

## **FONTE ORAL, MEMÓRIA E TRABALHO: POSSIBILIDADE DE UMA HISTÓRIA DO QUEIJO EM JAGUARIBE – CEARÁ.**

**Ulisses, Ivaneide Barbosa**  
**UECE-FAFIDAM. Mestre.**  
**ivaulisses@yahoo.com.br.**

### **1. Apresentação**

Necessário reafirmar de acordo com o resumo inscrito no presente encontro, que apresentaremos aspectos, proposta de trabalho e questões preliminares que evidentemente poderão modificar-se após término da pesquisa de campo e análise das fontes coletadas de uma pesquisa que teve início no segundo semestre do ano de 2009 e devemos apresentar um relatório (dossiê de fontes) até o segundo semestre do ano 2010 a EMBRAPA (parceira neste processo).

A problemática é pautada na sistematização escrita das heranças, lembranças, representações dos produtores de “Queijo de Coalho” do município de Jaguaribe-Ceará em um momento em que esses sujeitos históricos passam por modificações profundas em suas rotinas de trabalho no momento de tensão e reorganização da produção local, onde, a intenção é trabalharmos com documentação escrita, iconográfica e oral.

### **2. Jaguaribe**

Rio das “onças”<sup>i</sup> ou o município de Jaguaribe (308 Km de Fortaleza) com um pouco mais de 36 mil habitantes (IBGE/08) é em diversas conversas entre as pessoas em diferentes regiões do Ceará, lembrado primordialmente por dois aspectos: o primeiro, referente as históricas brigas de famílias, como dos Uchoa e Diógenes, falas estas que misturam aspectos de realidade e façanhas lendárias, mesmo tais brigas não existindo mais, a fama da região ainda é associada a violência, principalmente a violência ligada a pistolagem. Mais amena é a segunda lembrança das pessoas em relação ao município, esta ligada a sua produção de queijo de coalho, carregada de termos apreciativos como um dos melhores do Estado ou como nos diz a poetisa Fátima Rufino “melhor do Brasil”:

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... (2004)

A produção do queijo local associa-se a colonização da região iniciada ao longo da ribeira do Jaguaribe, pautada na criação de gado, intensificada no século XVII com a doação de sesmarias para a formação de currais e fazendas. O município de Jaguaribe<sup>ii</sup>(ou boa parte física dele hoje) vem do início do século XVIII, enquanto sesmarias fornecidas com igual intuito de fixar o povoamento local e a sua exploração, através da criação de gado para abastecimento de carne para o mercado interno.

Segundo (Jucá,1994,p.15-22) a pecuária significou um passo decisivo no processo de ocupação nordestino. Os estados da Bahia e de Pernambuco teriam sido os dois pólos de partida em busca do sertão. Entre os locais escolhidos para criação bovina a região do Vale do Jaguaribe.

A carne de charque era um dos gêneros básicos da alimentação da época, mas propriamente de circulação comercial, mas também a partir da criação do gado temos outros produtos menos importantes enquanto mercadoria, mas importantes para subsistência, como o leite e seus derivados.

O fim da “era de ouro”<sup>iii</sup> da produção de carne de charque na região se foi logo no século XVIII devido a diferentes fatores, mas ao que parece, esses produtos associados a criação de gado como, o leite e o queijo, que eram utilizados para subsistência nos séculos de XVII ao XIX, surgem durante segundo quartel do século XX como alternativas aos produtores do Vale, voltados para a pequena comercialização. Até o momento nos parece que a produção do queijo a partir dos anos 70 do século XX desponta como elemento essencial da economia do município de Jaguaribe. Um dos produtores de leite do município o Sr. Antônio Carlos de Freitas, diz:

...nós já fomos a primeira bacia leiteira do estado do Ceará, hoje talvez estejamos na segunda ou terceira colocação. A primeira colocação foi dos anos 70, 80(séc.xx). (2009)

E continua outro produtor, este de queijo, o Sr. José Flávio Diógenes perguntado quando começou a viver da produção do queijo de Coalho:

3

Comecei em 1986. Em 86 a produzir meu próprio produto, mas a vender em Fortaleza desde 1975... Minha família tinha poucos recursos e pai mandava o queijo para cá e a gente vendia para se sustentar e estudar. O meu pai fazia queijo e os dele (pais) já fazia queijo também. Produzia o leite e fazia queijo. Geralmente era isso. (2009)

Pela historiografia percebemos que a produção do queijo associada a criação de gado para corte ou venda de leite era o trabalho primordial das pessoas do vale do Jaguaribe e em muitas falas as pessoas nos afirmam que não havia a preocupação com a venda de queijo ou manteiga porque todo mundo fazia, então, quem ia comprar? Até o momento as informações sobre a circulação e venda do produto nos apontam para a metade do século XX com a presença nas falas das pessoas da venda nas feiras locais. A fala do Sr. José Flávio nos dá uma pista quando perguntado sobre o que o seu pai e avô comentava com ele 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. (2009)

Antes o Sr. Neto do Brum nos auxilia com a descrição abaixo:

Naquela época(do avô) o queijo era só internado...Juntavam as vacas, porque era campo, né. 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

4

do meu pai continuava a mesma coisa. Ainda era  
invernada. Mas aí quando foi pra gente, já na  
nossa geração já era fazer o queijo consumia e  
vendia o restante.

### 3- O Queijo de Coalho

O queijo<sup>iv</sup> de forma geral é um alimento derivado do leite concentrado para coagulação e da eliminação do soro. O Queijo Coalho ou o Queijo de Coalho de Jaguaribe é um derivado do leite fresco de vaca, de massa cozida prensada que utiliza o coalho natural ou industrializado este queijo é dado como originário da região nordeste do Brasil.

O nome coalho é recebido devido à utilização, desde primeiros séculos até pelo menos a década de 70, de uma enzima extraída do estômago de animais como mocó, preá, cabritos, bezerros, entre outros para feitura da iguaria<sup>v</sup>.

Como já afirmamos acima, a problemática da pesquisa se relaciona com a feitura do queijo no município em um processo temporal de longa duração no espaço geográfico local, afirmada pela historiografia e pelas falas, no presente texto dos produtores de queijo, como o Sr. Francisco Vieira Neto de 50 anos, conhecido no local como Neto do Brum (localidade do município de Jaguaribe).

Diz-nos Sr. Neto do Brum quando perguntado sobre a existência do seu espaço enquanto local de produção de queijo, que o próprio denominou de “fazendinha”:

Começou com meu bisavô. O nome dele era João Nogueira. Produtor nordestino. Ele era do Rio Grande do Norte. Teve 42 filhos de 4 casamentos. Deixou cada filho com sua propriedadizinha... chamava-se Francisco Nogueira, conhecido como Chico Pedro...ele devido a quantidade de filhos expandiu as terras para o Ceará, porque é divisa, né. (são as terras do Sr. Neto do Brum até hoje).

### 4- A pesquisa

Então, a idéia da pesquisa nos foi despertada por esta tradição oral, que nos informa acerca desta produção do queijo de coalho e sua inserção em um processo

5

temporal de longa duração arrolado junto com a colonização do espaço geográfico do Vale do Jaguaribe<sup>1</sup> e com a instalação do ciclo econômico da pecuária no Estado (**autor**). Veio a calhar ainda, o trabalho em curso da EMBRAPA (Empresa Brasileira de Produtos da Agropecuária) que objetiva a certificação de qualidade do queijo de Coalho daquele município.

Tal certificação justifica-se dentro de um processo de tornar o produto queijo coalho de Jaguaribe aceitável em um mercado maior que o mercado local, estadual. Os produtores de queijo dentro deste processo de certificação enfrentam nos seus cotidianos mudanças que envolvem desde ferramentas, instalações, relações de trabalho e modos de fazer da iguaria.

Nem todos os produtores atuais estarão aptos a atenderem tais modificações exigidas pelos órgãos como da vigilância sanitária ou mesmo bancos que realizam empréstimos para estes.

A fala do Sr. Antônio Carlos de Freitas que além de produtor é o atual vice-presidente da associação dos produtores de queijo e derivados – QUEIJARIBE – do município de Jaguaribe. Aponta-nos uma das possíveis dificuldades apresentadas a maioria dos produtores locais que é a tomada de decisão da associação de criar um modelo e com a certificação do queijo tentar garantir junto ao mercado consumidor uma fidelização com a criação da marca, “Queijo Coalho ou de Coalho de Jaguaribe”:

Só vai conseguir vender o queijo de coalho de Jaguaribe, quem tiver com todas as características do queijo acertadas... O modo de fazer, o modo de cozinhar, o modo de tábuas. Tudo vai ser padronizado. (2010)

Daí, a pesquisa envolver principalmente o cotidiano dos produtores do queijo de coalho e perceber como estão no processo posto, mas certamente buscará perspectivas de outros sujeitos ligados a produção do laticínio como os trabalhadores que também estão/terão suas rotinas de trabalho e vidas sensivelmente transformadas, neste momento, de tensão e reorganização da produção local de queijo de coalho.

A iguaria tem sua inserção na tradição e na economia local, fisicamente tem-se a presença de queijarias nos espaços de Jaguaribe, como nos foi possível observar em

---

<sup>1</sup> Compõem a região do Vale do Jaguaribe. Além do município de Jaguaribe pertencem ao Vale também os municípios de Russas, Limoeiro do Norte (sede do campus da universidade), Jaguaruana, Jaguaribara, Alto santo, Morada Nova, Tabuleiro do Norte.

6

viagens as localidades e sede do município. Nestas ocasiões, tivemos oportunidade de presenciar a feitura da iguaria em prensas de madeira, mas também em instalações modernas de alumínio.

Instalações e equipamentos na feitura do queijo nos aparecem como dado importante para percebermos este momento de transição, pois significam situações físicas e subjetivas bem diferentes a serem analisadas.

Outro aspecto a chamar nossa atenção são as disputas discursivas, umas claramente expostas outras nem tanto, uma delas encontra-se na construção da memória. Memória que aparentemente nenhum produtor havia se preocupado até perceberem a possibilidade da inserção dos seus produtos em mercados melhores, com produções maiores, desde que eles obedeçam a determinados padrões. Comprovamos a despreocupação com os registros de memória no caminhar da coleta de fontes com ausência de arquivos familiares ou mesmo nas instituições locais acerca do queijo.

Talvez envolva discussões em torno dos chamados lugares da memória, como diz Michael Pollak (Pollak, 1989, p.3-15): "...entre os lugares da memória incluem-se(...) os monumentos, as paisagens(...), as tradições e costumes, certas regras de interação, folclore e a música, A referência de Pollak nos faz pensar como a própria "memória" destes produtores e instituição se quer construir para justificar um selo de qualidade que envolve também uma idéia da presença do produto em uma longa história de ocupação econômica, cultural do espaço geográfico.

Como tal memória se quer história? Que história se quer? Resumindo: Se antes não havia preocupação em sistematizar a memória, tem-se agora um processo contrário e tal memória se apresenta enquanto tradição e estas (memória/tradição) aparecem nos discursos como um dos elementos de distinção do produto que seus fabricantes desejam inserir em mercados consumidores mais amplos e exigentes. Quais são as características desse movimento? Quais as implicações para a pesquisa?

Articula-se a discussão acima outras perguntas direcionadoras passíveis de observação e análise:

- Como os produtores de queijo de coalho entendem a suas inserções na retórica do mercado maior?

7

- Que tipos de reformas estruturais necessitam realizar nos modos de fazer o produto para tal inserção? E como eles encaram-na?
- Que mudanças os produtores necessitam realizar nas relações de trabalho? E como os trabalhadores são visto nesta perspectiva?
- Que tipos de “associativismos” podem garantir a eles espaços nos debates e na aquisição de créditos para realização do intuito?
- Como tais mudanças relacionam-se com as transformações políticas, culturais e educacionais no local?
- Quais os principais pontos de tensão entre os diferentes sujeitos deste processo (produtores, governo estadual/ municipal/ federal e instituições como EMBRAPA e SEBRAE)?
- Que argumentos são utilizados pelos diferentes sujeitos deste processo na retórica das mudanças?
- Como produtores familiares ou de pequenas empresas de um município da região nordeste competem dentro de um processo de um país como o Brasil? Quais são as suas escolhas, táticas para concretude de seus intentos de desenvolvimento, crescimento, manutenção do poder econômico próprios?

Trabalhamos com um primeiro objetivo do interesse direto dos produtores e da Embrapa que é o de Produzir texto-relatório (dossiê das fontes) que deverá compor um relatório geral a ser apresentado a órgãos federais na busca de aquisição da certificação.

Um segundo objetivo é o plano de levarmos, ainda este ano, esta discussão para um programa de doutoramento, pensando, por exemplo, no trabalho Henrique Carneiro (Comida e sociedade. Uma história da alimentação. RJ: campus, 2003), quando o mesmo nos aponta alimentação como área de estudo que traz um complexo sistema simbólico, de costumes, rituais. Tema que se liga a diferentes linhas e disciplina, pois nos leva preocupar-nos desde os modos de fazer, ingerir, estabelecer dietas, de produção, circulação, e.t.c, do alimento em dado grupo social. Continua Carneiro:

Papel dos historiadores da alimentação... enfocar... a demanda por comida dentro da economia de subsistência e no interior dos mercados, as diferentes maneiras de conhecer, obter, adquirir, estocar, transportar e preservar alimentos, os diferentes tipos de mercados, os preços... b) as formas e técnicas de preparação; c) as formas de consumo; d) o ambiente sociocultural e as avaliações individuais e coletivas (diferença entre partos ordinários e festivos, comida como divisão social, e como ação simbólica, religiosa e comunicativa; e) os conteúdos nutritivos e as conseqüências para a saúde... (p4; 2003)

Outro aspecto que muito interessa, também apontando por Henrique Carneiro, é a interdependência de mercados na atualidade, ou seja, dentro das mudanças postas aos produtores de Jaguaribe cabe perguntar-se acerca das mudanças e suas relações com os atuais mercados fora da região.

E como já foi explicitado no início do texto e também interligado ao aspecto colocado acima, interessa-nos as características desta produção ainda no século XVIII no município até contemporaneidade, pois assim poderemos perceber cortes, continuidades ao longo do tempo não apenas relacionados diretamente ao produto e sua circulação, mas também a representação da iguaria no espaço local. Pois, já podemos perceber nas falas dos entrevistados e a própria ausência de documentação acerca do queijo que tal representação modificou-se igualmente.

De um produto que todos tinham em suas fazendas e casas de fácil acessibilidade a todos e pelo menos desde a década de 80 do século XX a repetida idéia de associar o queijo e sua qualidade ao espaço do município de Jaguaribe, enquanto elemento identitário.

Tal tradição (também a idéia de artesanal) e a ligação local são requisitos básicos para que órgãos como EMBRAPA e SEBRAE estejam prontos a colaborarem com sua certificação enquanto iguaria artesanal própria do município. Já podemos observar que

9

“tradição” e artesanal” são conceitos, posto enquanto barganha discursiva no mercado econômico ao quais produtores desejam fazer parte.

Para o cumprimento dos objetivos propostos na pesquisa está sendo necessária a divisão das atividades em duas etapas que ocorrem paralelamente com auxílio de um aluno da graduação. Uma etapa da pesquisa com a História Oral e outra etapa com o levantamento de documentação escrita acerca do queijo e sua história no município de Jaguaribe. A busca da documentação obedeceu o seguinte esquema:

#### **4.1- Documentação escrita e iconográfica**

1- documentação existente em acervos pessoais dos produtores de queijo do município;

2- documentação em instituições do município, como Secretaria de Agricultura Municipal; Câmara Municipal; Associação dos produtores de queijo e leite do município- Queijaribe -; Embrapa; Sebrae;

3- obras escritas dos séculos XVIII, XIX que podem nos dizer muito sobre o início do processo histórico da produção do queijo na região, tais como os almanaques, relatório de presidentes de províncias, jornais, relatos de viajantes, ensaio estatístico da província do Ceará;

4- obras historiográficas dos séculos XIX, XX e XXI voltadas para temática da História da Alimentação, caminhos da formação do agro- negócio no Ceará (produção leite e laticínios).

#### **4.2- Documentação da história oral**

Trabalharemos com a formulação da pesquisa (estudo do objeto, elaboração de roteiro), trabalho de campo (seleção dos entrevistados e realização das entrevistas) e o tratamento do material coletado (transcrição, arquivamento). Dessa maneira, têm-se o processo concernente à articulação teórica e metodológica das atuais discussões dentro da disciplina de História em plena interdisciplinaridade com métodos antropológicos e também com métodos ligados diretamente às problemáticas de pesquisas das novas tendências historiográficas, com ênfase no recurso a fonte oral e visual e a intertextualidade na investigação.

10

1) treinamento – caracterizada pelo levantamento de bibliografia; estudo da bibliografia tanto no que concerne ao preparo da ida ao campo como o estudo de autores com temática da cultura;

2) pesquisa exploratória – caracterizada pelo levantamento e seleção dos entrevistados;

3) elaboração de fichários, declarações de permissão do uso das entrevistas, roteiro de perguntas;

4) entrevistas – serão gravadas e fotografadas;

5) procedimentos pós-entrevistas: transcrições e conferência – serão armazenadas as entrevistas em computador – tanto som como transcrições;

Para uma terceira etapa da pesquisa: sistematização e análise da documentação selecionada: 1- sistematização e análise dos documentos escritos e orais; 2- relacionar documentação escrita e oral; 3- produção texto final; 4- Apresentação dos resultados temos como prazo final novembro/2010.

Toda a documentação já coletada encontra-se em fase de transcrições, sistematizada e análise, mas ainda não terminamos a fase de entrevistas (estas foram divididas em três visitas a cidade de Jaguaribe e duas delas até o momento foram realizadas em Fortaleza. Falta uma terceira visita a Jaguaribe que deve ocorrer no mês de abril). Já as visitas aos arquivos como jornais estão em processo.

#### **4.3- Fontes de pesquisa já catalogadas e fichadas**

ALEMÃO, Francisco Freire. *Diário de Viagem de Francisco Freire Alemão: Fortaleza-Crato, 1859*. Fortaleza: Museu do Ceará, Secretaria de Cultura do Estado do Ceará, 2006.

ARARIPE, Tristão de Alencar. *História da província do Ceará: dos tempos primitivos até 1850*. Fortaleza. Edições Fundação Demócrito Rocha, 2002.

ABREU, Capistrano J. *Caminhos antigos e povoamento do Brasil*. Vol. 2º Série. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988.

----- . *Capítulos de História Colonial: 1500-1800*. 7º Ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988.

BEZERRA, Antonio. *Algumas Origens do Ceará*. Ed. Fac. Sil. Fortaleza. Editora Minerva, 1918.

BRASIL, Thomaz Pompeu de Souza. “Estado do Ceará na Exposição de Chicago.” In: *DOCUMENTOS*: Revista do Arquivo Público do Ceará – Ciência e Tecnologia. Nº 01. Fortaleza: Arquivo Público do Ceará, 2005.

BRASIL, Thomaz Pompeu de Sousa (Filho). *Ensaio Estatístico da Província do Ceará*. Ed. Fac. Sim. Fortaleza: Fundação Waldemar Alcântara, 1997. Estatísticas históricas do Brasil: séries econômicas demográficas e sociais de 1550 a 1988. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2º Ed. e atual, Vol. 03 de séries estatísticas retrospectivas. Rio de Janeiro: IBGE, 1990.

GIRÃO, Raimundo. *História Econômica do Ceará*. Fortaleza: casa José de Alencar(UFC), 2000.

KOSTER, Henry,. *Viagens ao Nordeste do Brasil*. Tradução, prefácio e comentários de Luís da Câmara Cascudo. 12ª ed. Rio – São Paulo – Fortaleza: ABC Editora, 2003. Vol: 1 e 2.

JUCÁ, Gisafran N M. o papel da pecuária e do algodão. In: história do Ceará.(coord) Souza, S. 2 edição. Fortaleza-Ceará: 1994.p 15-22

MENEZES, José Cezar de. *Idea da população da capitania de Pernambuco e das suas anexas*. Rio de Janeiro: Oficinas Graphics da biblioteca Nacional. 1923 (v. XL).

SOUZA, Eusébio de. *Álbum do Jaguaribe*. (Org.). Belém: Empresa Graphica Amazônia, 1922.

STUDART, Barão de. *Climatologia epidemias e endemias do Ceará*. Fortaleza: Fundação Waldemar Alcântara, 1997.

THEÓPHILO, Rodolpho. *História da seca do Ceará, (1877 a 1879)*. Fortaleza, Typografia do Libertador, 1883.

#### **4.4- Arquivos em visitação**

12

- Arquivo Público do Estado do Ceará. (APEC)
- Biblioteca Pública Governador Menezes Pimentel. (BPGMP)
- Núcleo de Documentação da Universidade Federal do Ceará – (NUDOC)
- Arquivo da Câmara Municipal do município de Jaguaribe do Estado do Ceará.
- Arquivo da Associação dos produtores de Leite e laticínios de Jaguaribe – (Queijaribe)
- Arquivo da Secretaria de Agricultura do município de Jaguaribe do Estado do Ceará.

#### **4.5- Entrevistas**

Até o momento foram realizadas 25 entrevistas, tanto com produtores como dirigentes de instituições diretamente ligadas às mudanças praticadas pelos produtores de Jaguaribe.

#### **4.6- Fotografias**

Em viagens ao município de Jaguaribe fotografamos queijarias antigas e modernas, na sede e nas localidades.

#### **4.7- Jornais**

Estamos no momento coletando reportagens existentes nos principais jornais do estado (O Povo e Diário) com a temática do queijo de Jaguaribe.

#### **4.8- Entrevistas que aparecem no texto:**

- Antônio Carlos de Freitas - 2010
- Francisco Vieira Neto - 2009
- José Flávio Diógenes - 2009

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ALBERTI, Verena. *História Oral: A experiência do CPDOC*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1990.

BENJAMIN, Walter. O Narrador: Considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. In: *Magia e Técnica, arte e política. Ensaio sobre literatura e história da cultura*.

13

- BOSI, Alfredo. Plural mas não caótico. In: *Cultura Brasileira: Temas e situações*. 4º edição. São Paulo: Editora Ática - Séries Fundamentos, 2002, p7-14.
- BOSI, Ecléa. *História e Sociedade*. Lembranças de Velhos. 3º edição, São Paulo: Companhia das Letras, 1983.
- \_\_\_\_\_. Cultura e desraizamento. In: *Cultura Brasileira: Temas e situações*. 4º edição. São Paulo: Editora Ática - Séries Fundamentos, 2002, p16-41.
- CASCUDO, Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2001.
- CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade. Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: campus, 2003.
- CRUIKSHANK, Julie. Tradição oral e história oral: revendo. In: *História Oral. Usos e abusos*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1996, p149-165.
- FREITAS, Sônia Maria. *História Oral: possibilidades e procedimentos*. São Paulo: Imprensa Oficial & Humanitas/USP, 2002.
- GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Editora ABDR, 1989.
- HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. Tradução Schaffter, 2º edição, São Paulo: Editora Vértice, 1990.
- HOBBSAWM, Eric & RANGER, Terence. *A Invenção das Tradições*. Tradução Cavalcante, 2º edição, São Paulo: Paz e Terra, 1997.
- LARAIA, Roque de Barros. *Cultura, Um conceito antropológico*. 6º edição, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor., 1992.
- LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. 4º edição, Campinas: Editora Unicamp, 4º edição, 1996.
- MONTENEGRO, Antônio. *História Oral e memória: a cultura popular revisitada*. 3º edição, São Paulo: Editora História e Contexto, 1994.
- NORA, Pierre. Entre Memória e História: A Problemática dos lugares. In: *Projeto História*, São Paulo: PUC, N.º 10, P. 7/28, 1993.
- PINTO, Júlio Pimentel. Os Muitos Tempos da Memória: In: *Projeto História*, São Paulo: PUC, N.º 17, P203-211, 1998.
- POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. In: *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro: FGV, V.2, nº3, P3-15, 1989.

14

PORTELLI, Alessandro. Forma e Significado na História Oral. A pesquisa como um experimento em igualdade. In: *Projeto História*, São Paulo: PUC, n.º14, P7-24, 1997.

\_\_\_\_\_ O que faz a História Oral diferente. In: *Projeto História*. São Paulo: PUC, n.º14, p25-38, 1997

\_\_\_\_\_ Tentando aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na História Oral. In: *Projeto História*, São Paulo: PUC, N.º15, 13-49, 1997.

\_\_\_\_\_ O massacre de civitella Val di chiana ( Toscana: 29 de junho de 1944): mito, política, luto e senso comum. In: *História Oral. Usos e abusos*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1996, p103-130.

PRINS, Gwyn. História oral. *A Escrita da História*. Novas perspectivas. 4º edição, São Paulo: Editora UNESP, 1991, p1199-236.

THOMSON, Alistair. Reconstituo a Memória: questões sobre a relação entre a História Oral e as Memórias. In: *Projeto História*, São Paulo: PUC, N.º 15, 51-84, 1997.

THOMPSON, Paul. *A voz do passado*. História Oral, Tradução Oliveira, 2º edição, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

VERENA, Alberti. *História Oral: a experiência do CPDOC*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1989.

VOLDMAN, Daniéle. A invenção do depoimento. In: *História Oral. Usos e abusos*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1996, p247-266.

---

<sup>i</sup> Topônimo do município de Jaguaribe amplia-se para o nome da região que de acordo com Jose de Alencar seria abundancia das onças ou ainda Paulino Nogueira com terra de onças. (Cicinato, p42 ou 43).

<sup>ii</sup> **O município foi criado por resolução do Conselho Provincial, de 6 de maio de 1833**, primitivamente como Riacho de Sangue, que seria transferido para Cachoeira(1850) e voltando para Jaguaribe-Mirim(1864) com o território desmembrado de Icó. Nessa época, governava a Província do Ceará o Tenente José Mariano de Albuquerque Cavalcante e D. Pedro II. Jaguaribe foi mais um povoamento ribeirinho que surgiu às margens do rio que lhe emprestou o nome, em pleno sertão do Ceará. A Lei N.º 1476, de 3 de dezembro de 1872, criou a Comarca de Jaguaribe-Mirim compreendendo os termos jurídicos de Jaguaribe-Mirim, Cachoeira e Pereiro. Pelo Decreto Estadual N.º 69, de 9 de julho de 1892, a Comarca de Jaguaribe-Mirim teve a sua sede transferida para a Vila de Benjamim Constant (Maria Pereira, hoje, Mombaça) recebendo esta denominação. Em 1893, a Comarca retornou a Jaguaribe-Mirim pelo Artigo 22 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias da Constituição do Estado, de 23 de junho de 1947. A Comarca de Jaguaribe - Mirim, passou a ser constituída somente no seu próprio termo, ficando classificada como Comarca de 2ª Estância de acordo com a Lei N.º 213, de 9 de junho de 1948, atualmente em vigor.

<sup>ik5</sup> A pecuária sertaneja ápice na primeira metade do séc XVIII sobretudo com a Carta Régia de 1701 q proibia criação de gado ate dez léguas da faixa litorânea... neste final de séculos a carne seca sofreria reveses em virtude da seca, sobretudo da seca de 1790/93 Seca Grande... técnicas de charqueadas transferidas dos sertões do RN, Ce, Piauí par o RS....

<sup>iv</sup> A fabricação de queijos remota a pelo menos ao período de domesticação dos animais a 6 mil A.C, outras referências falam em até 12 mil anos A.C. inicialmente o queijo restringia-se apenas ao leite coagulado sem coalho ou sal. As técnicas foram desenvolvendo-se ao longo de muito tempo e cabe aos mosteiros da Idade Média a fama da fabricação do denominado queijo fino.

<sup>v</sup> Apostila do pesquisador José Fernando Mourão Cavalcante – viçosa. MG- 2005. Como produzir queijo Coalho artesanal de qualidade.