GASTRONOMIA E PATRIMÔNIO: Uma visão acerca da inserção do queijo coalho tradicional nordestino na contemporaneidade.

LUCAS MARTINELLI[1]; FLÁVIO SACCO DOS ANJOS[2]

[1]*Universidade Federal de Pelotas – lucas-27@hotmail.com*
[2]*Universidade Federal de Pelotas – saccodosanjos@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Os queijos artesanais trazem consigo aspectos que transcendem simplesmente as características organolépticas (características sentidas pelos sentidos humanos), relacionando sua produção, comercialização e degustação a 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.

É através dessas relações que a cultura do queijo coalho existe. Sendo um produto intrinsecamente relacionado ao seu território e a subsistência de sua população, Sônia Menezes nos 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, 2009, p. 132)

Mediante um vínculo secular com o seu território, o coalho desenvolveu ao longo dos anos uma relação de intensa proximidade a comensalidade nordestina. A isto se deve a grande variedade de produtos, capazes de atingir diferentes públicos consumidores, sua ampla versatilidade no desenvolvimento de preparações (tanto salgadas quanto doces), e sua inserção direta em ambientes sociais e promovedores de sociabilidade, como a rua e a casa.

Nesta leitura e dentro do contexto alimentar do século XXI, onde as práticas, ritos e alimentos tradicionais passam a cada dia mais pelo do rolo compressor das relações capitalísticas, sob os moldes da industrialização e da globalização dos gostos, a valorização de uma contracorrente a este movimento se faz necessária. A patrimonialização cultural imaterial (PCI) de bens alimentares, a partir de uma visão institucionalizada nacional, compreenderia em salvaguarda as práticas, expressões, conhecimentos e técnicas herdadas entre gerações, prezando pela manutenção de identidades coletivas, a dinamização frente a contemporaneidade e o sentimento de continuidade ao longo do tempo (COSTA & SERRES, 2020). Entretanto, por não ser um sistema rizomático, a PCI institucionalizada pode não garantir uma efetiva salvaguarda em todos os contextos do tempo presente, em especial ao se visualizar as novas gerações da “Era Digital”. Assim, a patrimonialização cultural imaterial em seu modelo atual garantiria a conservação do tradicional queijo coalho nordestino?

Com esta pergunta definida, em perspectiva a problemas da alimentação contemporânea, inserimos este estudo dentro da área interdisciplinar do conhecimento, versando através das ciências humanas, sociais e gastronômicas as bases para esta discussão. Assim, propomos como objetivo geral identificar um caminho de salvaguarda otimizado para a proteção e manutenção do queijo coalho

tradicional a todas as gerações. Especificamente, buscamos identificar as principais relações socioculturais deste produto com sua região de origem e identificar três correntes problemáticas da alimentação na pós-modernidade.

2. METODOLOGIA

A metodologia utilizada na construção deste recorte da dissertação de mestrado em desenvolvimento reune o mapeamento, análise e reflexão de bibliografias que versam sobre temas como os quejos artesanais brasileiros, o queijo coalho tradicional nordestino, a sociologia da memória, as tendências alimentares contemporâneas e o patrimônio cultural alimentar. Neste sentido, a revisão bibliográfica realizada se utilizou de literaturas sugeridas pelo Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimonio Cultural (PPGMSPC) da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e seus docentes, das obras disponiveis e encontradas nas principais bases de dados como SciElo, base Minerva, Google Acadêmico, portal de periódico da CAPES e a biblioteca digital brasileira de teses e dissertações. Também utilizamos as referências das nossas citações como fonte de dados e materiais.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O surgimento da produção do queijo coalho nordestino remonta a um cenário passado dominado pelos engenhos de açúcar. Neste período, a utilização alimentar do gado era pouco difundida em vista a seus outros usos.(SCHLESINGER, 2010; VÉRAS et al, 2017). Somente a partir de 1701, com a proibição de criação extensionista bovina no litoral e consequente interiorização pecuária pelo território, que o leite passa a exercer uma maior importancia na dieta diária das fazendas. Segundo Porto (1959), diversas preparações eram feitas utilizando o leite e seus derivados, como o xerém e o cuscuz. A coalhada em especial, servia de base a produção de diferentes tipos de queijos, como o fresco, o queijo manteiga e o queijo do sertão, possivelmente o antepassado do queijo coalho artesanal da atualidade. Estabelece-se neste momento uma relação entre este alimento e outros ingredientes típicos da região, favorecendo a fixação dos povos ao território sertanejo.

Neste movimento expansionista, visto a multiplicidade natural do nordeste brasileiro, a produção queijeira do coalho se estabelecer em diferentes zonas e desenvolve características singulares dessas localidade. Afetado pelo chamado *"terroir"*[1], surgem diferentes "modos-de-fazer", que retratam através de elementos como a disponibilidade de água, a prensagem, a manipulação do leite e os processos de beneficiamento, o surgimento de produtos finais singulares (MENEZES, 2017). A produção do queijo coalho tradicional se liga diretamente à sazonalidade dos espaços, pois como mostra Véras (2017, p.82), "tão logo nasçam as primeiras gramíneas, frutos das primeiras chuvas de janeiro e fevereiro, o sabor do leite, e consequentemente do queijo, mudam".

A multiplicidade de tipos de queijos coalho (*e.g*. do Seridó, do Cariri cearense, do cariri paraibano, do sertão do São Francisco, e tantos outros) é um dos fatores que garante o seu consumo em todas as classes sociais nordestinas. Visto por Ulisses (2017) como um dos alimentos mais nordestinos da atualidade, está presente nos hábitos alimentares regionais dessas populações. Outro fator que contribui para sua

[1] Termo que trata em linhas gerais das características específicas de determinadas regiões que podem alterar as qualidades sensoriais e organolépticas de determinados produtos, onde fatores como o clima, o solo, e a vegetação são determinantes (DELOIRE et al, 2004).

popularização é a ampla versatilidade culinária que este produto possui, compondo desde pratos salgados a os doces. São exemplos o baião de dois, a tapioca de queijo e coco fresco, o rubacão, o mungunzá e a cartola pernambucana (VÉRAS et al, 2017, p. 96). Através desses usos alimentares, o consumo do coalho também pode ser lido pelos dos seus usos sociais, onde, na dualidade “Casa x Rua”, age como um mediador alimentar nas relações desenvolvidas entre comensais.

O coalho, a partir desta perspectiva, deve ser considerado como um produto de relevância social e cultural, promovedor de saberes e sabores conquistados outrora e que são passados geracionalmente a séculos. Nessa transição, as tradições se atualizam junto aos princípios contemporâneos que melhor representem as coletividades nativas, mas que nesta geração pós-moderna, inserida em um contexto acelerado de mudanças, beiram a uma completa desfiguração. Desta maneira, tanto a globalização, vista como um processo de intensificadas rupturas de fronteiras, como a industrialização alimentar, sob os olhares da criação de alimentos sem memória e pobres em sabor, propulsionariam o distanciamento cada vez maior da dimensão simbólica da comensalidade (CONTRERAS, 2005, p.135). Aliado a estes fatores, a singularidade da era digital e o surgimento de dois perfis de usuários distintos, nativos e imigrantes digitais, acelerariam os processos de consumos desterritorializados e desvinculados aos espaços tradicionais da nossa cultura. Portanto, tratando especificamente sobre o queijo coalho tradicional nordestino, a popularização de opções industrializadas, a popularização de opções mundializadas (e padronizadas) de outros tipos de queijos e a cultura consumista desterritorializada da era digital seriam fatores chaves do corrompimento das práticas tradicionais e dos hábitos alimentares do coalho na contemporaneidade.

Assim, visualizando uma contracorrente apta a proteger e integrar esse bem alimentar de vez a cultura nacional, visualizam-se os regimes de salvaguarda. A patrimonialização cultural imaterial, vista em figura máxima no Brasil através do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, seria um possível caminho assertivo a ser buscado, visto a existência de casos semelhantes como o registro em 2008 do “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas” em Minas gerais. Entretanto, a outorga do título de patrimônio pelo órgão não garante a socialização destes bens alimentares aos públicos nativos da nova era, já que estes, forjados diretamente na desterritorializada *cybercultura*, tornam-se mais desvinculados, em princípio, as tradições culturais locais (PRENSKY, 2001). Assim, é possível visualizar através da patrimonialização imaterial um processo de proteção cultural do coalho, apesar de não garantir a defesa efetiva de todas os fatores previamente visualizados. Para isto seria necessário, além da visão clássica da instituição do patrimônio, a configuração de interfaces dialéticas entre as tradições constituídas de forma analógica com o espaço digital, ocupado cada vez mais pelas novas gerações. Também, visualizando a proteção contra as apropriações industriais de práticas tradicionais e geracionais, a instituição de indicações geográficas que deem conta de podar os oportunismos da grande máquina capitalística, não excluindo iniciativas artesanais regionalizadas e tradicionais dos mercados comerciais.

4. CONCLUSÕES

A partir do recorte desenvolvido neste trabalho, foi possível categorizar os principais aspectos socioculturais do queijo coalho no nordeste brasileiro. A partir desta visão estabelecida, visualizamos o queijo coalho artesanal nordestino como um bem alimentar ligado a cultura ea tradição regional, apto a ser eleito como um patrimonio cultural imaterial brasileiro. A aferição deste título se mostra relevante ao

passo que vivenciamos na atualidade movimentos de globalização dos gostos, industrialização das produções e desterritorialização das identidades tradicionais pela cibercultura. Assim, como contribuição inovadora, visualizamos a necessidade de expandir os campos de atuação do patrimonio imaterial as novas gerações através de interfaces inovadoras capazes de traduzir os saberes-fazeres constituidos analogicamente em referencias claras a cultura em rede. Também se visualiza a possibilidade de atuação e instituição de indicações geográficas como forma de frear as apropriações culturais tradicionais promovidas pela grande industria alimentícia.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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.

CONTRERAS, J. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A, M; GARCIA, R, W, D (organizadoras**). Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

COSTA, L, C, N; SERRES, J, C, P. A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil. **Confluências Culturais**. v. 9, n. 2, pp.135-146, 2020.

DELOIRE, A; FERRER, M; CARBONNEAU, A. **Respuestas de la viña al *terroir*. Elementos para determinar un método de estudio**. Revista Internet Técnica del Vino, nº1, 2004.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Queijo coalho artesanal no estado de Sergipe**. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (org.). O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, 2017.

MENEZES, S.S.M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo.** Tese (Doutorado em Geografia), Universidade Federal de Sergipe, 359 f, São Cristóvão/SE, 2009.

PORTO, Costa. **O pastoreio na formação do nordeste**. Departamento de Imprensa Nacional: Rio de Janeiro/RJ, 1959.

PRENSKY, M. ***Digital natives, digital imigrants. On the Horizon***. MCB University Press, v. 9, n. 5, 2001.

SCHLESINGER, Sergio. **Onde Pastar? O gado bovino no Brasil**. Rio de Janeiro: FASE, 2010.

ULISSES, Ivaneide Barbosa. **História do queijo coalho do nordeste do Brasil**. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (org.). O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, 2017

VÉRAS, Ítala Viviane et al. Queijo coalho artesanal no nordeste do estado do Rio Grande do Norte. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão. (org.). **Queijo Coalho Artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, 2017.