortou as ribeiras do Jaguaribe, foi concedida no ano de 1683 a um grupo de fazendeiros do Rio Grande do Norte comandados por Manoel Abreu Soares. Os limites geográficos da referida sesmaria iam desde a Barra do Jaguaribe, junto ao Oceano Atlântico, no atual Município de Aracati, até o Boqueirão do Cunha, no alto sertão do Jaguaribe. Em virtude de sua grande extensão, a sesmaria foi dividida em 15 datas, medindo cada uma delas duas léguas de comprimento ao longo da ribeira do Jaguaribe, e, uma légua de largura em cada uma das margens do mesmo rio, somando, no total, duas léguas.

Por um lado, Mello (2007) e Dias (2011), nas suas exposições, fazem depoimentos da presença do queijo no Brasil há longo tempo e atestam a ligação desse produto tanto com o abastecimento quanto com a culinária do Reino Português. Contudo, podemos ver que o processo histórico do Município de Jaguaribe (seu espaço, sua cultura e abastecimento), descrito em Reges (2011), está inserido igualmente na tradição trazida pelos portugueses, descrita por Mello (2007).

Parece-nos razoável distinguir, com ajuda dos autores citados, uma prática antiga, enraizada na culinária e ainda presente no cotidiano do brasileiro, do nordestino e do cearense: consumir queijo de coalho. Dias (2010) apresenta os seguintes dados para a atualidade:

Entre as variedades de tipos de queijo produzidos no Brasil, cinco merecem ser chamadas à moda francesa de *terroir*, palavra que os gauleses adotaram para distinguir os produtos típicos de determinada e exclusiva região geográfica. Numa tradução livre, *terroir* seria algo como terra natal. [...] No Brasil, os queijos *terroir*. [...] [são os da] Serra da Canastra, Serra do Salitre e do Serro, em Minas Gerais; dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul; e do Nordeste, no caso do Coalho.

Segundo Dias (2010), hoje são mais de 8 mil produtores de queijos (no caso dos *terroir*) no Brasil. O queijo de coalho, por exemplo, tem sua produção em quase todos os estados do Nordeste, em destaque Rio Grande do Norte, Ceará e Pernambuco.

O queijo de coalho de Jaguaribe antes aparecia no justo julgamento de apreciadores e vendedores dentro da tradição oral com reputação e fama que bastavam por si, conforme a poesia de Fátima Rufino, “História de Jaguaribe”, com a passagem: “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”. Agora, tal tradição reclama também à escrita, ajudando a adaptar o produto mais uma vez ao atual processo de produção, comercialização e consumo como já vêm fazendo os produtores jaguaribanos.

## Jaguaribe... Um tantinho de História sobre o queijo de coalho no Ceará

Situado a 308 km de Fortaleza, o Município de Jaguaribe possui pouco mais de 34 mil habitantes (IBGE, 2013). A colonização do Vale do Jaguaribe ocorreu seguindo as margens do rio, tendo como principal atividade econômica a pecuária. Dias (2010) alerta sobre a relação entre gado e produção queijeira nessa parte do Nordeste:

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 de Cabo Verde se espalhou por outros estados nordestinos.

De acordo com Jucá (1994), o gado chega ao Ceará pelos caminhos dos estados da Bahia e Pernambuco, que teriam sido os polos de partida em busca do Sertão. A preocupação era separar área de criação da zona de plantação. No governo de Tomé de Souza, a primeira via de penetração partia de Salvador para o norte, favorecendo a ocupação do litoral baiano e norte da capitania de Sergipe. A caravana seguiu pelo São Francisco atingindo os vales dos afluentes, ocupando os sertões de Pernambuco e Piauí, depois pelo Piranha-Açu; Apodi-Mossoró, Jaguaribe e seus afluentes da margem direita do Parnaíba e sul do Maranhão.

Girão (1994) marca a data entre 1693 e 1694 como de início da fixação dos colonos no Vale do Jaguaribe em meio a batalhas com as populações locais.

Ferreira Neto (1997) confirma, por meio de compilação de documentos oficiais, o século 17 como o período de intensificação do povoamento na ribeira do Jaguaribe com formação dos chamados currais e fazendas (Figura 1). Tal formação é oriunda das terras concedidas aos sesmeiros João de Barros e Aires da Cunha, que iam do Rio Grande do Norte ao Iguape, no Ceará.

Foto: Ivaneide Ulisses



**Figura 1.** 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.

Chaves (2009) escreve que, no caso do Ceará, seguindo o curso das boiadas, formaram-se às margens dos rios “as fazendas de cria” e, aos poucos, os povoados, os vilarejos e as pequenas cidades. Com a colonização consolidada em meados do século 18, o espaço físico cearense composto por quatro ribeiras (a ribeira do Ceará, do Acaraú, do Icó e a do Jaguaribe) desperta a atenção pela abundância hídrica, várzeas férteis e outros fatores, principalmente o Jaguaribe. Tais características fizeram da ribeira do Jaguaribe um formidável 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. 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 do 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.

O espaço do Município de Jaguaribe (antigo Jaguaribe-Mirim) se desenvolveu e continua sendo referência na cultura da agropecuária: [...] 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 nº 1.121 de 08 de novembro, passava a condição de vila... elevada a categoria de cidade pela Resolução nº 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 nº 448, tiveram o município e a cidade sede seus nomes simplificados para Jaguaribe (RIBEIRO, 2010).

A criação do gado de toda a região do vale abastecia o mercado da chamada “carne de charque” ou “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”.

A carne era o principal produto comercial; o leite, um dos principais componentes diários das famílias, o qual originava vários outros produtos. Em Jaguaribe, assim como outros lugares de pastoreio/pecuária, o queijo foi uma das escolhas encontradas entre os produtores para evitar que o excedente do leite estragasse. Girão (1994) aborda a presença do queijo de coalho no dia a dia das fazendas da região do Vale em tempos pretéritos:

Na capitania do Ceará, casas sóbrias, cobertura de telha, vastos apêndices e paredes grossa, levantadas com madeira, pedra tijolo da própria fazenda. [...] Ao longo 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. [...] O gado fornecia o complemento alimentar: leite, queijo, manteiga e carne.

No século 19, evidencia-se a presença do queijo de coalho na dieta das pessoas do Vale do Jaguaribe, além do registro do sabor e do estranhamento quanto à “dureza” (maturação) da iguaria (KOSTER, 2003). Este último autor, da sua vivência em visitas ao Ceará, no início do século 19, descreve muito do cotidiano sertanejo, e a passagem que segue pode nos dar menção dos hábitos alimentares dessa gente: “[...] Se faz uma pasta de carnaúba e a carne come com coalhada. O queijo do sertão é excelente quando fresco, mas ao fim de quatro ou cinco semanas fica duro e coriáceo.”

As refeições das famílias ricas do sertão cearense foram tão bem descritas por João Brígido (1829-1921), que vale a pena transcrever um trecho de seu ensaio, comprovando a presença do queijo na dieta dos nordestinos:

O que se comia no Nordeste: No sertão um almoço de rico era às sete horas da manhã, o jantar às doze, a ceia ao cair da noite. O primeiro consistia principalmente em carne com pirão, o segundo idem, o terceiro idem, com esta diferença – que no jantar havia de ordinário, um assado com molho chamado de “ferrugem”, e vinha por último, para cada um, a sua tigela de caldo da mesma panela. Seguia-se a sobremesa, que era melaço com farinha, ou doces de frutas da terra em mel de rapadura, ou queijo com a dita, melancia, melão, etc. A ceia, no inverno, era uma tigela de coalhada, que se lapeava com uma colher de ferro ou de latão. Como epílogo, a cada uma dessas refeições, rezava-se o bendito, e tomava-se a bênção ao chefe de família. Uma coisa bem entendida: as mulheres não vinham à mesa. Comiam no fundo da casa, em companhia da dona. [...] Os escravos não partilhavam da panela da família. [...] O que não havia então era o café, tampouco o chá (CASCUDO, 2001).

## O queijo de coalho de Jaguaribe e a cultura de subsistência

A produção do queijo de coalho de Jaguaribe está associada às instalações das fazendas para a criação de gado, passando pelo período

das charqueadas no século 19 (era de ouro da região). Assim sendo, a produção era associada à cultura de subsistência, em que quase todos tinham acesso ao queijo e à manteiga para consumo das suas famílias e agregados.

Neste tópico, alguns depoimentos de produtores de queijos foram colhidos para ilustrar um pouco da história desse alimento.

O Sr. Sinval Peixoto, conhecido como “Coração”, residente em Jaguaribe, contou que quando era criança sua mãe

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. E também tinha farinha, rapadura, mungunzá, ovos e cuscuz de milho... (Depoimento, 2011).

O Sr. Neto, da localidade do Brum, produtor, nos auxilia com a descrição de uma das histórias ouvidas várias vezes em ambiente da sua família:

Naquela época (do avô) o queijo era só internado... 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 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 (Depoimento, 2009).

Para cada tipo de produção e espaços diferentes de fabricação, Mendonça e Toledo (2011), escrevendo sobre queijarias no semiárido alagoano, historiam algo que pode ser estendido ao Jaguaribe no que concernem mudanças postas pelo tipo de economia. Ou seja, do processo à comercialização da iguaria detectamos modificações nos espaços destinados à fabricação do queijo.

As adequações na estrutura física dos espaços de fabricação do queijo se dão de forma lenta, a princípio a produção de queijo se dá na cozinha da casa, evoluindo para anexos, que se assemelham aos “puxados”. Paralelo a essas transformações físicas, existem as transformações nas relações sociais, a exemplo da tarefa de fabricar o queijo, antes da mulher, passando a ser do homem. Afora isso, ao mudar a condição de consumo doméstico do queijo para produto comercial, não houve a princípio mudanças nos costumes e hábitos de preparo do queijo, como também na configuração do espaço destinado à fabricação e nos equipamentos utilizados.

Dona Valdete Pinheiro, moradora da localidade do Brum em Jaguaribe, confirma a tese dos pesquisadores:

À época 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 (Depoimento, 2009).

O tipo de construção que D. Valdete explicita podia ser nominado de “cozinha de fora”. Eram as pequenas “fabriquetas” envolvidas em uma produção além da subsistência. Portanto, além de ser parte do hábito alimentar dos jaguaribanos, o queijo de coalho é mais uma das possibilidades de aumento da renda das famílias que o produziam. Assim, aos poucos o queijo de coalho atravessou as fronteiras municipais.

## **Comboieiros: feiras e fama do queijo de Jaguaribe**

No século 19, 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 Rio Grande do Norte.

A memória familiar de um produtor nos auxilia. O Sr. Francisco Benício Nogueira Diógenes, de 67 anos, conta-nos:

Meu pai já levava queijo, ele levava queijo daqui pra Crato, Juazeiro e lá trocava por farinha. Ia com queijo e voltava com farinha. Quando chegava aqui, levava pra região do Aracati; levava queijo e trazia sal. Meu avô fez isso, meu bisavô fez isso, meu tataravô fez isso. O queijo da época era de 15 kg. Cada animal levava de 130 kg até 180 kg de queijo. Era um trabalho grosseiro, mas os sacos eram de couro. Qualquer coisa comia o queijo... No começo era assim (Depoimento, 2010).

Os comboieiros (Figura 2) foram agentes sociais responsáveis pela construção da fama e reputação do queijo de Jaguaribe. É necessário salientar que o sertão do Nordeste (e o mesmo para o sertão cearense), desde o período da colonização portuguesa, é um espaço da “mobilidade” de pessoas, de mercadorias e de culturas. Então, além de popularizar o queijo de coalho, os comboieiros acabaram ajudando na inserção da iguaria na construção de uma identidade culinária do jaguaribano.



**Figura 2.** Comboieiros.

Fonte: [http://biblioteca.ibge.gov.br/colecao\\_digital\\_fotografias.php](http://biblioteca.ibge.gov.br/colecao_digital_fotografias.php)

Todavia, outra forma de comercialização e divulgação do alimento foi ainda o próprio produtor com a sua família oferecendo seu produto em feiras sazonais, tanto no próprio município como nas cidades circunvizinhas, tipo de venda que predominou por quase todo o século 20. As feiras se constituíram, com o passar do tempo, em estratégias para obtenção de produtos necessários ao consumo das famílias. Os produtores-comerciantes (ou apenas comerciantes) escolhiam um “centro” para estabelecerem a feira, e, lá, executavam o sistema de trocas de mercadorias provenientes de diferentes localidades. Queijo, farinha, cachaça, rapadura, entre outros alimentos, bebidas e objetos, eram os destaques desses espaços privilegiados de comércio. De acordo com produtores e moradores da região, a feira constitui-se, portanto, no sistema econômico do mercado para o sertanejo. Por meio da feira, o sertanejo pode vender a sua produção da esfera doméstica e adquirir os demais itens necessários para a sua subsistência e para a manutenção de suas práticas sociais.

O Sr. José Flávio Diógenes, produtor herdeiro do trabalho familiar de gerações anteriores à dele, nos dá indícios dessa comercialização do laticínio em feiras:

As feiras de Jaguaribe eram nas calçadas. Hoje ninguém faz mais isso. Todos já têm alguém que traz o queijo e vende em Fortaleza... Tinha também (feiras) em Jaguaribara (outro município da região do Vale do Jaguaribe). Feirantes compravam em Jaguaribe e iam pra feiras em Jaguaribara (Depoimento, 2009).

As feiras persistem, mas não se constituem mais no único ou mesmo o maior mercado de negociação para os produtos, no caso do queijo, oriundos do agronegócio do sertão cearense.

Novamente o Sr. José Flávio Diógenes (Depoimento, 2009) nos ajuda a entender o processo de transição quando a capital Fortaleza paulatinamente se torna o grande mercado para a venda do queijo: “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” (Depoimento, 2009).

O jornal "O Povo", a partir da década de 1970, destaca Fortaleza como um dos principais locais da comercialização do Estado do Ceará, devido ao crescimento econômico e populacional da cidade. A população procedente dos municípios do interior do estado traz a tradição em consumir queijo, devido ao paladar formado de acordo com suas histórias no sertão cearense.

Nesse cenário, o queijo de coalho, já antes consagrado no que diz respeito a sabor e feitura peculiares pela tradição (como já dito), destaca-se como um dos queijos mais demandados pelo consumidor do Ceará. A partir da década de 1970, é apresentado pela imprensa como parte importante da identidade do Município de Jaguaribe e de seus moradores.

Entretanto, já no fim do século 20, observa-se um reordenamento da produção queijeira que demandaria mudanças na comercialização da iguaria, e, posteriormente, também nas formas de fazer.

## Fama e reputação do queijo de coalho do Jaguaribe

Neste tópico, serão relacionadas entrevistas, depoimentos e notícias de jornais (Figura 3) que fazem a história do queijo, fortalecendo a fama dessa iguaria (JAGUARIBE... 1976).



Figura 3. Feira dos municípios – Destaque para o queijo.

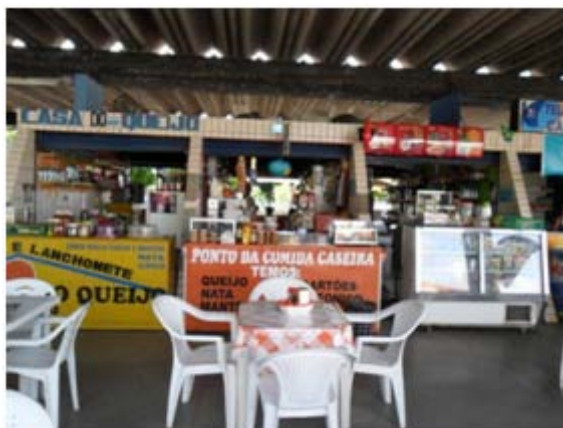
O Sr. Brás Saldanha, que mora na cidade de Jaguaribe desde 1984 e desde então comercializa lanches e outros produtos artesanais locais como queijo de coalho, queijo manteiga, nata, na rodoviária da cidade, diz:

Os moradores de Jaguaribe compram, mas são poucos... Se quiserem em outros locais, na 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 (viação interestadual) compra do mesmo jeito... (Depoimento, 2011).

Em outro ponto de parada dos ônibus intermunicipais e interestaduais na cidade, a Churrascaria Pitombeira (Figura 4), a gerente do estabelecimento comenta a demanda pelo queijo de coalho de Jaguaribe pelos viajantes.

Os viajantes chegam ao balcão procurando pelo queijo e, pela tradição, procuram o queijo de coalho. Acho que Jaguaribe é uma cidade que é muito conhecida por causa do queijo de 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... (Depoimento, 2011).

Foto: Ivaneide Ulisses



**Figura 4.** Churrascaria Pitombeira.



Para a construção da fama e reputação do queijo de Jaguaribe, além da sua tradição naturalmente reconhecida, destaca-se a importante divulgação da iguaria promovida pela imprensa cearense nas últimas décadas do século 20. Portanto, temos notícias, reportagens e prestações de serviço da imprensa como documentos históricos para comprovação de um processo em que a iguaria foi aos poucos ampliando a sua relevância no fluxo da economia do Estado do Ceará. Se tal fluxo era antes consagrado no que diz respeito ao sabor e à feitura peculiares pela tradição, em destaque como um dos queijos mais demandados pelo consumidor do Ceará, a partir da década de 1970, ele passa a ser representado na imprensa como marca da identidade do Município de Jaguaribe e de seus moradores.

No levantamento nos arquivos do jornal O Povo, fundado em 1928 (Figura 5), o mais antigo jornal do estado, 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 a 2 de setembro/73). O jornal ainda informa dos esforços tanto do poder público local como estadual para que Jaguaribe participe com sua principal produção. O queijo aparece entre a variedade de produtos artesanais e alimentícios produzidos. Três anos depois dessa 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 do jornal O Povo de “Lúcio Brasileiro” (Figura 5), que bem caracteriza a concorrência no mercado consumidor da Capital (GUERRA..., 1985).



Figura 5. Jornal O Povo.

Autora do livro *De comer no Ceará*, Valle (1981), no lançamento de seu livro na década de 1980 em entrevista ao Caderno Vida e Arte do jornal (JORNAL O POVO, 1995) (Figura 6), cita entre a “rica cozinha do Ceará” produtos como o baião-de-dois, feijão-verde com nata e, entre outros, o queijo de coalho, e diz qual considera o melhor do estado já naquela época (RICA... 1995).

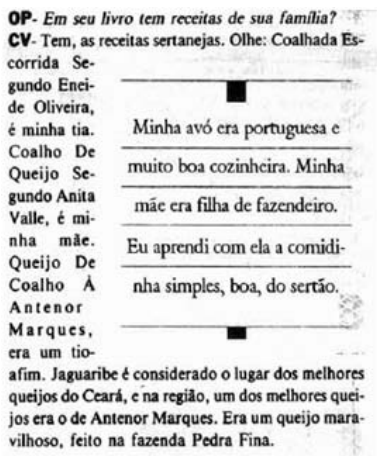


Figura 6. Jornal O Povo – Reportagem sobre o queijo em receitas.

O queijo de Jaguaribe não desaparece das reportagens; ao contrário, 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 aparecem. 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.

## Queijo de coalho de Jaguaribe: alimento e cultura

O queijo de Jaguaribe insere-se no atual conceito de patrimônio, ou seja, deve ser reconhecido como elemento vivo e vivido dos jaguaribanos, salientando sempre como objeto da cultura e iguaria relacionada ao “saber fazer” e à cultura alimentar/material das pessoas do lugar, pois, ao longo de sua trajetória, como demonstrado, foi constituído como elemento da identidade e memória social.

Atualmente se preserva um bem cultural não só pelo seu valor estético, arquitetônico ou histórico. Ele é preservado para a comunidade em que está inserido e essa preservação possibilita a melhora da qualidade de vida de seus moradores e contribui para a construção de sua identidade cultural e o exercício da cidadania.

O queijo de coalho de Jaguaribe se coloca como destaque de produto artesanal, desde a década de 1970, e tem atributos sensoriais que o tornam uma iguaria mais apreciada do que o produto industrial. De acordo com o francês Poulot (2009), essa apreciação é um indicativo de otimismo para produtores.

Nessa análise, ao inserir a iguaria em um mercado contemporâneo com produtos artesanais, os agentes públicos e os produtores orquestram dois tipos de movimento. O primeiro é o da relação econômica do produto em um mercado extremamente competitivo que exige normas padronizadas. O segundo movimento é a iguaria tomada pelos grupos sociais do local como “lugar de memória”, “objeto da cultura” que deve ser preservado.

Os produtores têm sido competentes em resguardar a tradição da iguaria e têm conseguido manter o queijo como “objeto/produto híbrido”, de modo que as questões sobre o artesanal e o industrial se misturam. Como esses produtores se adéquam à modernidade e buscam inserir suas tradições, seja na adaptação aos gostos do consumidor que vêm mudando junto do queijo, seja na manutenção

da receita aprendida em longo tempo, os queijeiros têm garantido a manutenção da iguaria e colaborado com alguns projetos com esse objetivo (Figura 7) (PROJETO..., 2004).



Figura 7. Jornal Diário do Nordeste.

## O processo de produção de queijo de coalho e suas mudanças

O queijo de Jaguaribe é derivado do leite fresco de vaca, de massa cozida prensada que utiliza o coalho natural ou industrializado.

O nome coalho deve-se à utilização, desde os primeiros séculos da sua fabricação até pelo menos a década de 1970, de uma enzima do estômago de animais como mocó, preá, cabritos, bezerros, entre outros, para feitura da iguaria.

Sr. Antônio Freire Neto, 64 anos, pequeno produtor da localidade de Castanho, 8 km da sede de Jaguaribe, ensina a 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 (Depoimento, 2009).

O produtor segue a 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, como preá ou peba. Essa tradição envolveu por muito tempo as ferramentas de fabricação do queijo como a prensa e as fôrmas de madeira.

Dona Valdete Pinheiro esclarece a respeito da prensa de queijo com a qual fabricou muitos deles (Figura 8), 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 dois fusos, depois três fusos, todos de madeira” (Depoimento, 2009).

Foto: Ivaneide Ulisses



**Figura 8.** Prensa de madeira.

O Senhor José Bessa, de 68 anos, fez as prensas, fusos e fôrmas de madeira e as consertou por muitos anos em toda a região. Segundo ele, a matéria-prima ideal para a prensa é a madeira da aroeira ou do pau-d'arco, em outras épocas muito encontradas em cima da serra (como a que circunda o Município de Jaguaribe). Diz: "Serrava, cortava o pau-d'arco na mata e trazia. Cortava com serrote de cinco palmos" (Depoimento, 2011).

Em tempos antigos, tudo na prensa era de madeira, mesmo os fusos, depois vieram os ferros. A fôrma de madeira fazia o queijo quadrado de 5 quilos e de 15 quilos (Figura 9).

Fotos: Ivaneide Ulisses



**Figura 9.** Fôrmas quadradas de madeira.

Ainda se faz queijo quadrado, mas a forma do queijo que se afirma atualmente é a redonda, e a produtora Ada Maria Diógenes conta como principiou a transformação (Figura 10 e 11): “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” (Depoimento, 2010).

Foto: Maria Alves Fontenele



**Figura 10.** Queijaria do Município de Jaguaribe, CE.

Foto: Maria Alves Fontenele



**Figura 11.** Fôrmas redondas de PVC.



As instalações das queijarias passam por transformações para se adequarem aos procedimentos de qualidade e de higiene. Mas os modos de fazer o queijo são herança de gerações anteriores, garante o Sr. Antônio Carlos, atual presidente da associação de produtores de leite e laticínios de Jaguaribe (Queijaribe). Ele nos explica que a receita ou “o saber fazer” mantêm o “essencial”, e a diferença seria o “padrão de qualidade do leite, que é melhor.”

Vejamos o que afirma ao ser perguntado sobre haver ou não diferença na receita do queijo de coalho local da época do pai dele:

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 os festivais de queijo tradicional e industrializado (Depoimento, 2009).

As queijarias estão aos poucos se adequando às novas condições de produção, melhorando o maquinário, treinando o pessoal nas instalações e no reconhecimento das características dos queijos (Figura 12).

Foto: Maria Alves Fontenele



**Figura 12.** Treinamento de reconhecimento das características sensoriais do queijo de coalho, 2009.

## A História e o “saber fazer” do queijo de coalho de Jaguaribe apresentados em eventos

A história do queijo de coalho de Jaguaribe passa por etapas desde a união de esforços de produtores, juntamente a instituições de pesquisa, ensino e extensão. Os produtores vêm investindo em ações para que a qualidade dos queijos torne-se superior, com agregação de valor. Questões como tradição, proteção, herança histórico-cultural, tipicidade e autenticidade são condições de promoção de sua comercialização.

Neste tópico, serão apresentados alguns dos eventos de destaque para produtos artesanais, onde o queijo de coalho está inserido, como estratégias para visibilidade do produto (Figuras 13 a 23).

Foto: Maria Alves Fontenele

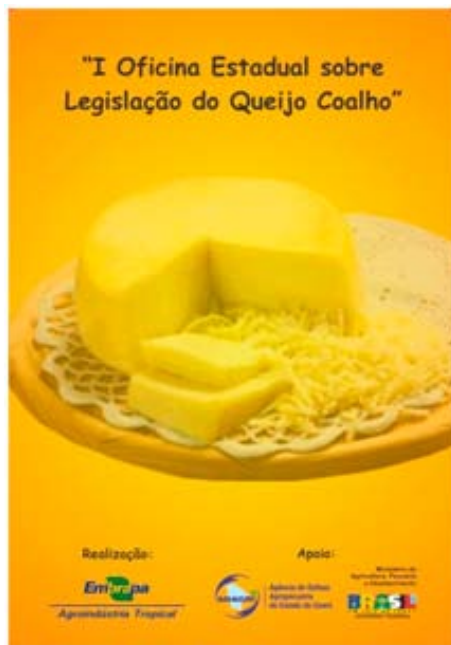


**Figura 13.** Material de divulgação do I Encontro da Cadeia Produtiva de Queijo Coalho do Nordeste: Indicação Geográfica, Qualidade e Segurança, 2009.

Em 2009, ocorreu na Embrapa Agroindústria Tropical o I Encontro da Cadeia Produtiva de Queijo Coalho do Nordeste: Indicação Geográfica, Qualidade e Segurança (Figura 13), que mobilizou cerca de 200 pessoas para discutir as questões da tradição e sua implicação na qualidade e segurança do produto. As indicações geográficas foi o tema chave e foi um dos momentos importantes na consolidação da busca pela certificação. Nesse evento, houve o fortalecimento de instituições e segmento produtivo para que o queijo de coalho fosse explorado como produto regional potencial do Nordeste.

Por outro lado, foram também promovidas oficinas, como a mostrada Figura 14, para que se abordassem ações relacionadas à qualidade, segurança e certificação, visando à valorização do queijo de coalho.

Foto: Maria Alves Fontenele



**Figura 14.** Material de divulgação da I Oficina Estadual sobre Legislação do Queijo Coalho, 2009.

Os temas discutidos nessas reuniões foram:

- 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, e 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.

## **Encontro Nordestino do setor de leite e derivados (Enel)**

O Encontro Nordestino do Setor de Leite e Derivados (Enel) (Figura 15) é um encontro itinerante e tem por finalidade promover o acesso à informação, inovação tecnológica, troca de experiências e promoção de negócios visando à melhoria da competitividade da cadeia produtiva do leite e derivados da região Nordeste. Essa tem sido uma iniciativa do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, consolidando-se como a maior feira de leite e derivados da região Nordeste. Durante o encontro, são promovidas palestras, feiras, stands de entidades públicas e privadas, empresas, federações e associações com prestação de serviços, informações sobre programas, equipamentos, degustação e venda de produtos. Nessa oportunidade, os produtores de queijo de Jaguaribe foram motivados a apresentar seus produtos em várias atividades do evento e a participar de concursos para proporcionar a visibilidade dos produtores jaguaribanos para o setor e a sociedade.



Figura 15. Material de divulgação do Enel, 2008.

## I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil 23 a 25/11/2011

O evento, que teve a coordenação da Embrapa Agroindústria Tropical, objetivou reunir profissionais, produtores, pequenas, médias e grandes empresas que tenham alinhamento com as ações relacionadas à qualidade, segurança e certificação do queijo, além de discutir as estratégias para reconhecimento do queijo do Brasil. A integração das instituições para melhoria da qualidade do queijo artesanal do Brasil e fortalecimento do segmento foi discutida durante o simpósio, promovendo um avanço tecnológico de um produto considerado importante na cadeia produtiva do leite.



Figura 16. Abertura do evento, 2011.



**Figura 17.** Stand da Embrapa durante o evento.

O slogan é a valorização da origem e da tradição e, sobretudo, a agregação de valor para os produtos artesanais. O evento foi planejado como sendo um primeiro passo para o fortalecimento da agroindústria familiar dos queijos, a qual vem sofrendo pressões em decorrência do seu modelo de produção. Na abertura do simpósio, destacou-se a iniciativa do evento, conforme descrito abaixo:

A fabricação do queijo é passada de geração a geração em determinadas regiões brasileiras. E seu processo é muito diferente do processo industrial, do método industrial, pois além de [o processo industrial] 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 de fabricação, das boas praticas da agropecuária como, por exemplo, as boas práticas da ordenha. (Discurso de abertura do evento 2011)

## **Festivais de Queijo de Coalho de Jaguaribe**

O Festival do Queijo de Coalho de Jaguaribe (Figuras 18 a 22), que ocorre desde 2006, tem como foco o desenvolvimento de alternativas de comercialização e de promoção, além de motivar a economia local.

Os festivais são organizados por instituições como o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-CE), a Prefeitura Municipal de Jaguaribe, a Associação dos Produtores de Leite e Derivados (Queijaribe), além do apoio da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Instituto Centro de Ensino Tecnológico (Centec), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Serviço nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), Universidade Estadual do Ceará (Uece), Banco do Nordeste (BNB), Banco do Brasil (BB) e o Governo do Estado do Ceará.

Foto: Maria Alves Fontenele



**Figura 18.** Prêmios para vencedores do concurso de melhor queijo do III Concurso do Queijo Coalho de Jaguaribe, 2008.

Foto: Maria S. R. Bastos



**Figura 19.** Mesa para concurso do melhor queijo no V Festival do Queijo, 2010.

Um dos pontos altos dos festivais são os concursos do melhor queijo de Jaguaribe, quando uma comissão elege os três primeiros colocados.

O objetivo geral dos festivais de queijo do Jaguaribe é aproximar produtor e consumidor de todo o Ceará, mas também ajudar no fortalecimento da identidade gastronômica do jaguaribano e do cearense de maneira geral.

Além de apresentar os queijos e outros produtos que possam ser feitos com queijos, os festivais trazem informações para o segmento. Entre os veículos de informação, encontram-se cartilhas e folders.

Os festivais contribuem com a pressão para o crescimento e aperfeiçoamento da pecuária e derivados, pois, durante todos os festivais, são apresentadas atividades como palestras, mesas e cursos com a temática geral do aperfeiçoamento técnico e troca de experiências com produtores de outras regiões do País.

Foto: Maria Alves Fontenele



**Figura 20.** Prêmios para vencedores do 1º Concurso Melhor Queijo Coalho da Região.



Foto: Maria Alves Fontenele



Figura 21. Material de divulgação do V Festival do Queijo Coalho de Jaguaribe, 2008.

Foto: Maria Alves Fontenele



Figura 22. Cartilha de informações gerais sobre queijos.

## Receitas

- **Tortinha de batata-doce e queijo de coalho**

Amasse bem com um garfo duas batatas-doces cozidas. Depois unte três forminhas de empada. Coloque a massa da batata dentro das forminhas até encher, fazendo pressão para que fique bem compacta. Leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno e adicione o queijo ralado por cima. Leve para gratinar por cerca de 10 minutos. Sirva morno.

Fonte: <http://pt.petitchef.com/tags/receitas/queijo-coalho>

- **Carne de sol com queijo de coalho**

Em uma tigela, deixe 1 kg de carne de sol de molho em água na geladeira por 6 horas, trocando a água 3 vezes. Coloque a carne em panela de pressão, cubra com água e cozinhe por 15 minutos. Após começar a “chiar”, retire a pressão e abra a panela. Corte a carne em bifés. Escorra e tempere com sal e pimenta a gosto. Derreta 2 colheres de sopa de manteiga em uma chapa de ferro e frite a carne dos dois lados. Reserve. Em uma frigideira, refogue 1 cebola no restante da manteiga. Coloque os bifés na chapa, cubra com a cebola e fatias de queijo e leve ao forno alto, pré-aquecido, por 7 minutos ou até o queijo derreter. Sirva em seguida acompanhado de pão e vinagrete.

Fonte: <http://www.comidaereceitas.com.br/carnes/carne-de-sol-com-queijo-coalho.html>

- **Queijo de coalho no melado**

Corte em cubinhos o queijo de coalho, coloque num prato e preencha uma molheira com bastante melado.

Fonte: <http://pt.petitchef.com/tags/receitas/queijo-coalho>

## Considerações Finais

Discorrer sobre o imenso universo do qual faz parte a produção queijeira do Município de Jaguaribe realmente compõe uma história. Além de ser uma iguaria, é também um objeto cultural de identidade local, portanto um patrimônio jaguaribano e conseqüentemente cearense.

Na atual conjuntura, esse patrimônio enfrenta uma reordenação na sua cadeia produtiva, daí a necessidade de reunir diferentes profissionais,

produtores e pequenas e médias empresas em alinhamento na busca de ações relacionadas à qualidade, segurança e certificação do Queijo de Coalho de Jaguaribe, atendendo a um mercado consumidor mais exigente e vasto.

A conjuntura posta à produção queijeira de Jaguaribe traz a dimensão do processo pelo qual passam os produtores do Município de Jaguaribe e toda a produção queijeira artesanal nacional. A produção nacional luta para se manter dentro de padrões estabelecidos especificamente para o tipo de produção e comercialização em conjunto com critérios de produção global.

Tem-se hoje a determinação de procurar a valorização da origem, da tradição e, sobretudo, a agregação de valor para esses produtos, com fortalecimento da agroindústria familiar em detrimento das pressões em decorrência de um modelo de produção exigido.

Lembramos que não podemos fugir de dois aspectos, no que concerne à produção do queijo. O primeiro é a iguaria como representação de um traço cultural determinante do local, como um possível espaço de referência, de lugar de memória, de objeto da cultura, de monumento. O segundo aspecto é a questão de ser o queijo, ao mesmo tempo, objeto cultural e um alimento, que deve seguir critérios na sua fabricação de acordo com as boas práticas, que incluem, entre outras, as etapas de higiene na fabricação e na comercialização e padronização do produto com mão de obra treinada.

Os atores envolvidos na produção queijeira atualmente caminham na direção de organizar ações que estimulam a criação de uma legislação que contemple a fabricação e circulação comercial da iguaria.

O queijo de coalho de Jaguaribe tem suas qualidades relacionadas ao ambiente onde é produzido e o “modo de fazer” tradicional, expressando a história das famílias que há séculos o elaboram, mantendo uma tradição de várias gerações.

Nessa análise, fica o entendimento de que, na ação de inserir a iguaria em um mercado contemporâneo de produtos artesanais, os agentes públicos e os produtores orquestram dois tipos de movimento: primeiro o da relação econômica do produto em um mercado extremamente competitivo que exige normas padronizadas e fomentadas internacionalmente, tencionando as relações entre o micro e macro; e segundo, o da iguaria tomada pelos grupos sociais do local (mas também pelos agentes públicos) como lugar de memória, objeto da cultura que deve ser preservado.

# Referências

- CASCUDO, C. **Dicionário do folclore brasileiro**. 9 ed. São Paulo: Global, 2001.
- CHAVES, E. O. **Viver e morrer**: uma análise sobre a configuração sócio-familiar na freguesia de Limoeiro, CE, (1870 a 1880), 2009. Dissertação (Mestrado em História Social) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza.
- DIAS, J. C. **Uma longa e deliciosa viagem**. São Paulo: Barleus, 2010.
- EDOUARD DESOR (1811-1882) In: CASCUDO, C. **Dicionário do folclore brasileiro**. 9. ed. São Paulo: Global,2001.
- FERREIRA, N. C. **Estudos de história jaguaribana**: documentos, notas e ensaios diversos para história do baixo e médio Jaguaribe. Brasília, DF : Premium, 2001.
- FERREIRA NETO, E. História e etnia. In: CARDOSO, C. F.; VAINFAS, R. (Org.). **Domínios da História**: ensaios de teoria e metodologia. Rio de Janeiro: Campus, 1997.
- GIRÃO, V. C. Conquista e implantação dos primeiros núcleos urbanos na Capitania do "Siará grande". In: SOUZA, S. (Coord.). **História do Ceará**. 2 ed. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1994. p. 25-44.
- GUERRA do queijo. **O Povo**, Fortaleza, 15 ago.1985.
- IBGE. **Censo demográfico**. 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/xtras/perfil.php?codmun=230690>>. Acesso em: 19 ago. 2013.
- JOÃO BRÍGIDO (1829-1921). In: CASCUDO, C. **Dicionário do folclore brasileiro**. 9. ed. São Paulo: Global, 2001.

JAGUARIBE, participará da Feira dos Municípios. **O Povo**, Fortaleza, 07 jul.1973.

JAGUARIBE: muito queijo, seu principal produto. **O Povo**, Fortaleza, 15 ago.1976.

JUCÁ, G. N. M. O papel da pecuária e do algodão. In: SOUZA, S. (Coord.). **História do Ceará**. 2. ed. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1994. p. 15-22.

KOSTER, H. **Viagens ao Nordeste do Brasil**. 12. ed. Fortaleza: ABC, 2003. v. 1 e 2. Tradução, prefácio e comentários de Luís da Câmara Cascudo.

PESQUISADORA ensina o de comer cearense. **O Povo**, Fortaleza, 1º jul.1995. Caderno Vida e Arte.

PROJETO investe na qualidade do queijo coalho. **Diário do Nordeste**, Fortaleza, 23 jul. 2006. Caderno Regional.

MELLO, E. C. **Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste, 1630-1654**. São Paulo: Editora 34, 2007.

MENDONÇA, A. A. V.; TOLEDO, A. M. Tipologias arquitetônicas das queijarias no semi-árido alagoano. **Revista Labor & Engenharia**, v. 5, n. 4, p. 5, 2011.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POULOT, D. **Uma história do patrimônio no ocidente**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

REGES, L. M. G. **Esquadrinhando a Vila de Limoeiro nos inventários Post-Mortem da década de 1870 – Limoeiro do Norte/Ceará**. 2011. Graduação (Monografia) – FAFIDAM, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza.

RIBEIRO, V. U. **Jaguaribe minha terra: cronologia – 1ª parte**, Fortaleza: Premium, 2010. v. 9, p. 11.

RICA cozinha do Ceará. **O Povo**, Fortaleza, 01 jul. 1995.

VALLE, E. **De comer no Ceará**. Fortaleza: Secretaria de Cultura, 1981.

VIEIRA JUNIOR, A. O. **Entre paredes e bacamartes: história da família no sertão (1780-1850)**. Fortaleza: Ed. Demócrito Rocha, 2004. p. 33.



---

*Agroindústria Tropical*

Ministério da  
**Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento**

