

**Memórias que se querem História:  
os relatos orais na construção de uma tradição do queijo de Jaguaribe - Ceará**

*Memories that want to History:  
the oral reports in the construction of an oral tradition of the cheese of Jaguaribe - Ceara*

**Ivaneide Barbosa Ulisses**  
Doutoranda, PPGH-UFGM  
FAFIDAM-UECE  
ivaulisses@yahoo.com.br

Resumo: Trago as primeiras articulações metodológicas oriundas da minha pesquisa de doutoramento, intitulada, “Consumo da tradição: a inserção do Queijo de Coalho de Jaguaribe (Ceará) no mercado de produtos artesanais. (1970-2010)”<sup>1</sup>; os produtores de queijo do supracitado município passam, no momento, pelos processos que buscam a obtenção do registro da identificação de origem junto ao INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial). Uma das principais fontes para as interpretações é o relato oral, ou seja, as entrevistas com queijeiros locais, cujas regularidades ratificam a ideia de uma “monumentalização” do queijo.

Palavras-chave: Memórias; Fonte Oral; História.

*Abstract: I bring the first joint methodological coming from my doctoral research, entitled, “Consumption of tradition: the insertion of the cheese curd Jaguaribe (Ceara) in the market for craft products. (1970-2010)”<sup>1</sup>; cheese producers above the city are at the moment, the processes that seek to obtain the record of identifying the source with the INPI (National Institute of Industrial Property). One of the main sources for the performances is the oral account, or interviews with local cheese makers, whose regularities confirm the idea of a “monumentalization” of cheese.*

*Keyword: Memoirs; Oral Source; History.*

## Apresentação

Seja nossa memória individual, seja essa memória coletiva que é a cultura – tem uma função dupla. Uma é, com, efeito, conservar certos dados, a outra é relegar ao esquecimento as informações que não nos servem e que poderiam atulhar inutilmente nossos cérebros. Uma cultura que não sabe filtrar o que preservamos como herança dos séculos passados é uma cultura que nos lembra o 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).

O presente texto discorrerá, de forma provisória, em torno de um quadro contextual

que a minha pesquisa de doutorado<sup>1</sup> deve se pautar. Ou seja, dialogarei com diferentes autores em torno de certas questões e suas inter-relações. São elas, as certas questões: memória, fonte oral e sua apropriação da historiografia (no caso, especificamente, a que remete à História do Vale do Jaguaribe). A memória, enquanto narrativa; fonte oral, como oriunda dos procedimentos da História Oral e a historiografia, em relação às falas dos entrevistados.

A ideia da pesquisa de doutoramento surgiu com o convite da EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) para a participação em um projeto da instituição, iniciado em 2009, que tem por objetivo obter o selo de Indicação de Origem Geográfica para o “Queijo Coalho Artesanal” do município de Jaguaribe, situado a 308 Km de Fortaleza com um pouco mais de 36 mil habitantes (IBGE/08). A Indicação de Origem Geográfica é pronunciada pelo INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial)<sup>2</sup>, que atestaria e ajudaria na preservação das qualidades ditas distintivas e características do local e da tradição da feitura do queijo artesanal jaguaribano.

O meu papel no projeto da EMBRAPA foi inventariar aspectos que justificassem a atribuição da alcunha de tradicional ao queijo coalho artesanal de Jaguaribe. O inventário se somará a outros textos e documentos produzidos por diferentes áreas do conhecimento ligadas ao projeto que será, em forma de relatório, entregue ao INPI, elencando 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, referentes à iguaria.

Com base no inventário, construímos o corpo documental para a pesquisa de doutoramento com diferentes fontes passíveis de análise, tais como: as “entrevistas” com produtores, vendedores, 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); as próprias “instalações e equipamentos da feitura do queijo” nos aparecem como dados importantes que significam situações físicas e técnicas diferenciando dos produtores no processo; “Historiografia cearense”, mais especificamente as que refletem sobre o Vale do Jaguaribe e como tais interpretações da

---

<sup>1</sup> A pesquisa de doutoramento intitula-se: “Consumo da tradição: Patrimônio e a inserção do Queijo de Coalho de Jaguaribe (Ceará) no mercado de produtos artesanais (1970-2010)”.

<sup>2</sup> 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 franquias empresariais, 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 n.º 9.609/98). Cf. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em: 21.11.2010.

História são apropriadas pela memória dos produtores na construção de uma narrativa sobre a presença da iguaria no município em um processo de longa duração. E, finalmente, a “legislação”, primeiro em torno do comércio de produtos de origem animal, afinando para os laticínios, até chegar ao queijo.

Todas as fontes elencadas são analisadas enquanto suportes de memórias possibilitando compreender o processo de escolha, seleção e “fabricação” de uma memória dentro das circunstâncias postas na atualidade aos queijeiros. Trataremos no artigo, como já informamos, a relação entre as narrativas dos produtores e a narrativa historiográfica acerca da tradição da produção e comercialização do queijo e sua presença no município de Jaguaribe.

#### Narrativas sobre memórias(s)

Espero cumprir a meta desejada e exposta há pouco e, para iniciar a discussão, que venha o lúdico fio condutor da afirmativa de Sherlock Holmes, ou melhor, do seu criador, o médico e escritor Conan Doyle (2001, p.24), “[...] no meio de uma ação e reação de um denso exame da humanidade, podemos esperar qualquer combinação de acontecimentos possíveis”. Temos menor ambição, pois não se trata da humanidade como um todo, tão pouco de causa e efeito como única possibilidade de encontro entre as narrativas de diferentes personagens, mas combinações possíveis no jogo de probabilidades por meio de seleção de dados, vestígios a serem analisados e ligados como fios em teias de aranhas ou tramas de um romance, como Ginzburg (1998) já sugeriu, há muito, em suas pesquisas.

Na epígrafe, Umberto Eco define memória coletiva como cultura. A memória-cultura de Eco seleciona. E na mesma sequência do diálogo, exposto na obra da epígrafe, o historiador Jean-Claude Carrière continua o raciocínio de Eco com mais uma questão: “Como fabricar nossa memória, nessas condições, sabendo que essa memória é uma questão de escolhas, de preferências, de descartes, de omissões voluntárias e involuntárias? (ECO; CARRIÈRE, 2009, p. 61).

Nas primeiras idas a campo, na cidade de Jaguaribe, chamou-me a atenção a ausência da preocupação dos produtores e familiares com a guarda de objetos de memória da produção do trabalho com o queijo local, assim como certa relutância em compartilhar as suas experiências comigo. As primeiras entrevistas foram angustiantes, pois os entrevistados

pareciam repetir, um a um, uma narrativa que, em pouco, mudava uma em relação à outra.

A pesquisadora teve que sair do seu ponto de conforto para poder perceber um significado na quase ausência de dados e objetos de memória, para a temática. Quase esqueci que o que é dito, ou não dito, em uma entrevista, pode não ser o que espera o pesquisador(a), e que a ausência, no presente caso, era uma pista de como aquelas pessoas experimentavam as suas relações com a produção queijeira local em dada conjuntura: a conjuntura atual de drásticas mudanças no que concerne as ferramentas, higienização e padronização do produto. Conjuntura que estão a elaborar uma sistematização das memórias do grupo sobre tal produção.

Formular novas questões, perguntar mais vezes, ser mais persistente foram saídas encontradas e que acabaram por resultar em fluídos, como de Maria de Fátima Diógenes, bisneta de produtores de queijo e também produtora:

Tudo que se fazia em Jaguaribe era com o queijo. Você ia fazer um negócio no banco você *levava, leva* um queijo para poder resolver seu problema mais rápido[...] a moeda de troca é um queijo. 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 [...] (MARIA DE FÁTIMA DIÓGENES, 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 há 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.

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. Mas com a necessidade da inserção do produto em um mercado mais exigente, tanto quanto a higiene, a feitura e a comercialização, como, 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.

Daí, as antigas prensas de madeira jogadas ao léu, em meio ao sol, como Fátima nos diz, começam a ser recolocadas em locais à sombra, à espera de questionamentos sobre o propósito do trabalho realizado por elas durante longo tempo. Assim, como a busca nos baús antigos de objetos, como cadernetas de notas utilizadas por avôs e pais, se torna exercício de alguns. Ou ainda, o esforço da lembrança em catar nomes de pessoas mais velhas que possam informar sobre o trabalho, o fazer em torno da iguaria. Preocupações, hoje, que botam na ordem do dia dos produtores instigados pelos técnicos que trabalham no ajuntamento dos dados sobre uma História do queijo jaguaribano. Momento ímpar de coleta de dados, de formulações de narrativas na construção de uma memória coletiva sobre a trajetória da iguaria.

O que a memória-cultura seleciona como herança a ser preservada e o que ela relega ao “cemitério dos objetos desaparecidos”? E mais perguntas surgem: quem seleciona? Para quê? Para quem? Como? Onde? Quando? E como Eco e Carrière (2009) nos lembram que selecionar é, ainda, “escolhas” que causam tensão para quem escolhe e existe um clímax de decisão que envolve forças, que aquele que escolhe, tem que medir, o que seria melhor e pior pra si e, nem sempre, é vencedor na disputa/seleção.

Entre as seleções, escolhas possíveis aos queijeiros, destaco a apropriação por parte deles de dada historiografia, pois vejamos: para o inventário, que deve ser entregue ao INPI, arrolamos essa produção queijeira do Jaguaribe à colonização da região, que o supracitado município faz parte, ou seja, tal produção liga-se diretamente à pecuária. O que diz a historiografia sobre o tema da colonização da região, segundo Jucá (1994, p.15.):

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

Raimundo Girão (1986, p.15) 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. Neto

(2003) confirma, através de compilação de documentos oficiais, o período do século XVII como da intensificação do povoamento na ribeira do Jaguaribe com formação dos chamados currais e fazendas. Tal formação é oriunda das terras concedida ao João de Barros e Aires da Cunha, que iam do Rio Grande do Norte (Traição) a Iguape-Ceará.

Na pesquisa de Chaves (2009), a autora escreve que no caso do Ceará, seguindo o curso das boiadas, formaram-se as fazendas de criar que foram proliferando-se e, aos poucos, formando nas margens dos rios, os povoados, os vilarejos e as pequenas cidades. Tendo sua colonização consolidada em meados do século XVIII, 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 essa última, pela sua abundância hídrica, várzeas férteis imensas, entre outros fatores, fazendo da mesma, formidável entreposto comercial, tendo em vista que as estradas que lhe atravessavam interligavam-na às outras ribeiras, além de ligar a capitania do Ceará às circunvizinhas. Sobre o assunto Vieira Júnior (2004) nos fala:

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, e continua a se fazer, dentro da 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 8 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, p.11).

A criação do gado de toda a região do Vale abastecia o mercado da chamada “carne de charque” ou “carne verde”. Diz-nos, ainda, Jucá (1994, p. 25.): “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, o principal produto comercial, e o leite, um dos principais produtos diário das famílias, podiam ser de fazendeiros ou de trabalhadores. Do leite, surgiam vários outros produtos e, 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. Peculiar, ao município, foi o queijo torna-se, pertencente ao cotidiano do lugar até os dias atuais, portador de traços culturais locais.

Valdelice Girão (1994) apresenta-nos pistas do início da entrada do gosto pelo queijo no cotidiano local: era um alimento do dia a dia. Um alimento que compunha a dieta daqueles da família, como daqueles na labuta diária com os cuidados com os animais, tanto no pasto, como durante as longas viagens pelos “caminhos do gado” no sertão:

Na capitania do Ceará casas sóbrias, cobertura de telha, vastos alpendres e paredes grossa, 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 chopanas pequenos roçados [...] trabalho para mulheres e crianças homens na labuta pastoril [...] lavoura milho, feijão e pouco algodão para fiação doméstica [...] o gado fornecia o complemento alimentar leite, queijo, manteiga e carne [...] (GIRÃO, 1994, p. 66.)

Assim, a produção do queijo de coalho de Jaguaribe, liga-se à instalação das fazendas para a criação de gado, século XVII, passando pelo período das charqueadas no século XIX (“era de ouro”<sup>3</sup> da região). Produção, essa, inicialmente, associada à economia de subsistência, na qual, quase todos, tinham acesso ao queijo e a manteiga para consumo das suas famílias e agregados.

O produtor e comerciante de queijo coalho artesanal, Sr. Neto do Brum, de 50 anos, 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 invernado [...] 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 invernada. Mas aí quando foi pra

---

<sup>3</sup> A pecuária sertaneja, ápice na primeira metade do séc. XVIII, sobretudo com a Carta Régia de 1701, que proibia criação de gado até dez léguas da faixa litorânea. Neste final de século, a carne seca sofreria reveses em virtude da seca, sobretudo da seca de 1790/93 - Seca Grande.

gente, já na nossa geração já era fazer o queijo consumia e vendia o restante (NETO DO BRUM, 2009).

O seu Coração, de 65 anos, atualmente motorista de táxi na sede do município, viu muito, quando era criança, a mãe e as irmãs fazerem queijo na zona rural e conto-nos algo parecido com a descrição do Sr. Neto do Brum:

[...] 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[...] (SEU CORAÇÃO, 2011)

Segundo Michel Pollak (1992) a memória é resultado de disputas, jogos entre memórias concorrentes e o esquecimento é o silêncio proposital diante da disputa perdida, em algum momento. Postura diferente de Eco (2009), que considera o esquecimento quase uma função orgânica necessária para não atulhar o cérebro de coisas desnecessárias e, nesse aspecto, lembramos o clássico “Memória Coletiva” de Maurice Halbwachs (1990, p.37), quando diz: “Só temos capacidade de nos lembrar quando nos colocamos no ponto de vista de um ou mais grupos e de nos situar novamente em uma ou mais correntes do pensamento coletivo”. Considera Halbwachs, o esquecimento natural em virtude do afastamento do grupo ou grupos de afetividade.

Para Halbwachs (1990) e Eco (2009), esquecer-se pra não atulhar a cérebro de “coisas” desnecessárias, lembra um pouco o diálogo dos personagens de “Estudo em vermelho”, quando o Dr. Watson descreve e enumera as áreas de conhecimento e ignorância absoluta do investigador Sherlock Holmes que, segundo narrativa do doutor, dava-se de acordo com um método escolhido pro Holmes para não abarrotar sua memória com informações não especializadas:

Dr. Watson: – Por que está tão admirado? Perguntou ele (Sherlock Holmes), sorrindo diante da minha expressão de surpresa. – Agora que tenho esse conhecimento, tratarei de esquecê-lo o mais depressa possível. - Esquecê-lo! (Dr. Watson). – [...] o cérebro de um homem como sendo somente um sótão vazio, que você deve dispor os moveis conforme a sua conveniência. Uma pessoa tola enche-o com tantos cacarecos quanto encontra à mão, de tal forma que os conhecimentos que podem ter alguma utilidade para ele ficam



soterrado, ou, na melhor das hipóteses, tão escondidos entre as demais coisas que lhe é difícil alcançá-las. Um trabalhador especializado, ao contrário, é muito cuidadoso com o que leva para o sótão da sua cabeça (Sherlock Holmes) (DOYLE, 2001, p.18-21)

Ao perguntar aos produtores quando o queijo chegou a Jaguaribe, eles respondem que foi com a chegada dos antepassados à região e, quando perguntados quando o queijo tornou-se o produto comercial central do município, eles dão a mesma resposta. Como observamos na historiografia e na própria fala de certos produtores de queijo, a iguaria foi mantimento ligado aos afazeres domésticos, complemento alimentar e não, inicialmente, a comercialização como aparece em certas falas, já registradas atualmente.

Podemos admitir que, 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 nos auxilia; 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 pro farinha. Ia 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, gráudo[...] 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 matéria l[...] no começo era assim (FRANCISCO BENÍCIO NOGUEIRA DIÓGENES).

Os comboieiros foram uns dos principais responsáveis pela construção da reputação do queijo de Jaguaribe, mas outra forma de comercialização e divulgação do queijo de Jaguaribe é, ainda, o próprio produtor que, com a sua família, oferece seu queijo em feiras semanais, tanto em Jaguaribe como nas cidades circunvizinhas e esse tipo de venda predominou por quase todo o século XX.

O Sr. José Flávio Diógenes, de 50 anos, produtor herdeiro das terras e do trabalho familiar de pelo menos duas gerações anteriores a dele, nos dá uma pista do cotidiano do início da comercialização do laticínio, ao ser indagado sobre o que o seu pai e avô relatavam acerca da venda do queijo:

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) [...] Tinha também (feiras) em Jaguaribara. Feirantes compravam em Jaguaribe e iam pra feiras em Jaguaribara, não sei se Jaguaruana (JOSÉ FLÁVIO DIÓGENES, 2009).

E continua o Sr. José Flávio sobre a sua própria participação na venda do queijo:

Comecei em 1986. Em 86 a produzir meu próprio produto, mas a vender em Fortaleza desde 1975[...] vendia para me sustentar e estudar. O meu pai fazia queijo e os dele (pai) já fazia queijo também. Produzia o leite e fazia queijo (JOSÉ FLÁVIO DIÓGENES, 2009).

Marcamos, então, a metade do século XX como a da forte comercialização do queijo coalho de Jaguaribe, sendo que nos anos 70, também no século XX, Fortaleza torna-se a principal compradora dos laticínios do referido município, tornando a iguaria, de lá para cá, no principal arrecadador de divisas local.

Em Holmes/Doyle (2001), como em Halbwachs (1990) e em Eco e Carrière (2009), o cérebro também não é lugar de abarrotar com o desnecessário, mas o esquecimento é de outra ordem: deve ser uma necessidade pautada na eficiência racional da máquina cérebro. Em Holmes/Doyle (2001) nada é realmente esquecido. Toda informação encontra-se arquivada e o importante é fazer a escolha sábia e consciente de esquecer (ou melhor colocar no subterrâneos do cérebro, para não atrapalhar).

Em Pollak (1992), silencia-se para manter posição de disputa e/ou de controle sobre a memória. Mas me parece que todas as ideias expostas, como da memória-cultura ou apenas memória, têm função de coesão de grupo (nação, comunidade, sociedade civil). Esquece-se, para manter-se enquanto grupo coeso, identitário em uma dimensão territorial maior (como na ideia de nacionalidade), mas esquece-se também para manter particularidades identitárias diante de um grupo hegemônico, em dado momento do relacionamento.

Na mesma linha de Pollak (1992), podemos imaginar outra função do esquecimento que envolveria coesão, porém mais relacionado com o aspecto de uma herança pesada por demais para se carregar. Por que, como diz Bosi (2003), ao analisar uma das fontes de memória (a oral), no texto “Substancia Social da Memória”:

Grande mérito dos depoimentos é a revelação do desnível assustador e experiência vivida nos seres que compartilharam a mesma época [...] a rede vem carregada de representações ideológicas[...] a narrativa mostra a complexidade do acontecimento (BOSI, 2003, p.18).

Retomemos a Eco e Carrière, da epígrafe inicial: “A cultura (memória) é um cemitério de livros e outros objetos desaparecidos para sempre [...]” (2009, p. 59). Encontramos em Pollak (1992) uma direção contrária a dos autores mencionados anteriormente, na impossibilidade de existência de um “para sempre desaparecido”. Para Pollak, a memória é trabalho permanente e necessário de reinterpretação, um combate entre presente e passado: “[...] passado é contido por uma exigência de credibilidade que depende da coerência dos discursos sucessivos [...] O que está em jogo na memória é também o sentido da identidade individual e do grupo [...]” (POLLOK, 1992, p.7). Tal perspectiva caminha na direção da mudança de paradigma da disciplina História, ao longo do século XX, e a relação entre memória e História é um ponto de vista, para exame de tal mudança.

Beatriz Sarlo (2007) abre a obra “Tempo Passado” com a colocação:

O passado é sempre conflituoso. A ele se referem em concorrência, a memória e a história, porque nem sempre a história consegue acreditar na memória, e a memória desconfia de uma reconstrução que não coloque em seu centro os direitos da lembrança(direitos de vida, de justiça, de subjetividade). Pensar que poderia existir um entendimento fácil entre essas perspectivas sobre o passado é um desejo ou um lugar-comum (SARLO, 2007, p. 9).

Sarlo expõe outra perspectiva entre o jogo de lembrar e esquecer, quando alguém relembra, no caso do “testemunho” oral, ela apresenta uma memória que é entendimento, ou seja, lembra-se quando se entende (aprende) e só entende dando significado ao ocorrido. O significado surge com as sensações, expectativas em torno do acontecimento, o que já é uma interpretação. Cada relato traz experiências de quem relata e, portanto, a memória e a História possuem coerências de ordens diversas e nunca tranquilas.

Voltemos ao historiador Jean-Claude Carrière na continuação do diálogo com Eco: “Sou historiador por formação e sei a que ponto devemos desconfiar dos documentos que supostamente nos fornecem o conhecimento exato dos fatos do passado [...]” (2009, p. 61). “A questão de filtragem [...]” (2009, p. 63). E na continuação do diálogo, Eco completa: “Nem a memória individual nem a memória coletiva são fotografias do que realmente aconteceu. “São reconstruções” (2009, p. 64).

Le Goff (1996), a respeito da memória e da História, diz que o que sobreviveria de um acontecimento seria uma escolha daqueles que vivenciaram-no ou seleção dada pelos

discursos dos historiadores. No caso, toda produção de vestígios/objetos das ações humanas são vestígios de memória e ao mesmo tempo passíveis de serem escolhidas pelo historiador para interpretar dada situação, em dado tempo e espaço. Le Goff (1996, p. 35) escreve:

A história [...] aplica-se a dois tipos de materiais: os documentos e os monumentos[...] O que sobrevive não é o conjunto daquilo que existiu no passado, mas uma escolha efetuada quer pelas forças que operam no desenvolvimento temporal do mundo e da humanidade, quer pelos se dedicam à ciência do passado e do tempo que passa, os historiadores[...] Estes materiais da memória podem apresentar-se sob duas formas principais: os monumentos, heranças do passado, e os documentos, escolha dos historiadores [...].

Pollak (1992), a respeito de Halbwachs, nos ajuda na discussão, mais uma vez, ao explicitar os pontos de referências para a memória:

Pontos de referência para memória de Maurice Halbwachs: monumentos, personagens, datas, paisagens, tradições, costumes, certas regras de interação, culinária[...] música[...] undamenta e reforça os sentimentos de pertencimento e as fronteiras sócio-culturais (POLLAK, 1992, p. 3).

Os pontos de referências da memória são os mesmos do alvo de uma das transformações de perspectiva da nova História em relação à tradicional História. São os documentos na mira da interpretação do historiador, ou seja, ampliação das fontes proposta desde Annales (1930). Voltemos, nesse aspecto, à memória-cultura de Eco. O historiador tem a sua disposição toda uma produção de vestígios culturais que marcam (marcaram) certo grupo, em certo lugar. Objetos culturais ou objetos de memória. E continuamos com o historiador Le Goff (1996):

O documento é monumento. Resulta do esforço das sociedades históricas para impor ao futuro [...] determinada imagem de si própria [...] não existe um documento-verdade [...] Ele é o testemunho de um poder polivalente e, ao mesmo tempo, cria-o (LE GOFF, 1996, p. 537).

Assim, vemos nesse primeiro momento da investigação, a relação entre as memórias dos produtores de queijo do município de Jaguaribe, em um momento peculiar em que constroem, sistematizam suas lembranças para composição de uma memória de grupo sobre seus “fazer” e como estão, a exemplo, se relacionando com outras memórias como da historiográfica.

Como inicialmente apontamos, as considerações são preliminares, além de curtas, mas prometem um desafio e tanto para o processo de coleta e na análise dos diálogos dos sujeitos que estão a formular uma memória de grupo sobre o tema e que desejam que essa se torne História.

#### Entrevistas

José Flávio Diógenes, 2009.

Antônio Carlos de Freitas, 2009.

Francisco Vieira Neto (Brum), 2009.

Francisco Benício Nogueira Diógenes, 2010

Antônio Freire Neto, 2009.

Maria de Fátima Diógenes, 2010.

José Edmar Bessa, 2011.

Brás Diógenes, 2011.

#### Referências

ALEGRE, Sílvia Porto. Mãos de mestres. Itinerários da Arte e da Tradição. São Paulo: Maltese, 1994.

BOSI, Ecléia. O tempo vivo da Memória. Ensaio sobre psicologia social. SP: Atelier Editorial, 2003, cap. 1. p.13-30.

CANCLINI, Néstor García. Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: EDUSP, 2000.

CHAVES, Elisgardênia de Oliveira. Viver e morrer. Uma análise sobre a configuração sócio-familiar na freguesia de Limoeiro – CE, (1870 a 1880). (Dissertação de Mestrado), Ceará, 2009.

ECO, Umberto; CARRIÈRE, Jean-Claude. Não contem com o fim do livro. Rio de Janeiro, 2009.

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

DOYLE, Arthur Conan. Um estudo em Vermelho. São Paulo: Martin & Claret, 2001.

- GINZBURG, Carlo. O Queijo e os Vermes. O cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição. São Paulo: Cia das Letras, 1998.
- GIRÃO, Raimundo. A marcha do povoamento do Vale do Jaguaribe (1600-1700). Fortaleza - Ceará, 1986.
- GIRÃO, Valdelice. C. Da conquista e implantação dos primeiros núcleos urbanos na Capitania do “Siará grande”. In: História do Ceará. Souza, S. (coord.). 2 ed. Fortaleza - Ceará: 1994.
- GOFF, Jacques Le. Documento/monumento. In: GOFF, Jacques Le. História e Memória. 4 ed. Campinas: Editora da Unicamp, SP, 1996.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ/Minc/IPHAN, 2002.
- HALBWACHS, Maurice. A Memória Coletiva. São Paulo: Revista dos Tribunais LTDA, 1990.
- JUCÁ, Gisafran Nazareno Mota. O papel da pecuária e do algodão. In: História do Ceará. Souza, S. (coord.). 2 ed.. Fortaleza-Ceará: 1994. p 15-22.
- NETO, Cicinato Ferreira. Estudos de História Jaguaribana: documentos, notas e ensaios diversos para história do baixo e médio Jaguaribe. Fortaleza: Editora Premium, 2003.
- PINTO, Mércia de Vasconcelos. Identidade Cultural: In: Palestra durante o Encontro dos Estudantes de Arquitetura (Enea). Brasília, 2004.
- POLLAK, Michael. Memória e identidade social. In: Revista Estudos Históricos. Rio de Janeiro, v.5, n. 10, 1992.
- POULOT, Dominique. Uma História do patrimônio no Ocidente, séculos XVIII-XXI. Do documento aos valores. São Paulo: Edição Liberdade, 2009.
- RAMOS, Francisco Régis. A danação do objeto. O museu no ensino de História. Chapecó: Argos, 2004.
- SOUZA, Simone de. História do Ceará. 2 ed. Fortaleza - Ceará: 1994.
- RIBEIRO, Valdir Uchoa. Jaguaribe. Minha Terra. Cronologia – 1º parte, v. 9. Fortaleza: Editora Premium, 2010, p. 11.
- SARLO, Beatriz. Tempo Passado. Cultura da memória e guinada subjetiva. São Paulo: Cia das Letras, 2007.
- VIEIRA JR. A. Otaviano. Entre paredes e bacamartes: história da família no sertão (1780-1850). Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2004.