

GASTRONOMIA E MEMÓRIA: UMA VISÃO SOBRE OS ASPECTOS SOCIOCULTURAIS DO QUEIJO COALHO NO NORDESTE DO BRASIL

LUCAS MARTINELLI¹; FLÁVIO SACCO DOS ANJOS²

¹ Universidade Federal de Pelotas – lucasmartinelli.mart@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – saccodosanjos@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A cultura do queijo coalho nordestino, assim como dos queijos artesanais, traz consigo aspectos que transcendem as características organolépticas pelo simples fato de que sua produção, comercialização e degustação refletem fatores vinculados à cultura e sociedade em que estão inseridos. Destacados por CAVALCANTE (2017) como produtos que apresentam qualidade sensorial elevada, esses exemplares remetem a sabores e aromas antes presenciados mas que atualmente não mais se encontram nos produtos industrializados. São iguarias que evocam ancestralidade e identidades culturais, através da presentificação de diferentes técnicas e formas de preparo (*savoir faire/saber-fazer*), passadas muitas vezes de geração para geração.

Sendo um produto intrinsecamente relacionado ao seu território e à subsistência de sua população, MENEZES (2019) apresenta essa dimensão com um trecho retirado de uma entrevista realizada em Cachoeirinha/PE, agreste nordestino:

O queijo é o sustento da minha família. Ele é o meu patrão. Trabalho na minha terra, crio poucos animais, vendo o queijo e com o soro tenho nas precisões vendo o porco. Esse é o meu modo de vida, e de muitos dos meus parentes e vizinhos. A vida é dura por aqui nesse tempo de seca. Sem o queijo não teria como viver nessa terra. (MENEZES, 2019)

Pelo relação secular com o território possui local de destaque na comensalidade nordestina. A isto deve-se a grande variedade de produtos capazes de atingir diferentes públicos consumidores, sua ampla versatilidade no desenvolvimento de preparações, e sua inserção direta em ambientes sociais e promovedores de sociabilidade, como a rua e a casa. É através desta que muitas relações afetivas e memoriais entre os sujeitos e o queijo coalho tradicional são formadas. Desenvolvidas principalmente durante a infância e exercendo contínua influência aos sujeitos até a atualidade, são concebidas tanto em caráter individual como coletivo (MINTZ, 2001). A memória assim, mostra-se como um elemento constituinte do sentimento de identidade, fundamental para a reconstrução de si, garantindo uma sensação de coerência e continuidade para uma pessoa ou grupo (POLLAK, 1992).

Buscando um melhor entendimento das relações do coalho com o seu contexto de origem, tendo em vista um cenário global de massificação do consumo e direcionamento aos modelos industriais, onde tudo torna-se obsoleto, substituível e descartável (MELCHIOR, 2018), esclarecer as relações socioculturais desse produto com a região nordeste do Brasil é o principal objetivo deste trabalho. Além disso, trata-se de analisar de que forma as lembranças dos entrevistados vinculam-se e tendem a formar uma rede de significados local. O presente estudo se insere no contexto das pesquisas relacionadas com a valorização e salvaguarda desse bem alimentar, tão importante socialmente e culturalmente para essa região, o qual apresenta significados e rituais escorados na imaterialidade e subjetividade das relações interpessoais. A justificativa para o estudo reside nos riscos dessa cultura alimentar desaparecer em virtude da padronização dos hábitos alimentares.

2. METODOLOGIA

Os dados e resultados abordados e apresentados neste trabalho foram colhidos e analisados em diferentes momentos com diferentes repertórios. Num primeiro momento foram realizados levantamentos bibliográficos sobre a temática do “queijo coalho” em diferentes bases de dados, como Scielo, base Minerva e google acadêmico. Identificamos as principais obras e através delas chegamos a outras que nos serviram como base para a formulação de um pensamento crítico e preparo para a pesquisa de campo.

Esta etapa envolveu uma entrevista semiestruturada que forneceu aos entrevistados espaço para falarem sobre suas experiências de modo aberto. Assim, em agosto de 2018 na cidade de Recife-PE e Olinda-PE, foram realizadas seis entrevistas qualitativas com atores sociais heterogêneos, buscando uma abrangência maior do espectro social representado. A partir da captação dos relatos em formato de áudio, foram realizadas transcrições e a revisão dos textos resultantes, garantindo sua fidedignidade ao material original. As definições aplicadas nesse momento foram pautadas por Verena Alberti (2004). A coleta dos dados das entrevistas baseou-se no método de análise de conteúdo clássica, seguindo as definições propostas por Martin W Bauer e George Gaskell (2013). Além das entrevistas, também trouxemos como metodologia aplicada a observação do autor ao visitar os mercados públicos dessas cidades, entre os quais, o mercado público de São José, mercado municipal de Camaragibe, mercado da encruzilhada e mercado público de Casa Amarela.

Num segundo momento, foi realizado um estudo bibliográfico sobre a sociologia da memória, mediante o qual, foi possível expandir a discussão dos dados provenientes das entrevistas a novos conceitos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O início da história do queijo coalho no nordeste brasileiro remete a séculos atrás. Com uma relação direta à cultura dos engenhos e à necessidade de interiorização do gado pelo território a partir de 1701, que o leite e seus derivados começam a receber uma maior importância na dieta alimentar das fazendas. Surgem, neste momento, relatos sobre o “queijo do sertão”, provavelmente antecessor do coalho como conhecemos hoje, além do queijo manteiga, requeijão, coalhada, entre outros (PORTO, 1959).

Foi a partir deste movimento pelo território para diferentes áreas, que obteve-se ao longo dos anos uma alta variabilidade de produtos, onde através dos diferentes modos-de-fazer, é possível encontrar na atualidade queijos coalhos com as mais diversas características. Devido a isso apresenta ampla versatilidade culinária, onde seus usos não se restringem essencialmente a um único tipo de preparo. Desde o simples “tira gosto” como diz um dos entrevistados “-cortadinho, entendeu; cru, com azeitona [...] ele mesmo cru e acrescenta um azeitezinho e um orégano”, passando pela elaboração de pratos salgados típicos como o baião de dois, o rubacão, com carne de sol, no escondidinho e na tradicionalíssima tapioca. Igualmente é popular nas sobremesas, tendo destaque a pamonha de milho, com mel de engenho, os bolos de macaxeira e milho e na cartola. Seu uso também evoluiu em outros aspectos na gastronomia nordestina, indo de item indispensável na refeição do trabalhador a um contexto de releituras e práticas gourmet.

Sua ampla dimensão de usos é refletida em diferentes contextos sociais. Por fazer parte do hábito alimentar da população, o seu sucesso e presença é garantido nos cardápios dos empreendimentos gastronômicos nordestinos, onde normalmente, ao menos um item possuirá o queijo. Alcança também as relações sociais no convívio familiar, onde funciona muitas vezes como um facilitador das relações desenvolvidas durante os encontros. Reflete as características que a própria comida



têm, quando encarada como substância que nutre tanto o corpo quanto a alma. Dentre os trechos retirados das entrevistas, e que evidenciem essa presença ao âmbito familiar e celebrações, temos: “[...] tem variedade de pratos, tem pessoa que sempre vai fazer um prato que vai levar o queijo[...] no final de ano sempre vai ter um”; O simples encontro despojado para um churrasco familiar pede sua presença, segundo relata um entrevistado. O alimento, independente de sua posição, carrega importância acentuada na sociabilidade de um grupo, seja nas organizações que giram em torno dele, seja naquelas onde é encarado como expressão tangível dos atos e intenções (ULISSES, 2017).

Através de suas lembranças com o coalho que começamos a teorizar suas memórias. Todos os entrevistados apresentam esse primeiro contato com o queijo aos anos iniciais de suas vidas, um deles nos diz: [...]como meus avós eles tinham um armazém, eles também produziam queijo, né. Eles vendiam. Então a gente chegava lá e cortava e pegava os pedaços de queijo e comia com a farinha, era gostoso que só. O Queijo bom!”. Passagens deste tipo, que evocam uma certa nostalgia, sem dúvidas, estão presente nas memórias de diversos outros nordestinos que nasceram e cresceram nesta região. E é através dessas perspectivas individuais que tentamos entender como o coalho se caracteriza perante os grupos sociais.

Essas memórias quando encaradas em um caráter individual, são lidas como um conjunto de impressões do mundo, assistidas como uma reconstrução pessoal dos eventos vividos. Um “eu” singular que lembra e narra de forma idiossincrática os eventos que marcaram sua vida, sejam voluntários ou involuntários (CANDIDO, 1982). No âmbito coletivo, nossas memórias nunca são absolutamente nossas, já que estamos a todo momento sobre efeito de grupo sociais. Até mesmos quando “sós”, utilizamo-nos de signos, símbolos e definições identitárias construídas socialmente (CANDAU, 2008). Nesse contexto, a memória individual é como um ponto de vista dentro da memória coletiva, que se altera dependendo do lugar que eu ocupo neste grupo e das relações que mantenho com o mundo.

O indivíduo seria tido como um “armazém” vivo, detentor de recordações, mas que somente poderia acessá-las ao assumir o ponto de vista do grupo, utilizando-se para isso dos chamados quadros sociais da memória. Estes são, de maneira simplificada, recordações estáveis que permitem aos indivíduos uma forma clara de recuperar o passado, onde as memórias dos outros vem em ajuda das nossas servindo como suporte. A memória do grupos seria capaz de manifestar-se através da memórias individuais do sujeitos (HALBWACHS, 1990). Considerando que um indivíduo fará parte de diferentes comunidades ao longo de sua vida, então deverá simultaneamente flutuar entre diferentes quadros sociais. Visto que estes quadros são próprios de cada grupo social, com seus próprios conjuntos de recordações.

Nessa perspectiva, extrapolando os dados apresentados e a teoria, arriscando definições e pensamentos, proponho: O queijo coalho, encarado como um bem de consumo ligado diretamente a tradicionalidade alimentar nordestina, está potencialmente presente em grande parte das memórias individuais das populações locais. Esses seis entrevistados fizeram e fazem parte de diferentes grupos sociais durante suas vidas, cada qual com seus respectivos quadros memoriais. Desta forma, ao mobilizarem suas recordações, e através delas é possível tecer uma rede de significados diretamente ligado a todos os sujeitos que a compartilham dessas lembranças, assim também como aqueles que fizeram e fazem parte desses mesmos grupos sociais.

Mesmo que a subjetividade inerente a individualidade de cada sujeito esteja presente nessa relação, ainda é possível afirmar que uma mesma lembrança, captada individualmente de um sujeito, seja compartilhada com outros, visto que além de

serem geradas socialmente as memórias coletivas manifestam-se nas lembranças individuais dos sujeitos.

4. CONCLUSÕES

Através deste estudo é possível visualizar e caracterizar os diversos saberes vinculados à tradição e comensalidade do queijo coalho nordestino. Sendo responsável pela condensação em um único material das diferentes esferas sociais atingidas com o seu consumo e fabricação nativo, sendo potencialmente os principais: a sua ligação direta a subsistência dos povos do agreste e sertão nordestino; sua alta distribuição pelo território gerando diferentes modos de saber-fazer; sua alta inserção nos hábitos alimentares regionais, abrangendo todas as classes sociais e os diferentes momentos e lugares de socialização inter-pessoal.

Também foi possível através deste trabalho, vincular os conceitos de compartilhamento memorial e quadros sociais da memória aos relatos dos nossos entrevistados. Com isso, relacionamos suas lembranças às de outros sujeitos que de certa forma auxiliaram na sua criação e conservação, gerando uma rede memorial alimentar compartilhada.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBERTI, V. **Manual de História Oral**. 2.ed. Rev e atual. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004, 236p.
- BAUER, M. W.; GASKELL, G. **Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som: Um manual prático**. 11.ed. Petrópolis/RJ: VOZES, 2013, 516p.
- CANDAU, J. Mémoire collective et mémoire individuelle fonctionnent-elles selon le même modèle? **Archives**, Paris, n. 25, Abril, 2008.
- CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades; 1982. 284p.
- CAVALCANTE, J. F. M.; BASTOS, M.S.R.; FONTENELE, M.A. Queijo Coalho artesanal no estado do Ceará. In: José Fernando Mourão Cavalcante (org.). **O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, 2017, p. 35 -78.
- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. Traduzido por Laurent Léon Schaffter, 2.ed. São Paulo: Editora revista dos tribunais LTDA, 1990, 189 p.
- MELCHIOR, M. Introdução. In: Myriam Melchior (Org.). **Gastronomia, Cultura e Memória: Cerâmicas, potes e vasilhames**. Rio de Janeiro: Folio Digital, 2018, p. 7-18.
- MENEZES, S.S.M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. Tese (Doutorado em Geografia), Universidade Federal de Sergipe, 359 f, São Cristóvão/SE.
- MINTZ, S.W. COMIDA E ANTROPOLOGIA: Uma breve revisão. **RBCS** Vol. 16, nº 47, p. 31-41, Outubro, 2001.
- POLLAK, M. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.
- PORTO, C. **O pastoreio na formação do nordeste**. Departamento de Imprensa Nacional: Rio de Janeiro/RJ, 1959, 68p.
- ULISSES, I.B. História do queijo coalho do nordeste do Brasil. In: José Fernando Mourão Cavalcante (org.). **O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, 2017, p. 9-33.