

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS**

Urias Couto Gonçalves

CONSTRUINDO UMA TRADIÇÃO:

**A circulação do queijo “minas” artesanal na cidade de Silveirânia, na Zona da Mata
mineira**

Juiz de Fora

2018

Urias Couto Gonçalves

CONSTRUINDO UMA TRADIÇÃO:

**A circulação do queijo “minas” artesanal na cidade de Silveirânia, na Zona da Mata
mineira**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, da Universidade Federal de Juiz de Fora, como exigência parcial para conclusão do Doutorado.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Rogéria Campos de Almeida Dutra.

Juiz de Fora

Fevereiro de 2018

Ficha catalográfica elaborada através do programa de geração automática da Biblioteca Universitária da UFJF, com os dados fornecidos pelo autor

Gonçalves, Urias Couto.

Construindo uma tradição : A circulação do queijo "minas" artesanal na cidade de Silveirânia, na Zona da Mata mineira / Urias Couto Gonçalves. -- 2018.

155 f. : il.

Orientadora: Rogéria Campos de Almeida Dutra

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Juiz de Fora, Instituto de Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, 2018.

1. queijo artesanal. 2. práticas alimentares. 3. cozinha mineira. 4. saberes tradicionais. 5. tradição. I. Dutra, Rogéria Campos de Almeida, orient. II. Título.

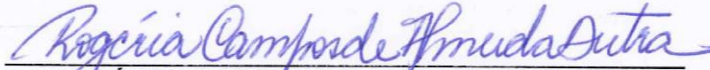
URIAS COUTO GONÇALVES

Construindo uma tradição: a circulação do queijo minas artesanal na cidade de Silveirânia - Zona da Mata mineira.

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, da Universidade Federal de Juiz de Fora, como exigência parcial para conclusão do Doutorado. Área de concentração: Diversidade e Fronteiras Conceituais.
Orientadora: Prof^a. Dr^a. Rogéria Campos de Almeida Dutra.

Aprovada em 20 de fevereiro de 2018.

BANCA EXAMINADORA



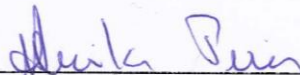
ROGÉRIA CAMPOS DE ALMEIDA DUTRA
Universidade Federal de Juiz de Fora



MARCELLA BERALDO DE OLIVEIRA
Universidade Federal de Juiz de Fora



LEONARDO DE OLIVEIRA CARNEIRO
Universidade Federal de Juiz de Fora



MARIA DE FÁTIMA AVILA PIRES
Embrapa Gado de Leite



RAFAEL DE FREITAS E SOUZA
IF Sudeste MG

Ao meu filho Martim, que carrega e irradia
a beleza da vida e à Ana Paula, que
compartilha conosco seu amor.

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora Rogéria Campos de Almeida Dutra, que foi incansável em seu esforço para amadurecer minhas ideias e apontar os caminhos na construção da tese.

Ao IF Sudeste MG – campus Rio Pomba, pelos seis meses de bolsa e pelo apoio administrativo.

Às amigadas construídas, especialmente ao José Wellington de Souza, presente desde meus primeiros confrontos com o tema de estudo, e à Orcione Pereira, cujo apoio foi fundamental para meu ingresso no programa.

À FAPEMIG, pelos seis meses de bolsa.

Ao apoio integral de minha esposa, Ana Paula, que compartilhou toda minha caminhada prestando suporte acadêmico e emocional, além do cuidado e do amor com o Martim, nos momentos que a tese demandava dedicação integral.

Aos meus pais – Aparecida e Tarcísio – e meus irmãos – Julia, Taciane e Joel –, pelo carinho, pela compreensão e pela paciência.

RESUMO

Este trabalho aborda a importância do consumo do queijo Minas artesanal, na cidade de Silveirânia (MG), a partir da perspectiva dos queijeiros. O estudo insere-se em um contexto de criminalização de sua produção, restringindo sua circulação ao âmbito local e clandestino. Para averiguar a persistência desta prática, os queijeiros foram visitados e entrevistados, com o acompanhamento aprofundado da atividade de dois deles, baseando-se na observação participante, de forma a ter acesso a seus cotidianos, e especialmente, conhecer suas práticas e modos de fazer o alimento em questão. No primeiro capítulo, há uma apresentação das barreiras à circulação do queijo Minas artesanal, seguida da caracterização da região e da localidade onde a produção foi estudada. O capítulo traz ainda a descrição da produção do leite, uma vez que há queijeiros que produzem a própria matéria-prima para elaborar o queijo, e outros que a compram de produtores locais. O segundo capítulo, apresenta a descrição sobre os modos artesanais locais de fazer o queijo, evidenciando a diversidade e a dinâmica de sua produção neste contexto rural. Já o terceiro capítulo procura refletir acerca das práticas alimentares na sociedade contemporânea, o processo de industrialização e padronização da produção de alimentos e as tendências contrárias a este processo, para contextualizar a produção artesanal do queijo. Por fim, o quarto capítulo traz as reflexões sobre a dinâmica da construção da tradição e a mediação entre os saberes tradicionais e o conhecimento técnico e científico na produção artesanal, a fim de identificar as forças que promovem mudanças em hábitos e modos de fazer. O estudo confirma a importância da produção do queijo Minas artesanal em Silveirânia para o consumo local e regional, identificando a coexistência entre as tendências à homogeneização e à diferenciação, ou seja, à padronização do consumo alimentar e ao mesmo tempo à busca de diferenciação e afirmação de identidades locais. Essas tendências interferem na circulação e na produção do queijo, que se adaptam às barreiras sanitárias, as quais evidenciam uma falha de comunicação entre agentes técnicos e produtores, pois lógicas distintas os movem, e a mediação entre os dois universos gera instabilidade nas práticas culturais. O contato entre saberes técnicos e saberes tradicionais promove a modificação dos modos de fazer o queijo, ainda que negociada e interpretada de forma particular pelos queijeiros e consumidores. O queijo permanece como elemento central do repertório alimentar local, integrado ao próprio modo de viver desta população, mas está em constante processo de modificação, evidenciando o caráter inventivo da própria cultura, no contato entre diferentes visões de mundo.

Palavras-chave: Queijo artesanal. Práticas alimentares. Cozinha mineira. Saberes Tradicionais.

ABSTRACT

This study addressed the importance of consumption of homemade minas cheese produced in Silveirânia (in the State of Minas Gerais, Brazil), taking into account the perspective of the cheese manufacturers. This research was prompted by the framework of the locally produced cheese and the criminalization of its production, which restricts its circulation to the local and clandestine sphere. At first, in order to investigate such persistent practice, each cheesemaker got visited, and two of them had their daily routine closely monitored by participant observation, specially paying attention to their practices and approaches to make the product concerned. The first chapter of this proposition presents the barriers regarding the flow and distribution of homemade minas cheese, followed by a description of the region and city where the production was studied. In addition, it also brings a description of milk production. The second chapter presents the homemade methods to produce this kind of cheese, highlighting its diversity and evolution for the production in the rural milieu. As to contextualize the homemade production of cheese, the third chapter promotes a brief reflection on the food in the contemporary society, the tendency for industrialization and standardization of food production. Lastly, the fourth chapter provides some reflection on the dynamics for building cultural tradition and also on the mediation between traditional and technical-scientific knowledge and its influence on homemade production so as to identify the driving forces that promote changes in habits and ways of manufacturing. The study came to some considerations regarding the importance of consumption of homemade minas cheese in Silveirânia, for instance, the way in which its consumption reflects the tendency to homogenization and differentiation, that is, the standardization of food consumption as well as the search for differentiation and the claims for local identities. Those trends interfere on the flow and production of cheese, which adapts to sanitary and trade barriers, showing the lack of communication between technicians and producers since distinct motivations move them, and mediation between them generates instability in cultural practices. It was observed the change in the way of producing them, which meet the daily demands for cheese, whose consumption is set up as an unconscious habit, integrating local food patterns and the way of living itself. All of this shows the inventiveness of the culture itself, in touch with different worldviews.

Keywords: Artisanal Cheese. Food practices. Mineira Cuisine. Traditional Knowledge.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Mapa das mesorregiões de Minas Gerais.	20
Figura 2 - Mesorregiões da Zona da Mata.	21
Figura 3 - Microrregião de Ubá.	22
Figura 4 - Curral acima da capineira..	26
Figura 5 - Casa no sítio de produtores de leite e queijo.	27
Figura 6 - Paiol.	27
Figura 7 - Curral e cocho.	28
Figura 8 - Relevo e pastagem.	28
Figura 9 - Igreja no povoado de São José da Soledade.	32
Figura 10 - Rua principal do povoado de São José da Soledade.	32
Figura 11 - Latas de leite sendo transportadas em uma carroça de tração animal.	33
Figura 12 - Latas de leite secando na sombra no gramado central.	33
Figura 13 - Latas cheias de leite, prontas para serem levadas ao resfriador.	42
Figura 14 - Posto de coleta de leite a granel com resfriador comunitário.	43
Figura 15 - Latas e coador de leite no posto de coleta.	43
Figura 16 - Resfriador de leite com capacidade para 20 mil litros.	44
Figura 17 - Queijo minas artesanal.	55
Figura 18 - Queijo minas artesanal.	55
Figura 19 - Queijo minas artesanal.	56
Figura 20 - Queijos artesanais expostos em uma geladeira em um mercado local.	59
Figura 21 - Fôrmas de queijo feitas a partir de canos de PVC para água e outros utensílios utilizados na elaboração do queijo.	62
Figura 22 - Fôrmas de PVC, elaboradas a partir do corte de um cano de água.	62
Figura 23 - Fôrmas industriais para elaborar queijo, com fundo furado para o soro escorrer.	63
Figura 24 - Queijos armazenados em uma geladeira doméstica.	65
Figura 25 - Queijos frescos escorrendo o soro em fôrmas de alumínio, dentro de uma geladeira doméstica, armazenados para serem entregues.	66
Figura 26 - Fôrmas de queijo armazenadas por um queijeiro.	67
Figura 27 - Madeira que era utilizada para virar os queijos.	69

Figura 28 - A madeira virou um enfeite na casa da filha de uma ex-queijeira.	69
Figura 29 - Certificado de participação em curso de produção de laticínios, guardado por uma queijeira.	107
Figura 30 - Diversos folhetos disponibilizados em uma mesa na sala da EMATER do município.	107
Figura 31 - Folheto que explica a importância da refrigeração rápida do leite.	108
Figura 32 - Folheto que explica como melhorar a qualidade do leite.	108
Figura 33 - Folheto sobre o aumento da produtividade das vacas.	109
Figura 34 - Manual explicativo dos procedimentos de limpeza e higiene na prática manual da ordenha de leite.	109
Figura 35 - Manual para o processamento artesanal de leite.	110
Figura 36 - Folheto sobre pastagens.	110
Figura 37 - Certificado de curso de formação.	111
Figura 38 - Participantes do curso de formação da Natudoce.	111
Figura 39 - Participantes do curso de formação da Natudoce.	112

LISTA DE SIGLAS

APRUS - Associação dos Produtores Rurais de Silveirânia

IEPHA - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico Artístico e Cultural

IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária

SIF - Serviço de Inspeção Federal

EMATER-MG - Empresa Mineira de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais

IF Sudeste MG - Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

CEFET MG - Centro Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

UEMG - Universidade do Estado de Minas Gerais

UFV - Universidade Federal de Viçosa

UFJF – Universidade Federal de Juiz de Fora

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	O QUEIJO MINAS ARTESANAL EM SILVEIRÂNIA	14
	2.1 O CRIME DO QUEIJO	14
	2.2 A REGIÃO DA ZONA DA MATA DE MINAS GERAIS	19
	2.2.1 A agricultura familiar na região	24
	2.2.2 Silveirânia	29
	2.2.3 Conhecendo a produção do leite.....	41
3.	A ELABORAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL EM SILVEIRÂNIA	47
	3.1 O TRABALHO DE CAMPO	47
	3.2 DIVERSIDADE DAS MANEIRAS DE FAZER – PRÁTICAS E SABORES. 60	
	3.3 A MEMÓRIA DE SUA PRODUÇÃO	67
	3.4 VENDENDO O QUEIJO: VALE A PENA “COLOCAR O SELO”?	71
	3.5 MEMÓRIAS DO MUNDO RURAL – PERSISTÊNCIAS E RESISTÊNCIAS.75	
4	COMIDA, TRADIÇÃO E IDENTIDADE	78
	4.1 PRÁTICAS ALIMENTARES COMO PRÁTICAS CULTURAIS	78
	4.2 URBANIZAÇÃO E PRODUÇÃO INDUSTRIAL	84
5	O QUEIJO EM TRANSFORMAÇÃO	90
	5.1 O QUEIJO VERDE: VIDA MATERIAL E CONSUMO DE UMA TRADIÇÃO 95	
	5.2 AGRICULTURA E CAMPESINATO	99
	5.3 DIFICULDADES DE MANUTENÇÃO DA ATIVIDADE E MEDIAÇÃO DE CONHECIMENTOS	104
	5.3.1 Normas sanitárias e o queijo	112
	5.3.2 Referência circulante: do conceito à realidade	115
	5.3.3 A produção artesanal	117
	5.3.4 Disputas de linguagens: ciência e tradição	119
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	123
	REFERÊNCIAS	129
	ANEXO	139

1. INTRODUÇÃO

A utilização do processo de fermentação dos alimentos é antiga na história humana. Há registros do uso do queijo entre os Sumérios há cerca de quatro mil anos. Sendo uma estratégia alimentar associada ao processo de domesticação dos animais e do pastoreio, não há como identificar uma origem única dessa prática. Os queijos artesanais estão presentes em diversas culturas “lácteas”, sendo produzidos de forma singular a partir da experiência dos antepassados, apresentando, portanto, grandes variações quanto às características físico-químicas, microbiológicas e, sobretudo, sensoriais. Eles se inserem, portanto, no leque de produtos fabricados culturalmente no contexto das formas de vida de grupos ou sociedades, participando do universo das relações sociais, seja pela transmissão de práticas e saberes de sua elaboração, seja por meio das trocas comerciais.

Na tradição ocidental europeia, o queijo já esteve presente como prática alimentar entre os gregos. Na mitologia grega, foi o deus Aristaeus quem trouxe aos humanos o segredo da domesticação das abelhas e da fabricação do queijo. Contudo, é entre os romanos que sua cultura floresceu, resultando na sofisticação do processo de elaboração e desenvolvendo tipos variados assim como a técnica de maturação. A participação ativa da Igreja Católica na economia da sociedade medieval deve-se em grande parte à produção de queijos nos mosteiros, onde foram introduzidas inovações na sua fabricação e onde se deu o desenvolvimento de grande parte dos tipos de queijo comercializados atualmente.

Os primeiros queijos do Novo Mundo foram provavelmente o queijo de cabra – animal transportado por Colombo em sua viagem. No Brasil, a produção artesanal de queijos iniciou-se no período colonial, com a vinda dos rebanhos bovinos trazidos por portugueses. Sua produção e seu consumo em Minas Gerais se confundem com seu povoamento, figurando entre os hábitos alimentares locais. A diversidade regional observada por Guimarães Rosa e explicitada em seus dizeres “Minas são muitas” também se manifesta nas diferentes formas de elaboração do queijo no território mineiro. Mesmo sendo fabricados usualmente a partir do leite bovino, há uma variedade nas formas de seu preparo e, sobretudo, de tempos de maturação – o que tem servido de argumento para os processos de patrimonialização do produto nas diferentes regiões de Minas Gerais, tais como “o queijo do Serro” ou o “queijo da Serra Canastra”.

No entanto, apesar dessa diversidade interna ao Estado e mesmo considerando a diversidade de queijos produzidos artesanalmente no Brasil, o queijo denominado “minas”

assumiu papel de demarcação de uma origem, de pertencimento regional. O processo de constituição do território mineiro, o desenvolvimento da pecuária leiteira bem como o papel que essa região assumiu no abastecimento de produtos rurais às regiões costeiras expressivamente povoadas foram fatores que contribuíram para a constituição dessa identidade, fortemente ancorada nos modos de vida de uma população rural, revelando-se, portanto, como uma tradição local.

O presente estudo teve como objetivo investigar a produção e a circulação do queijo minas artesanal na cidade de Silveirânia, localizada na Zona da Mata mineira, procurando elucidar a forma como essa prática alimentar tem sido vivenciada. Sua circulação é testemunho do próprio consumo local, como veremos no decorrer deste trabalho, e está intimamente associada às estratégias de sobrevivência dessa população, hoje em grande parte constituída por pequenos produtores rurais inseridos no universo da agricultura familiar. Ela revela igualmente os padrões de sociabilidade da comunidade local, na medida em que essas trocas se sustentam no universo das interações sociais de um contexto social pautado pelas relações pessoais, informalmente constituídas.

Para entender a permanência do hábito de consumir queijo e sua importância para a comunidade estudada, este estudo desenvolve reflexões sobre o mundo rural, sobre a circulação de bens e símbolos, sobre a dinâmica da invenção das tradições. Apesar da importância desse costume alimentar enraizado, dentre outras práticas alimentares características da cultura local, a forma de elaborar o queijo sempre passou por mudanças e adaptações, intensificadas nas últimas décadas pelas transformações tecnológicas que mecanizaram o campo, aumentaram o tempo de conservação dos alimentos e diminuíram as distâncias.

Ao dar visibilidade às formas de vida de uma população relativamente esquecida das preocupações contemporâneas de nossa sociedade, este trabalho tematiza o embate entre tradição e modernidade, entre modos de sobrevivência tradicionais e suas modificações. Se, por um lado, a massificação da produção e do consumo de alimentos apresenta-se como cenário contemporâneo irreversível, atingindo também a população estudada e comprometendo suas formas tradicionais de sobrevivência, por outro, observa-se que a própria tradição vem sendo ressignificada, inaugurando novas possibilidades às populações rurais, com a valorização da produção artesanal.

Para atingir os objetivos propostos, optou-se pela identificação dos significados e sentidos do consumo desse alimento do ponto de vista do produtor, trazendo, portanto, uma

abordagem qualitativa. O trabalho de campo foi realizado ao longo de três anos, com visitas a dois produtores de queijo. O acompanhamento do cotidiano desses queijeiros, as práticas laborais envolvidas na produção leiteira bem como na produção do queijo subsidiou a elaboração de um roteiro para a realização de entrevistas com outros queijeiros e com comerciantes na cidade de Silveirânia. Buscou-se, assim, esclarecer a diversidade de práticas na elaboração do queijo artesanal, as características comuns, as dificuldades e as limitações à sua circulação.

A pesquisa teve início no ano de 2013, com a visita à exposição agropecuária. Somente foi retomada no ano seguinte, com o acompanhamento do cotidiano de um produtor de leite. No final do ano de 2014 foi feito o contato com o primeiro dos dois produtores de queijo observados mais profundamente. Somente seis meses depois o segundo queijeiro passou a ser acompanhado também. As visitas eram frequentes, mas não eram regulares. Além desses dois produtores, os outros sete queijeiros foram visitados pelo menos uma vez, para responderem a questões sobre sua produção. O trabalho de campo ficou suspenso entre o segundo semestre de 2016 e o final do primeiro semestre de 2017 por questões profissionais e para a dedicação à escrita. As visitas foram retomadas e a observação durou até o final do ano de 2017.

Como professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG), no campus de Rio Pomba, cidade próxima à Silveirânia, o interesse pelo tema surgiu no contexto de minha prática profissional. Além de testemunho da circulação clandestina de queijo, em minhas viagens entre Rio Pomba e Juiz de Fora, os desafios da sobrevivência das populações rurais locais bem como a distância persistente entre os saberes técnicos e tecnológicos da produção agropecuária e os modos tradicionais de vida dessa população são temas de constante reflexão na instituição em que trabalho. Observa-se, por um lado, que grande parte dos jovens camponeses da região se encontra excluída do processo de formação técnica, sendo alguns poucos aprovados no processo seletivo do IF Sudeste MG; os que têm mais recursos vão dar continuidade aos estudos nas cidades-polo da região, como Juiz de Fora e Ubá; e a grande maioria permanece sem qualificação. Aliás, os jovens raramente pretendem permanecer na região e, com ou sem qualificação, aventuram-se na busca de empregos em cidades maiores. Torna-se, portanto, um desafio a própria manutenção das formas tradicionais de sobrevivência nesse contexto rural – razão pela qual este estudo procura contribuir para a superação das dificuldades neste contexto, procurando dar visibilidade a esses atores sociais.

2. O QUEIJO MINAS ARTESANAL EM SILVEIRÂNIA

2.1 O CRIME DO QUEIJO

O queijo está presente na alimentação local de Silveirânia desde o início do seu povoamento, seguindo o que ocorreu em todo o Estado de Minas Gerais, como podemos observar a partir dos relatos de viajantes estrangeiros, como Saint Hilaire:

Tão logo o *leite* é tirado, coloca-se nele o *coalho*. O coalho mais usado é o de capivara. As fôrmas são de madeira e de feitio circular, tendo o espaço livre interno mais ou menos o tamanho de um pires. O leite talhado é colocado dentro delas em pequenos pedaços, até enchê-las. Em seguida a massa é espremida com a mão, e o leite cai dentro de uma gamela colocada em baixo. À medida que a massa é talhada, vai sendo comprimida na fôrma, nova porção é acrescentada, continuando-se a espreme-la até que a fôrma fique cheia de uma massa totalmente compacta. Cobre-se de *sal* a parte superior do queijo, e assim ele é deixado até a noite, quando então é virado ao contrário, pulverizando-se também de sal a parte agora exposta (SAINT HILAIRE, 1975, p. 52).

Na história de ocupação do território, a Zona da Mata mineira foi se constituindo como fonte de fornecimento de produtos básicos de subsistência às regiões centrais, como Rio de Janeiro e São Paulo, que, por meio de comerciantes e tropas, escoavam a produção artesanal de queijos, linguiças e aguardente. A circulação de víveres se sustentava na produção doméstica de itens do cotidiano alimentar desses habitantes, dentre os quais o queijo tem papel preponderante, devido à economia de subsistência local baseada na produção de leite. O queijo insere-se nessa região, portanto, por uma dupla vocação: como estratégia alimentar e como estratégia comercial, uma prática imbricada nas condições de vida dessa população rural, destacando-se sua integração ao ambiente. Tempos depois da povoação, durante algumas décadas, a cultura que se destacou como fonte de riqueza e poder foi a do café, sem diminuir a importância da produção de leite para o consumo do queijo para a população local. A criação de gado e a produção de grãos para a alimentação persistiram, sendo que esta última deixou de ser importante somente nas últimas décadas, já que arroz, feijão e milho passaram a vir em sua maioria de fora, com o desenvolvimento dos transportes e do comércio nacionais.

A elaboração do queijo era artesanal, com utilização de utensílios de madeira – seja a mesa, as fôrmas ou a tábua de escorrer o soro, onde o queijo curava, pendurado na cozinha, acima do fogão de lenha. Sua circulação seguia os mesmos moldes, apoiada no excedente da

produção doméstica, com transporte por animais e acomodação em canudos de taquara trançada.

O processo histórico de industrialização, de desenvolvimento de técnicas de beneficiamento de produtos agrícolas e pecuários, aliado à urbanização e à produção em larga escala bem como o crescente controle administrativo, fiscal e sanitário promoveram a expansão da fabricação industrial do queijo na região. Contudo, essa produção não atinge totalmente a população, já que parte significativa mantém como hábito o consumo do queijo caseiro, observando-se a presença de dois circuitos de comercialização: 1) do queijo padronizado e produzido em escala fabril com a oferta diversificada de tipos de queijos, atingindo grande alcance de distribuição regional; 2) do queijo caseiro com circulação informal dedicada principalmente ao atendimento da demanda local.

A produção de laticínios em Minas Gerais é grande e, atualmente, o estado produz mais da metade da produção nacional de queijos. Meneses (2006) afirma que o estado conta com cerca de 500 laticínios, em sua maioria estabelecimentos de porte pequeno, distribuídos em todo o seu território. A Empresa Mineira de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-MG) calcula uma produção de 3.600 toneladas/mês, “envolvendo um montante financeiro da ordem de 10 milhões de reais/mês e promovendo 120 mil empregos diretos e 40 mil indiretos”, conforme apontou o autor (MENESES, 2006, p. 36).

Na região da Zona da Mata, a circulação do queijo caseiro produzido nas pequenas localidades da microrregião de Ubá é controlada por meio de barreiras fiscais e sanitárias. É possível encontrar, no Mercado Municipal de Juiz de Fora, queijos artesanais de áreas cuja produção é regulamentada, como Serro e Canastra. Entretanto, o queijo produzido nas cidades rurais vizinhas é vendido clandestinamente em pequenos comércios nos bairros da cidade e em outros pontos estratégicos, sem grande visibilidade. Certa vez, encontrei um queijo caseiro produzido na cidade de Rio Pomba na feira livre de domingo em Juiz de Fora, na mesma banca em que eram oferecidos queijos padronizados.

As barreiras sanitárias impostas ao queijo caseiro requisitam alteração em sua própria forma de preparação: o queijo minas caseiro é tradicionalmente preparado com o leite cru, ou seja, que não foi fervido. A legislação, porém, exige a pasteurização do leite para a produção do queijo frescal, subentendendo assim sua fervura ou a maturação por um período mínimo de tempo. Do ponto de vista dos queijeiros, “se ferver o leite, não dá certo, vira outra coisa, não o queijo”.

Na região estudada, a maioria esmagadora do queijo é vendida ainda fresca, sem nenhuma maturação. A condição de clandestinidade leva por vezes a situações dramáticas aqueles queijeiros que arriscam atravessar as barreiras sanitárias. Apresento a seguir o relato de um evento por mim testemunhado, um encontro casual que tive com uma produtora de queijo e que me motivou a eleger este tema para estudo.

O caso ocorreu no segundo semestre de 2012, quando eu estava elaborando o projeto para esta pesquisa. Minha proposta era contribuir para as pesquisas no contexto rural, tendo este evento me despertado para a realidade regional.

Naquela ocasião, a polícia militar rodoviária apreendeu uma carga com mais de cinquenta queijos de uma senhora que viajava de Tabuleiro a Juiz de Fora (distância de cerca de 50 km) no ônibus onde eu também viajava.

À época, morava em Juiz de Fora e já lecionava Sociologia no IF Sudeste MG, na cidade de Rio Pomba. Para ir trabalhar, utilizava o transporte coletivo, saindo bem cedo e retornando em alguns dias somente à noite. Em uma dessas noites, embarquei no ônibus para Juiz de Fora no último horário disponível, depois de lecionar o dia todo – uma viagem que já era cansativa pela longa espera na rodoviária devido ao frequente atraso do ônibus. Tratava-se de um ônibus em trânsito, que trafegava no horário de pico em cidades de porte considerável, como Ubá e Ponte Nova, até chegar a Rio Pomba, com sorte, antes das 22h (o horário previsto era 40 minutos antes).

Em Tabuleiro, situada a cerca de 15 km de Rio Pomba, uma senhora embarcou depois de guardar no bagageiro suas caixas de isopor, que logo eu sabia que estavam cheias de queijo. O auxiliar da viagem ainda se gabava com o motorista e com o outro colega mostrando o queijo com o qual fora presenteado por colocar as pesadas caixas no bagageiro. Já não era a primeira viagem que eu compartilhava com a figura expansiva de Dona Chica¹. Em outra ocasião, ouvi sua conversa, nada discreta, nas primeiras poltronas, com um desconhecido, sobre seus queijos.

Naquela noite, não demorei a pedir licença àquela senhora para conversar sobre seus queijos. Ela mais que depressa me indicou um açougue no bairro Manoel Honório onde eu sempre os encontraria para comprar. Disse-me que aprendera ainda adolescente a fazer queijo, nas fazendas da região, onde a mãe trabalhava. Apesar de se dedicar à atividade desde jovem,

¹ Os nomes dos queijeiros foram alterados para preservar suas identidades e não oferecer nenhum risco à sua atividade, que não é escondida, porém permanece criminalizada.

nenhum de seus três filhos aprendeu o ofício nem quis ao menos trabalhar na roça. Já casados, todos os filhos trabalhavam em atividades urbanas em Juiz de Fora.

Ela produzia o queijo na zona rural de Tabuleiro, a partir do leite que comprava de um produtor vizinho. Mesmo sem produzir o próprio leite, afirmava que a sua qualidade poderia ser atestada pela firmeza de seu queijo. Para obter essa característica, ela deixava a massa na forma por um tempo um pouco maior a fim de que o soro escorresse. Seus queijos poderiam ser classificados como de meia cura, devido ao período de maturação muito curto, não demorando mais de sete dias para ser vendido ao consumidor final.

Já idosa e com um sério problema no joelho, Dona Chica, sentada a meu lado, reclamava de uma ocasião em que a Polícia Militar Rodoviária Estadual parou o ônibus em que viajava e apreendeu toda sua produção, fato que aconteceria novamente naquela noite. Quando cruzamos os limites entre os municípios de Coronel Pacheco e Juiz de Fora, pudemos avistar as luzes do posto policial. Com a aproximação do ônibus, um policial fez sinal para que o motorista parasse. Foi a única vez em que eu presenciei um ônibus de linha regular sendo parado para averiguação. O guarda pediu que o bagageiro fosse aberto, encontrou as caixas de isopor e procurou por seu proprietário. Dona Chica teve que se identificar e pediu insistentemente, e em vão, que o policial a deixasse passar com seus queijos, que “quebrasse o galho, pelo amor de Deus”.

Depois de cerca de 15 minutos, com alguns passageiros impacientes para chegar ao destino e outros lamentando o ocorrido, Dona Chica pediu que o policial a liberasse e deixou seus produtos para trás, pois não se sentia bem e não estava disposta a esperar até o meio da madrugada pelos fiscais da vigilância sanitária. Seguiu no ônibus lamentando o dinheiro que investira (cerca de R\$ 400,00 em leite) e o que deixaria de arrecadar (venderia tudo por mais de R\$ 800,00).

Dona Chica não pretendia, naquele momento, voltar a produzir queijo, devido aos riscos a que se expunha e às limitações físicas pelas quais passava. Restava a questão de saber quem a teria denunciado. Depois de passar tantas vezes com seus queijos, aquela era a segunda vez em poucos meses em que perdia tudo.

O fato ocorrido com Dona Chica levanta diversas questões sobre a produção de alimentos na agricultura familiar, especialmente sobre a produção do queijo artesanal. Já idosa, aprendeu a prática quando ainda era criança, mas não pode vender legalmente seu queijo em Juiz de Fora. Ela mostrou-me um alvará, mas explicou-me que não possuía o “selo de validade”. Possivelmente, ela se referia à falta de licença da vigilância sanitária municipal

ou ao selo de inspeção do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) ou ainda ao Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF)².

Dona Chica não conhece a legislação sobre a produção de queijo nem as normas técnicas e sanitárias. Ela desconhece ou não tem acesso às políticas de apoio e às de financiamento. A relação do produtor com os agentes da fiscalização tende à busca de um “jeitinho”. Dona Chica pedia insistentemente ao policial que “quebrasse o galho” daquela vez e não vislumbrava uma saída para a continuidade da produção e comercialização de seu queijo.

O perfil da queijeira é próximo ao do pequeno produtor familiar, que não tem uma cultura associativa, talvez por desenvolver relações de produção baseadas na estrutura familiar, com a figura proeminente do chefe da família. Os demais produtores chegam a ser vistos como potenciais concorrentes, o que poderia explicar a denúncia que Dona Chica sofreu.

Naquela ocasião, além dos R\$ 400,00 do leite, ela teria despesas com ônibus e taxi para deixar seu queijo em diferentes pontos que o revendiam em Juiz de Fora. Esse valor era alto para suas condições financeiras, principalmente pelo risco de perder tudo. Os queijeiros não acreditam na viabilidade econômica do financiamento da produção normatizada, pois esta ficaria muito cara, como afirmaram diversos deles. Nos sítios visitados que mantém uma pequena produção do queijo, ela se destina à complementação da renda mensal, sendo apoiada por outra atividade produtiva. Não faz parte das perspectivas do produtor comum apostar em um investimento para a construção de uma queijaria, que custaria mais que sua própria casa e dependeria ainda da liberação de certificados de desconhecidas instituições de fiscalização e controle.

Outra questão evidenciada pelo caso da Dona Chica é a da transmissão cultural de saberes e fazeres através das gerações – transmissão interrompida no caso dos filhos dos queijeiros que vão para a cidade, trabalhar em ocupações não agrícolas, deixando de dar continuidade à atividade dos pais. Dona Chica, por exemplo, está idosa e doente, passa por um tratamento por causa de um problema no joelho, não pretende continuar a produção e nenhum de seus filhos aprendeu o modo de fazer o queijo ou tem interesse em investir nesse caminho.

² A inscrição do produtor no IMA é a etapa inicial para a certificação do alimento de origem animal. Para obter licença de produção e circulação, é preciso providenciar uma estrutura sanitária mínima, que demandaria um investimento financeiro considerável, além de abandonar a produção com leite cru caso a produção artesanal seja abandonada. Recentemente o IMA passou a certificar a produção artesanal, mediante o atendimento das boas práticas de higiene.

Podemos identificar ainda um conflito entre os interesses dos proprietários de laticínios normatizados e legalizados, sujeitos às taxas e impostos, e os pequenos produtores, que não acreditam ou desconhecem o associativismo voltado à padronização de suas práticas de produção e viabilização da produção. A produção artesanal do queijo caseiro compete ainda com a produção industrial, efetuada pelos laticínios, como do próprio queijo frescal (feito, porém, com leite pasteurizado), além do muçarela, do minas padrão, dentre outros.

Para entender a apreensão dos queijos pela Polícia Militar Rodoviária naquela noite, temos que levar em conta ainda a intensidade das disputas políticas locais em cidades pequenas. A prefeitura é uma instituição muito poderosa nesse contexto, pelo expressivo volume de recursos recolhidos e recebidos, tornando-se em certos casos a maior prestadora de serviços do município, provocando a dependência de alguns setores em relação aos seus recursos. O conflito político na cidade de Tabuleiro pode ter gerado a denúncia contra a queijeira por causa de alguma desavença, talvez até entre vizinhos.

O caso da Dona Chica ilustra também a tensão provocada pela diferença entre a linguagem tradicional da produção do queijo artesanal e a linguagem técnica e científica da produção padronizada. A existência dessa comunicação tortuosa enfatiza diferenças culturais e de visão de mundo, entre pequenos produtores e estudiosos, pesquisadores, técnicos, agentes públicos e entidades de apoio (bancos, associações, sindicatos, prefeituras, laticínios, escolas, fábricas e fornecedores de insumos).

Compreender, portanto, essa situação de clandestinidade da produção do queijo caseiro implica na aproximação aos modos de vida dessa população, conhecendo, assim, o seu contexto.

2.2 A REGIÃO DA ZONA DA MATA DE MINAS GERAIS

A cidade estudada localiza-se no sudeste do estado de Minas Gerais, na divisa com os estados do Espírito Santo e do Rio de Janeiro. O mapa abaixo (figura 1) mostra as regiões geográficas, inclusive a Zona da Mata, no estado de Minas Gerais:

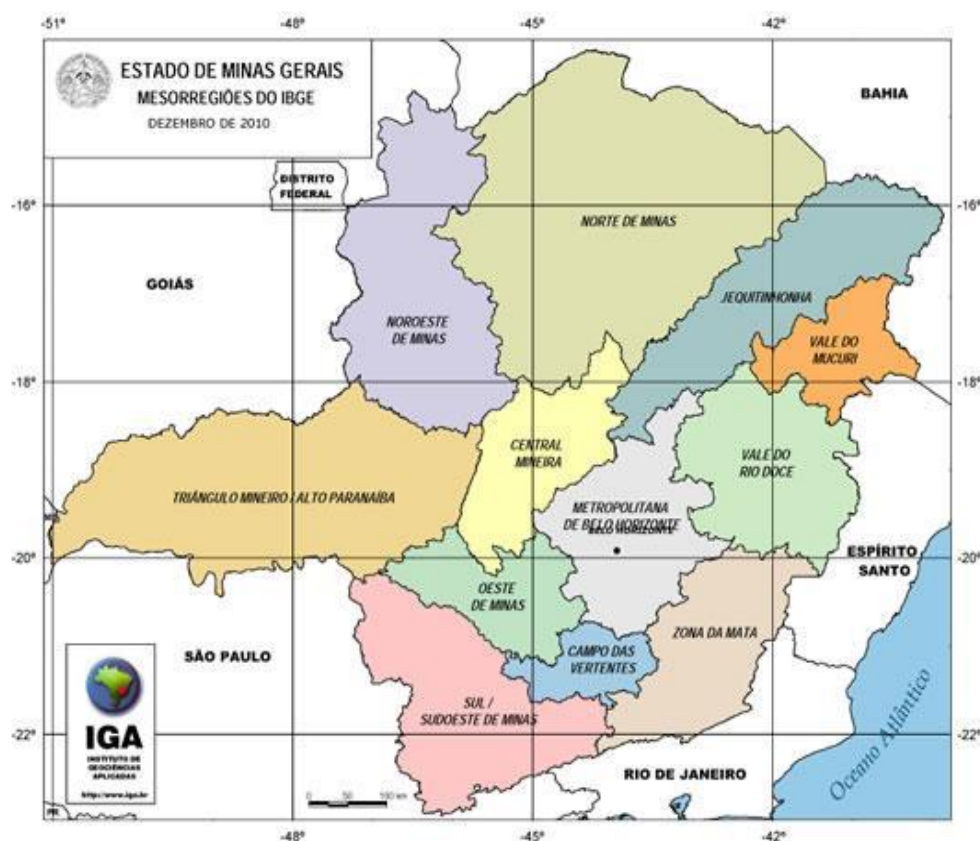


Figura 1 – Mapa das mesorregiões de Minas Gerais.
Fonte: Blog de Geografia³.

A Zona da Mata está subdividida em microrregiões (figura 2), e a cidade de Silveirânia localiza-se no centro da microrregião de Ubá:

³ Disponível em: <<http://suburbanodigital.blogspot.com.br/2012/08/zona-da-mata-minas-gerais.html>>. Acesso em: 18 fev. 2015.



Figura 2 - Mesorregiões da Zona da Mata.
Fonte: minasgerais.net⁴.

Silveirânia integra uma região que se caracteriza por ter muitos municípios pequenos. A cidade de Ubá (identificada pelo número 16, ao centro do mapa) configura-se como um polo regional. No mapa abaixo (figura 3), os municípios da microrregião de Ubá, que inclui a cidade de Silveirânia (a oeste no mapa, identificada pelo número 13):

⁴ Disponível em: <http://www.minas-gerais.net/diretorio/index.php?cat_id=763>. Acesso em: 19 jan. 2018.

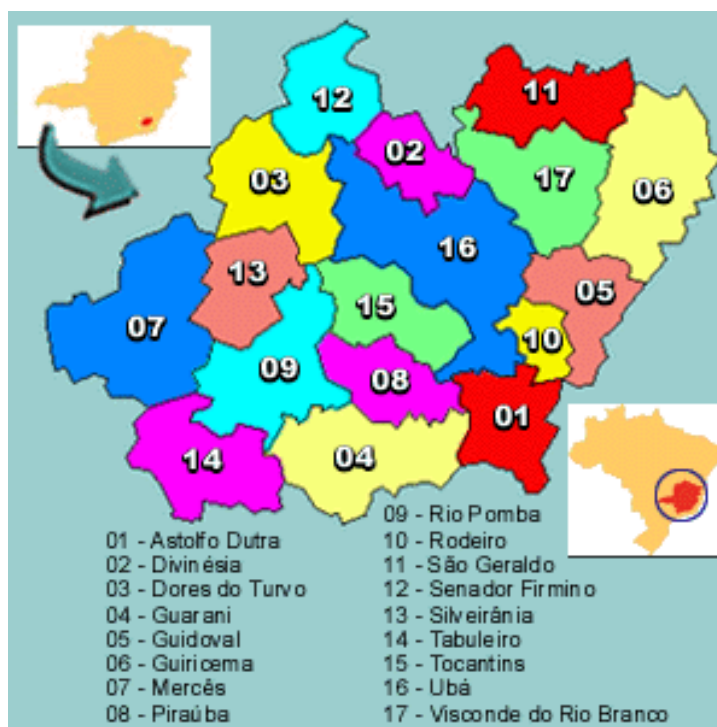


Figura 3 - Microrregião de Ubá.
Fonte: City Brazil⁵.

O histórico de ocupação da Zona da Mata é relativamente recente. As matas dos Sertões do Leste separavam a zona de exploração aurífera, alcançadas exclusivamente pela Estrada Real, do litoral capixaba ou norte fluminense. Era uma área de acesso proibido, posteriormente controlado e restrito, pois poderia servir para a abertura de rotas para o escoamento clandestino de riquezas minerais (MERCADANTE, 1973).

O início da ocupação europeia e a conseqüente opressão, expulsão ou aniquilamento dos povos nativos, com a tentativa da escravização de homens para o trabalho forçado e das mulheres para a submissão sexual, se aprofundou com a decadência da exploração aurífera. À busca frustrada de novas jazidas minerais, seguiu-se o povoamento de regiões às margens dos rios que desciam da região das vertentes em direção ao litoral, serpenteando ao longo das montanhas. Os principais, Rio Xopotó e Rio Pomba, desaguam e formam a bacia do Rio Paraíba.

Os povoados foram surgindo a partir da construção de uma capela em algum pedaço de terra dedicado ao santo de devoção das famílias que se fixavam na área. No entorno da Igreja, primeira obra a ser erguida, construía-se uma pousada e começava um loteamento. As terras da região foram distribuídas em sesmarias até o ano de 1822. A partir daí foram décadas

⁵ Disponível em: <http://www.citybrazil.com.br/mg/microregiao_detalhe.php?micro=64>. Acesso em: 18 fev. 2015.

de ocupação livre, pelos posseiros, muitas vezes com a imposição por meio de armas de famílias mais poderosas frente a pequenos sítiantes.

A estrutura social constituída baseou-se no coronelismo com grandes fazendas e poder patriarcal. A situação mudou com a chegada dos bacharéis e seu envolvimento na política local, muitas vezes por meio do casamento com as filhas dos chefes políticos locais (MERCADANTE, 1973). Aos homens livres, restava trabalhar para os grandes proprietários. O acesso ao leite desnatado ou ao soro para as crianças menores era garantido pelo trabalho no curral por algum membro da família. Os fazendeiros e coronéis do período seguinte à ocupação das terras da cidade de Silveirânia exploraram mão de obra escrava de africanos e seus descendentes. A história é contada por utensílios de tortura, como o tronco, ainda existentes em algumas fazendas, como contaram os entrevistados. Imigrantes europeus também vieram trabalhar em uma fazenda no século passado.

Em um primeiro momento, as atividades comerciais se restringiam a poucos produtos. Da Mata, saía o açúcar, o fumo, o toucinho e o milho, no início de sua ocupação, além de gado e ervas medicinais, em tropas, por trilhas que seguiam até o litoral. No regresso, traziam armas e munições, botas e ferramentas, veludo, seda, algodão em tecido, chá e outros produtos. Tropas de mula se encarregavam do transporte por trilhas dentro da mata fechada, enfrentando chuva, frio e terrenos íngremes até o litoral. As primeiras estradas substituíam as trilhas do gado e ligavam cidades como Juiz de Fora, Cataguases, Mar de Espanha e Além Paraíba. Em São José da Soledade, distrito de Silveirânia, o avô de um produtor enviava os queijos que produzia de trem para o Rio de Janeiro, no começo do século passado.

A região da Zona da Mata viveu momentos de prosperidade econômica da elite, com a produção de café iniciada na primeira metade do século XIX, a qual financiou as linhas férreas para o escoamento da produção até o Rio de Janeiro e uma usina hidrelétrica na região de Leopoldina. A expansão da produção do café beneficiou-se da mão de obra abundante, originária da mineração, que estava semiociosa, ocupada na subsistência. Ao lado do grande proprietário, encontramos durante certo período da história da Zona da Mata o escravo, depois os descendentes deste e depois o imigrante europeu. A maioria dos trabalhadores era formada pelo agregado da fazenda e sem terra, o camponês ou o “companheiro” pago, na linguagem local. As famílias eram numerosas, tanto entre proprietários quanto entre os despossuídos, de modo que se dividia a terra até o limite produtivo.

A riqueza local, oriunda do café, serviu ainda para efetivar o ambicioso projeto da construção de uma nova capital para o estado, porém não teve força política suficiente para

e levar a cidade de Juiz de Fora para tal (NEIVA, 1996). A industrialização esteve presente especialmente nesta última cidade, com grandes tecelagens que empregavam milhares de trabalhadores.

A dinâmica da mobilidade social na região acompanhou as transformações da história do país, especialmente a partir da segunda metade do último século, promovendo mudanças importantes, como o êxodo rural e a inversão da proporção entre população rural e urbana.

A contínua divisão das terras, por meio da herança às gerações seguintes, foi tornando inviável a permanência e a subsistência da maioria dos filhos dos proprietários. Aqueles que não tinham terras e trabalhavam com suas famílias para os proprietários viam-se em situação mais vulnerável com a diminuição paulatina do uso do trabalho extensivo nas grandes propriedades. A migração era uma das melhores alternativas nesses casos. A industrialização de centros urbanos como Ubá, Juiz de Fora e das capitais próximas oferecia aos trabalhadores das fazendas a oportunidade de “crescer na vida” e alcançar uma renda inimaginável para a realidade interiorana. Esses trabalhadores pobres estavam acostumados ao trabalho mais pesado e à obediência, ficando em melhores condições de se adaptar ao trabalho industrial, como peão, suportando inclusive humilhações e racismo. Um dos entrevistados relatou o caso do filho de um grande proprietário que conhecia, o qual voltou para a roça, pois não precisava passar por humilhações. Muitos dos que permaneceram nas grandes cidades alcançaram rendas altas e um nível de vida superior ao daqueles que ficaram.

2.2.1 A agricultura familiar na região

Baseando-se nas análises de Zoccal et al. (2004) sobre o perfil socioeconômico da Zona da Mata, podemos afirmar a centralidade da pecuária leiteira e da agricultura familiar. Ao lado das fazendas – propriedades maiores – e das chácaras – de uso para lazer –, os sítios predominam – 78% das propriedades rurais têm áreas abaixo de 100 ha e, mais frequentemente, variam entre 5 e 30 ha. Essas pequenas propriedades distam em média 7,8 km da sede do município – havendo casos de propriedades que se situam a 22 km. O acesso é, em sua maioria, feito por estradas sem pavimentação que apresentam problemas de trânsito no período das chuvas, o que é agravado pelo relevo acidentado que caracteriza a região (observe na figura 8 uma pastagem em uma das áreas planas, rodeadas de morros). O levantamento realizado pelo autor identificou que a média de idade entre esses produtores de leite é de 46 anos, e a das esposas é de 41. Com média de dois filhos por casal, 50% dos filhos acima de 14

anos trabalhavam na propriedade e a outra metade trabalhava em empregos não agrícolas na cidade. Cerca de 70% das famílias residiam na propriedade (ZOCCAL et al., 2004). Observe a casa da família na figura 5, ao lado de um paiol (figura 6) e abaixo do curral (figura 7). A figura 4 mostra o curral e as plantações voltadas para o trato com o gado.

Como unidade produtiva da agricultora familiar, a pequena produção desenvolvida nessas propriedades garante a sobrevivência de sua família. A produção é limitada ao nível das condições de vida local, pequena, mas diversificada – além da pecuária leiteira, há ainda o cultivo de verduras, legumes, frutas e a criação de porcos e galinhas.

A classificação da atividade rural como familiar se baseia em certas características. Trata-se de uma forma de produção com gerência, trabalho e capital controlado pela família. Na região, o nível de escolaridade dos produtores geralmente é baixo e a diversificação das atividades visa aproveitar as potencialidades da propriedade, melhor ocupar a mão de obra disponível e aumentar a renda. A observação em campo feita na cidade de Silveirânia confirma também essas informações: a abertura para a inovação tecnológica entre os agricultores, por exemplo, é mais visível entre aqueles com maior escolaridade formal. O aumento da escolaridade dos filhos e de suas mães, porém, parece distanciá-los do mundo rural, incentivando a busca por atividades não agrícolas. Cabe uma ressalva de que esse ponto de vista é limitado na medida em que sobrevaloriza a autonomia da família e negligencia os vínculos comunitários indispensáveis à agricultura camponesa, que extrapolam o núcleo familiar.

A atividade pecuária na região se caracteriza pelo longo tempo de permanência dos produtores rurais, fato em parte explicado pelo alto investimento necessário se comparado com outras atividades, conforme observou Zoocal (et al. 2004). A média de dedicação à pecuária é de 20 anos, tendo casos em que se chega até 47 anos de trabalho nesta atividade. O agricultor repete o que aprendeu com os antepassados, já que a propriedade está estruturada para isso. Com renda limitada, baixo capital cultural, sem apoio de financiamentos e infraestrutura econômica da região, ele não tem condições de arriscar sair das formas tradicionais de subsistência.

Outro dado interessante que caracteriza a produção da pecuária leiteira na agricultura familiar na Zona da Mata é a oscilação do volume produzido entre os produtores, variando de 2 a 350 litros por dia, com média de 93 litros. Isso pode ser resultado de diferentes fatores e a diminuição da produção pode ser uma escolha transitória do produtor. A relação entre o preço pago pelo açougue pela carne e o preço do leite também determina a quantidade de vacas

selecionadas para a produção. Se o leite está barato, pode ser lucrativo vender vacas para o abate.

Ao longo do ano, a oscilação da quantidade de leite produzida por cada produtor é pequena, devido principalmente à adaptação da alimentação do gado na época da seca para garantir a manutenção do volume produzido que é comercializado com cooperativas locais ou então com pequenos laticínios da região.

Nos levantamentos de Zoccal (2004), constatou-se que somente 1,2% do leite permanece na propriedade. Dentre os 50 produtores entrevistados pelo autor em toda a região, somente cinco não vendiam para a indústria, e desses apenas dois reservam o leite para processamento (a fabricação do queijo, especialmente).



Figura 4 - Curral acima da capineira. À esquerda, a estrada que limita a propriedade e um milharal, entre a capineira e o bambuzal, para alimentação do gado.

Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 5 - Casa no sítio de produtores de leite e queijo.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 6 - Paiol.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 7 - Curral e cocho.

Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 8 - Relevo e pastagem.

Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.

Essa breve caracterização mostra o esqueleto, a estrutura básica das propriedades rurais na região e serve para contextualizar os dados obtidos pela observação etnográfica. É necessário entender como se dá a inserção da cidade em esferas mais abrangentes.

2.2.2 Silveirânia

A microrregião de Ubá está no centro-oeste da Zona da Mata, limitada pelo Campo das Vertentes. Ali se encontram vários municípios com uma população entre 2 mil até 40 mil habitantes, com a referência regional de Ubá, com seus mais de 100 mil habitantes. Ubá é um polo regional, apesar de ser satélite de Juiz de Fora, devido à proximidade. O centro de influência local é a cidade de Rio Pomba.

A produção caseira do queijo é recorrente em toda a região de Ubá, mas delimita-se nesta investigação os produtores de queijo de Silveirânia e sua zona rural. As questões e os problemas encontrados ali se estendem a muitas outras localidades, como pude constatar no caso dos queijos apreendidos da Dona Chica, produtora de Tabuleiro. A forma de produção e circulação do queijo foi apontada por vários entrevistados em outros municípios vizinhos de Silveirânia, como Rio Pomba, Tocantins, Tabuleiro, Dolores do Turvo e Ubá. Porém, o trabalho de campo centrou-se na zona rural do município de Silveirânia, sem a pretensão de explicar toda a produção da região, mas reconhecendo a possibilidade de lançar luz sobre as práticas e técnicas do modo de fazer o queijo características da cultura regional.

A cidade de Silveirânia é um dos menores municípios da região, com pouco mais de 2 mil habitantes. Encontra-se distante 90 km de Juiz de Fora, 70 km de Barbacena, 55 km de Ubá e 18 km de Rio Pomba, sendo esta, com cerca de 16 mil habitantes, polo de convergência das pequenas cidades vizinhas.

Silveirânia conta com apenas uma indústria do ramo do vestuário. Seus habitantes encontram empregos na prefeitura municipal – talvez, a principal empregadora –, além de ocuparem outros empregos públicos estaduais e alguns no setor de comércio e serviços. Muitas famílias contam com pelo menos um aposentado, que em alguns casos é o único suporte financeiro. Entre esses aposentados, há aqueles que voltaram para a cidade depois da aposentadoria em algum grande centro e outros que se dedicaram toda a vida à atividade rural.

O ramo que nos interessa é o da produção rural, que exerce papel fundamental na economia local. Existem grandes propriedades, porém a maior parte das terras é ocupada por pequenos proprietários. A mão de obra predominante é a familiar, e a escala de produção, limitada por sua disponibilidade, raramente demanda ou consegue manter trabalhadores externos. Não há, nesse contexto, muitos assalariados rurais.

Sobre a formação histórica dessa configuração da ocupação espacial e distribuição de terras, vale destacar que a cidade repete o esquema da zona rural na região, no estado e talvez

até no país. Nas últimas décadas do último século, o êxodo para as cidades em busca de emprego atraiu principalmente a mão de obra desprovida de meios próprios, de terra e infraestrutura produtiva. Essa movimentação gerou certa mobilidade em alguns casos, já que alguns emigrados encontraram condições socioeconômicas mais favoráveis em comparação aos que ficaram trabalhando em seu próprio pedaço de terra, herdado dos antepassados. Até hoje o núcleo urbano de Silveirânia não oferece atrativos para a grande parte dos jovens, que acabam buscando emprego ou aprofundamento dos estudos em outras cidades.

Esse contexto se repete em maior ou menor grau nas outras cidades da região, com a diferença de que cidades polo como Rio Pomba, ou polos regionais, como Ubá, acabam por atrair parte dos jovens das cidades menores, mas cedem outros para centros mais desenvolvidos. Ubá e seu entorno são reconhecidos como polo moveleiro, contando com indústrias de fabricação de espumas, colchões, estofados e móveis. A maior parte dos empregos diretos dessas indústrias não exige prévia qualificação profissional. Os assalariados da indústria geram uma grande demanda por serviços, comércio e construção civil, gerando novos empregos, que absorvem os jovens oriundos das cidades de toda a região.

Observa-se um fluxo em direção aos centros locais e regionais em busca de serviços e mercadorias por parte da população das cidades menores e dos produtores rurais. Nas próprias localidades, os moradores buscam a escola básica, o comércio de gêneros alimentícios, alguns serviços de banco, além de outros serviços públicos, como a atenção básica de saúde. Porém, o atendimento de demandas mais complexas leva o fluxo para os centros maiores, para consultas médicas especializadas, cursos superiores específicos, serviços e mercadorias especializadas e empregos. Os produtores rurais da região contam com assistência técnica da EMATER-MG, além do apoio do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). As prefeituras são uma fonte importante de apoio por meio da manutenção de estradas, principalmente. Nos municípios, são organizados Sindicatos Rurais e, na cidade de Silveirânia, há ainda a Associação dos Produtores Rurais de Silveirânia (APRUS), que compra maquinário, implementos, vacinas, grãos e ração conjuntamente, e comercializa o leite, que é vendido atualmente para um laticínio localizado no distrito industrial de Juiz de Fora.

Encontramos ainda uma rede de escolas técnicas e de campi universitários que produzem conhecimento e fornecem informações sobre a produção rural na região. São vários campi do IF Sudeste MG, nas cidades de Rio Pomba, Juiz de Fora, Santos Dumont, Ubá e Muriaé; um campus do Centro Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (CEFET MG) em Leopoldina; o campus da Universidade do Estado de Minas Gerais

(UEMG), em Ubá; além da proximidade com as Universidades Federais de Viçosa (UFV) e de Juiz de Fora (UFJF). Outra fonte de produção de conhecimento e fomento à atividade produtiva rural é a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), com uma unidade localizada em Coronel Pacheco e outra em Juiz de Fora.

Todas essas instituições produzem conhecimento técnico e formam profissionais para o apoio à atividade produtiva rural. A proximidade com as cidades de Ubá e de Juiz de Fora também coloca a região próxima a um potencial mercado consumidor.

Há também um distrito com um núcleo urbano, distante cerca de 12 km do centro, por estrada de leito natural de terra, cujo nome é São José da Soledade ou Cemitério Velho, como também é conhecido. As figuras 9, 10,11 e 12 mostram o centro do povoado, com a igreja entre as duas ruas e a presença marcante do leite nas latas metálicas transportadas por uma carroça de tração animal. A zona rural divide-se em comunidades ou bairros, como São Sebastião, Japão, Botafogo, Córrego do Tijuco, Zil, Quindiúba, Cascalhau, Carijós, entre outros. Algumas são identificadas por pequena capela dedicada ao santo católico de devoção local que pode ceder o nome à localidade. Mesmo quando o santo não dá o nome, pelo menos é o motivo da festa religiosa anual em várias localidades da cidade, que consiste em uma missa no dia dedicado ao santo, às vezes antecedida por uma novena, com leilões quando o prédio da igreja precisa de reforma. Geralmente, há uma procissão com um andor com a imagem do santo.



**Figura 9 - Igreja no povoado de São José da Soledade – distrito do município de Silveirânia.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima - arquivo pessoal do pesquisador.**



**Figura 10 - Rua principal do povoado de São José da Soledade.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.**



**Figura 11 - Latas de leite sendo transportadas em uma carroça de tração animal.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.**



**Figura 12 - Latas de leite secando na sombra no gramado central.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.**

Toda a região da Zona da Mata, onde se localiza a cidade, era habitada por indígenas das tribos Coropós, Coroados e Bocaiús. A família Silveira ocupou a área para sua fazenda. Posteriormente efetuou a doação de terras para a construção de uma capela, em torno da qual surgiu um povoado. Contudo, os fundadores desceram a serra para fundar um novo povoado, que veio a se tornar a sede do município. Esse arraial, às margens do rio São Manoel recebeu inicialmente o nome de Santo Antônio dos Silveiras, tornando-se, no ano de 1891, distrito do município então denominado de Pomba. Em 1943, o nome do ainda distrito foi alterado para Silveirânia. Somente no ano de 1963 a localidade emancipou-se do município de Rio Pomba⁶.

A população local associa a origem do município, em particular do distrito de São José da Soledade, aos desdobramentos da Inconfidência Mineira, quando os inconfidentes José Ignácio de Alvarenga Peixoto e Bárbara Heliadora Guilhermina da Silveira teriam buscado refúgio naqueles sertões. Acredita-se que seus sobrenomes indicariam algum parentesco com a família Silveira, mas faltam documentos para validar essas informações. A história serve como um mito de origem que busca raízes entre os heróis da Conjuração Mineira, baseado nas narrativas locais, pertinente pela data, mas difícil de ser comprovado.

Para entender a vida de uma cidade pequena do interior de Minas Gerais é importante conhecer suas festas. Como vivi na cidade, experimentei a participação nelas, o que possibilitou uma observação mais detalhada e densa durante a pesquisa. Trata-se de momentos de reconstrução da identidade comunitária, fixação das posições sociais, restabelecimento e fortalecimento de vínculos de parentesco, e marcação das distinções sociais. As festas religiosas são marcos no calendário anual e na cultura local. A prefeitura, por sua vez, organiza a festa do cavalo, a exposição agropecuária e o torneio leiteiro.

Na matriz de Santo Antônio, no centro da cidade, celebra-se a trezena dedicada ao Santo, com uma missa festiva no dia 13 de junho ao entardecer. A procissão percorre as duas ruas principais da cidade, com os fiéis em duas grandes filas e um grupo de senhoras atrás do andor cantando hinos ao santo. Um pouco mais atrás, segue uma banda filarmônica da cidade de Rio Pomba, tocando hinos e marchas religiosas. Depois da missa, a banda toca mais um pouco e há uma grande queima de fogos de artifício, assim que a escuridão da noite se apresenta, dando mais contraste ao show pirotécnico.

⁶ Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/minasgerais/silveirania.pdf>>. Acesso em: 18 jul. 2017.

Ao final da missa, há a distribuição dos pães de Santo Antônio. Eles são trazidos nos sacos brancos de farinha, feitos de tiras de plástico trançadas e abençoados pelo sacerdote antes da distribuição. São pães menores que os tradicionais pães de sal e observa-se uma grande disputa para pegá-los. Algumas senhoras se empurram e são apertadas perto do altar para garantir o pão não só para si, mas para os filhos ou parentes que moram em outras cidades ou que não puderam estar na festa.

Os fiéis pegam pães para comer na hora, porém ele serve para ser guardado junto aos cereais na dispensa para que não falte comida durante todo o ano. Nas casas, é fácil encontrar os pães dentro das vasilhas de arroz ou feijão.

Durante toda a trezena, também ocorrem leilões depois da celebração da noite. Os fiéis se dividem para ceder as prendas a serem leiloadas. As donas de casa fazem suas receitas de bolo, doces ou salgados. Alguns dão frango ou leitão assado.

Os legumes leiloados, muitas vezes, entram em uma brincadeira em que uma pessoa dá um lance para a outra pagar e levar o produto, iniciando uma disputa até que um deles ceda e finalmente fique com o produto. Trata-se de legumes comuns que muitos cultivam no quintal, como chuchu ou couve, que não teriam alto valor monetário. A couve, por exemplo, muito comum nos quintais até dos moradores urbanos, pode ser associada ao peru, que dela se alimenta, e este passa a ser associado com o conhecido para o qual se oferece o lance. Pode haver ainda a conotação sexual do peru, associando-o ao órgão sexual fállico masculino, quando a brincadeira se dá entre dois homens. Os leilões também se repetem em outras duas festas, a do mês de Maria, em maio, e a de São Sebastião, que não ocorreu durante todos os anos de realização desta pesquisa.

Durante todo o mês de maio, há a encenação da coroação da imagem de Maria por meninas. As crianças usam vestidos rendados ou se vestem de anjos com roupas de cetim e asas com penas brancas dependuradas nas costas, sendo referidas como virgens. Ao final das celebrações, elas sobem em uma estrutura montada atrás do altar para encenar a coroação, cantando e oferecendo um véu, uma flor e uma coroa.

A celebração se estende ao longo de todo o mês e as meninas de famílias mais pobres dificilmente participam como protagonistas das celebrações de finais de semana ou do dia da festa. Espera-se que nessas ocasiões os pais tenham condições financeiras de garantir que suas filhas estejam com trajes adequados.

Quatro meninas participam da coroação por noite e as demais acompanham o rito com uma veste mais simples. As roupas são confeccionadas pelos pais das crianças, deixando um

colorido no altar, fugindo assim da uniformização. Diferencia-se ainda o status de cada família, pois os mais abastados deverão levar uma criança bem adornada.

Os meninos têm a oportunidade também de participar de uma coroação durante o mês de junho, depois da festa de Santo Antônio, durante a novena do Sagrado Coração de Jesus. Durante os nove dias, quatro meninos sobem à mesma estrutura de madeira atrás do altar. A diferença é que eles precisam apenas de usar calça e camisa branca, pois uma boina e uma capa azul para os quatro protagonistas e uma vermelha para os demais os uniformiza, diferentemente do caso das meninas.

Depois das celebrações, observa-se o costume de distribuir doces às crianças, tanto nas celebrações das meninas quanto dos meninos. O elemento de distinção de status social pode se dar pela qualidade atribuída às sacolinhas de doces oferecidas. Existe uma expectativa de que os filhos de pais abastados ou de família tradicional ofereçam doces em maior quantidade e em melhor qualidade. Esse costume vem sofrendo proibições nos últimos anos. Alguns párocos dizem querer evitar que as crianças frequentem a celebração somente por causa das guloseimas. A expectativa sobre os doces oferecidos por famílias mais ricas também incomoda os mais religiosos. Para as crianças, porém, é uma festa!

O dia de São Sebastião não é precedido de novenas. Celebra-se uma missa e o leilão ocorre em uma tarde de domingo seguinte. É um leilão de gado, principalmente. Outros animais são oferecidos, como aves e caprinos. Os produtores separam um bezerro sadio e oferecem para o leilão. Algumas vezes, são oferecidas vacas ou novilhas também. O arremate também não leva em conta o preço de mercado, supervalorizando alguns dos animais, visto que a finalidade religiosa requer uma atitude benevolente. Além do mais, ninguém quer ser reconhecido em uma cidade pequena como “mão de vaca” ou mesquinho. Ao contrário, durante o leilão, os arrematantes estão expondo sua honra e seu prestígio. As melhores reses ofertadas são dos maiores produtores, com sobrenome tradicional.

Outras duas festas religiosas nos chamam a atenção pela mobilização da população, como as procissões do feriado de quinta-feira de Corpus Christi e as festividades da Semana Santa, especialmente a Sexta-feira da Paixão. O trânsito de veículos é interrompido na cidade durante a caminhada que contorna a cidade pelas duas vias de acesso principais.

Os autofalantes instalados na torre da igreja reproduzem as vozes que rezam durante toda a caminhada. Durante todo o ano, são tocadas as músicas litúrgicas todo dia no final da tarde, as quais servem para anunciar as mortes dos seus habitantes ou ex-habitantes, cujos corpos são sepultados no cemitério local. Pelos autofalantes – em volume alto, a fim de que

alcance quase toda a cidade –, a população é convidada para o velório e o enterro. A procissão de Corpus Christi ocorre na manhã da quinta-feira, mas sua preparação começa no dia anterior. Grupos de fiéis se organizam para enfeitar as ruas por onde a procissão passa com mosaicos de serragem colorida ou com flores. As janelas de várias casas no percurso da procissão também são enfeitadas com toalhas, bordados e vasos de flores.

O adorno das ruas se repete na procissão do dia do padroeiro Santo Antônio e na procissão da Sexta-feira da Paixão. Pelo menos a cada dois anos, nesta data, é organizada a encenação da Paixão de Cristo pelos fiéis. Um dos produtores de queijo estudados encenou o papel de Jesus por muitos anos. A encenação envolve uma grande expectativa por parte dos fiéis, mas principalmente pelos atores amadores da própria comunidade. Geralmente, ocorre a procissão após a encenação. É um dos cultos mais longos do calendário católico, apesar de não haver missa no dia.

Contudo, a tradição da Sexta-feira Santa é mais interessante para nosso estudo, ocorrendo durante toda a madrugada. Grupos de jovens se organizam para andar longas distâncias até os sítios mais distantes e chegar bem cedo para buscar leite neste dia. Os produtores não vendem o fruto do trabalho deste dia e o distribuem entre quem aparecer. As pessoas levam garrafas de dois litros ou até galões de cinco ou dez litros e voltam para casa com todo o leite que conseguem carregar. Para não desperdiçar tanto leite, as donas de casa preparam doces de leite, cocada, queijos ou outros pratos.

A tradição vem de longa data e possivelmente há algumas décadas trazia fartura para as famílias pobres, apesar deste momento ocorrer em um dia católico de jejum. As famílias que contavam geralmente com pelo menos oito filhos não tinham acesso ao leite ordinariamente para todos. Há relatos de esposas de fazendeiros bondosas que davam um pouco de leite para mães pobres alimentarem seus filhos pequenos. Algumas vezes, essas mães eram até empregadas da fazenda, mas as patroas precisavam esconder dos maridos a doação, dada a baixa produtividade das vacas. Um queijeiro relatou também que a miséria na região era tão grande, que seus pais davam do soro resultante da fabricação do queijo para crianças pobres e magrelinhas da redondeza que apareciam em seu sítio.

Descrevemos as festas, mas, ordinariamente, a missa é um importante ponto de socialização. Muitos moradores da zona rural trazem a família para a missa de domingo em Silveirânia. Não ir à missa também é fator estigmatizador em uma cidade pequena. Seus moradores sentem o monitoramento de seus passos por meio da fofoca e do controle permanente da reputação. Todos são conhecidos, e qualquer atitude ou evento é alvo de

avaliação em conversas entre os conterrâneos. Hoje, os aplicativos e as redes virtuais, como o WhatsApp, apenas aceleram a circulação das informações e dos julgamentos.

Comerford (2003) observou o mapeamento interno das comunidades rurais na região da Zona da Mata a partir das redes de parentesco, estabelecendo o controle de entrada de uma presença estranha. Novos moradores são classificados, de preferência, em relação a alguma rede familiar. Qualquer pessoa será conhecida primeiramente e preferencialmente por ser filho ou neto de alguém, depois por sua profissão ou atividade. As famílias são classificadas como “gente boa” ou “gente que não presta” de acordo com a fama construída por antepassados ou parentes próximos. Os indivíduos carregam o rótulo da família e precisam desenvolver estratégias para ser considerados “gente boa”, apesar de sua família. Nas conversas na rua, em festas, quando se quer falar de alguma pessoa, é preciso contextualizá-la a partir do parentesco e do lugar onde mora. O nome do pai geralmente vira um segundo nome, como o caso de três irmãos que são conhecidos pelo nome do pai seguindo os seus próprios, apesar de nenhum deles ter o nome registrado oficialmente: José do Geraldo, Carlos do José, Totonho do Carlos.

Entre as festas oficiais promovidas pela prefeitura, a exposição agropecuária e o torneio leiteiro destacam-se. Elas são organizadas geralmente na última semana de junho. A festa é uma oportunidade de a população local assistir a shows ao vivo e receber os jovens das cidades vizinhas. Como não é um período de férias escolares, a vinda de emigrados fica dificultada, por isso a participação deles não é tão expressiva. O período do inverno é propício às festas a céu aberto, pois a probabilidade de chuva é pequena. Além disso, é hora de usufruir da renda advinda do aumento do volume de leite produzido ou das colheitas plantadas no período das águas.

Poucos são os produtores que participam do torneio leiteiro. Geralmente, cerca de 20 vacas de aproximadamente 12 produtores são expostas – uma quantidade pouco representativa do rebanho e dos produtores. A exposição de uma vaca demanda muito trabalho e recursos. Além disso, as vacas de competição estão acima da média das vacas dos produtores comuns. Uma vaca de alta produtividade precisa de uma estrutura melhor e de uma atenção especial em relação às vacas de raças mestiças locais, menos produtivas, mas mais adaptadas ao clima da região, com muito calor e umidade. O cuidado de raças de gado mais produtivas exige também o consumo de mais produtos veterinários e até de ração diferenciada. Por ser mais susceptível a doenças, o risco de perda do animal ou de suas crias é maior. Observa-se o projeto contínuo de melhoramento genético do gado bovino na região, envolvendo a

associação local dos produtores e o poder público. Porém, o trabalho com raças superprodutivas encontra limitação no clima e na onerosa estrutura exigida. Há ainda, na cidade, a festa organizada pelo Clube do Cavalo e apoiada pela prefeitura, a Festa do Cavalo, quando ocorrem cavalgadas e concursos de Marchas, além dos shows artísticos.

Outro período importante a ser considerado, já que ajuda a entender as redes de relações formadas entre as famílias e as comunidades, é o das eleições. A disputa pode ser acirrada e, geralmente, estabelece-se uma divisão nada amistosa até entre vizinhos e parentes. Há uma grande expectativa até a formação das chapas, da situação e da oposição, sobre as alianças estabelecidas entre as famílias de políticos tradicionais. Na costura política, algum integrante de uma família numerosa geralmente é convidado a ser candidato a vereador ou a vice-prefeito, para assim “puxar” os votos da maioria dos parentes que sem essa candidatura acabariam cedendo votos para a coligação adversária. O objetivo nem sempre é a eleição do candidato, mas a captura dos votos da família para eleger os candidatos mais “fortes” do grupo. A maioria dos candidatos não entende a matemática das eleições proporcionais e acaba servindo ao jogo político, acirrando mais a disputa.

A disputa local torna-se importante visto que boa parte dos empregos disponíveis na cidade é oferecida pela prefeitura. O grupo vencedor tem o poder de nomear aliados e exonerar inimizadas. Observa-se um resquício do período do coronelismo na importância dada ao sobrenome dos candidatos. Geralmente, as mesmas famílias se revezam e se perpetuam no poder por meio de alianças ou rompimentos.

Há ainda o poder de ceder os serviços terceirizados, como a contratação de carros escolares ou a compra de alimentos. A oferta dos serviços da prefeitura também é desfrutada pelo grupo vencedor em detrimento do atendimento aos rivais. Produtores rurais precisam de estradas cuidadas – especialmente no tempo das águas, por exemplo – e podem ter de esperar durante todo um mandato sem ter as estradas de acesso recuperadas. Eles demandam a utilização também dos tratores da prefeitura para arar a terra, além do programa de inseminação artificial do gado a fim de melhorar a genética de seu rebanho.

A APRUS vem diminuindo essa situação de dependência dos produtores de leite dos serviços prestados pela prefeitura nos últimos anos, com a compra de caminhões, tratores e implementos para uso coletivo. Mas, mesmo ali, a disputa por recursos é acirrada. A decisão sobre como investir os recursos, para qual laticínio vender, como aplicar penalidades a associados, entre outras questões delicadas envolve a disputa por espaço e por status social. O

trabalho dessa entidade vem possibilitando a melhoria na qualidade do leite com a aquisição de resfriadores, além de facilitar o acesso a insumos, como ração, cereais e remédios.

Essa associação tentou, mas acabou impedida, de fabricar a própria ração devido a conflitos com os interesses de industriais da região. Uma fábrica de rações de grande porte sediada na cidade vizinha tinha como representante um grande produtor de leite que vendia ração e implementos dessa fábrica para a associação e diretamente aos maiores produtores, exercendo grande influência na direção da APRUS, mesmo sem exercer o cargo de presidente, frustrando assim projetos alternativos, conforme relatos de alguns produtores.

O Sindicato dos Trabalhadores Rurais é outra importante instituição de apoio, servindo especialmente para comprovar a atividade rural, indispensável para o acesso aos benefícios previdenciários. Ele não reúne somente os produtores e proprietários, mas principalmente os lavradores despossuídos que precisam de contratos de parceria regularizados para comprovar a condição de lavrador. Os produtores rurais são convidados periodicamente para reuniões na APRUS ou no Sindicato Rural, onde geralmente recebem alguma formação técnica ou política, ou decidem sobre questões administrativas e financeiras.

O leite produzido e comercializado em conjunto através da APRUS garante uma importante fonte de renda para a cidade. Essa renda mantém as contas mensais das famílias. Além dessa renda mensal que garante a compra do mês, os produtores auferem renda também da venda de gado de corte e da negociação de bezerros ou de vacas, feita diretamente entre eles. Há uma intensa circulação de gado. Alguns produtores se especializam no crescimento do bezerro macho para vendê-lo àqueles que só trabalham na engorda para o corte e comercializam a fêmea pronta para a primeira cria e para a produção do leite.

A maior parte do leite produzido no município hoje é transformada em derivados em um laticínio localizado em Juiz de Fora. O morador da cidade acaba comprando laticínios oriundos de diferentes fábricas, e não do leite produzido localmente, que é distribuído a outros mercados. Mas o leite *in natura* também é comercializado por alguns produtores, de maneira informal, diretamente aos consumidores. Sua produção atende ao mercado local, concorrendo com os produtos legais encontrados nos três mercados da cidade, que não vendem a produção artesanal abertamente, devido à fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal.

O cotidiano da produção do leite apresenta inúmeros desafios. A atividade do produtor é contínua, sem descanso semanal ou anual. Os produtores trabalham por toda uma vida sem gozar de férias ou dos feriados. Faça frio ou debaixo de chuva, a lida precisa ser enfrentada. A aposentadoria, portanto, apresenta-se como uma das estratégias eficazes para o aumento da

segurança financeira. Eles continuam trabalhando, mas passam a contar com uma renda garantida.

Observa-se ainda que a lida no campo, na produção agropecuária, é sempre uma aposta de risco, pois depende do regime de chuvas anual. O preço flutuante pago por cada litro pelo laticínio também é motivo de preocupação constante. A margem de ganho pode ficar muito apertada, pois se no período “das águas” a produção do leite tende a aumentar e o preço cair, no período da “seca” ocorre o inverso, com pouca produção leiteira e preço melhor, mas dependente de gastos maiores com a alimentação bovina. Apesar dessa oscilação, atualmente, a diferença no volume produzido durante todo o ano vem diminuindo – ainda assim, os custos de produção no inverno são mais altos.

Frente a esse cenário de recursos escassos e instabilidade, os produtores mostram-se resignados ao verem seus filhos partirem, quando sua propriedade não tem a capacidade de absorver mais mão de obra e gerar renda suficiente para mantê-los na atividade. A migração de alguns membros é importante para a captação de recursos que melhoram a renda. Há também que se levar em conta o fato de que a propriedade da família não é suficiente para todos os filhos. Então aqueles que ficam terão condições de se manter com os recursos familiares.

Poucos produtores possuem formação técnica ou ousadia suficiente para investir no beneficiamento de sua produção ou em tecnologia para aumentá-la, o que poderia gerar renda para segurar seus filhos. Alguns até expressam a vontade de investir na pasteurização e no empacotamento do leite ou até na criação de um laticínio, porém desanimam frente aos elevados custos financeiros, ao receio de buscar grandes financiamentos, à provável burocracia a ser enfrentada, ao risco de não obter retorno dos investimentos e até de que o empreendimento não atenda a todas as “exigências do governo”.

2.2.3 Conhecendo a produção do leite

No ano de 2013, a exposição agropecuária de Silveirânia e o torneio leiteiro (que ocorre simultaneamente) foram visitados para a observação dos produtores e a sondagem sobre a produção de queijo no município. Foi a entrada em campo e, naquele momento, eu me sentia um pouco perdido, sem saber ao certo como iniciar a pesquisa. A festa parecia uma boa oportunidade para conhecer alguns produtores e eventualmente estabelecer contato com algum queijeiro.

No entanto, dentre os expositores, confirmou-se que a maioria vende seu leite conjuntamente através da APRUS para um laticínio localizado em Juiz de Fora. Nenhum deles produzia queijo ou algum outro derivado, pois o trabalho no curral na produção do leite consumia toda a sua energia, e eles dispunham de tanques resfriadores comunitários de fácil acesso para onde levavam seu leite ainda fresco.

O uso de latas metálicas ainda é muito comum, além de latas de plástico. O leite é ordenhado em baldes e coado com panos ou tecidos sintéticos quando é passado para o latão, que comporta até 50 litros. Este é transportado até o resfriador em motocicletas, caminhonetes ou em carroças de tração animal (como na figura 13). As figuras 14, 15 e 16 são de resfriadores de leite, onde ele fica armazenado por até 2 dias, até que o caminhão tanque resfriado possa transportá-lo até o laticínio. Durante esse período o leite é misturado para que o creme não se separe.



Figura 13 - Latas cheias de leite, prontas para serem levadas ao resfriador.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.



**Figura 14 - Posto de coleta de leite a granel com resfriador comunitário.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.**



**Figura 15 - Latas e coador de leite no posto de coleta.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.**



Figura 16 - Resfriador de leite com capacidade para 20 mil litros. O leite pode ser armazenado por até dois dias.

Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.

Os produtores participavam do torneio com vacas de excelente produção, as melhores de seu rebanho, e pareciam preocupados em se especializar na produção do leite, visando seu crescimento. Todo o trabalho no curral voltava-se para a obtenção de uma renda maior e a fatura do queijo desviaria o foco na produtividade.

Os expositores apontaram na ocasião que havia seis queijeiros na cidade, sendo que três teriam deixado a atividade nos últimos anos. Estevão do Lima, morador dos Carijós, teria deixado de produzir por problemas de saúde, depois de passar por uma cirurgia na coluna. Dona Ester, moradora da zona urbana, produziu por muitos anos queijo artesanal, utilizando o leite de um dos expositores, mas parou a produção pelo avanço da idade. Bárbara produzia até recentemente o queijo com o leite de outro expositor, mas hoje se dedica a seu açougue. A Vigilância Sanitária Municipal fez com que esta última reformasse toda sua estrutura para trabalhar com carnes, o que a levou a suspender a atividade com o queijo, por temer sanções legais.

Um dos expositores, Danilo, contou-me que, apesar de se dedicar exclusivamente à produção de leite, já teve a intenção de montar um laticínio, o que não se efetivou devido à necessidade de um montante de recursos incompatível com sua renda. Interessante notar que uma de suas filhas, a mais nova, concluíra recentemente o curso técnico em alimentos integrado ao ensino médio no campus Rio Pomba do IF Sudeste MG. Apesar das atividades do pai e de sua formação, ele afirmou que a filha trabalhava como costureira na confecção da cidade. Esses dados mostram as dificuldades de se implementar projetos que garantiriam

maior retorno aos produtores de leite, na medida em que poderiam obter maior retorno financeiro com a produção de produtos derivados do leite.

Uma pré-imersão em campo foi feita a partir do contato nessa exposição com Juca, que possui uma propriedade não muito distante do núcleo urbano do município. Seu leite já serviu de matéria prima para uma das queijeiras da cidade, que não tem produção contínua por trabalhar como comerciante. Sua esposa sabe fazer queijo, porém ele prefere se dedicar apenas à produção de leite. O acompanhamento de seu cotidiano serviu ao propósito de ambientar o pesquisador ao curral e à produção leiteira. As práticas de manejo do gado, o dia a dia das ordenhas e o cuidado observado com a qualidade do leite são semelhantes entre os produtores que processam o próprio leite e entre este produtor, que fornece o seu leite para terceiros processarem. A queijeira que utilizava o leite do Juca atestou a qualidade do produto e só não o utiliza porque suspendeu temporariamente a produção dos queijos.

Há poucos anos, Juca construiu uma casa na entrada da cidade, em um bairro novo à beira da rodovia de acesso à Silveirânia, onde mora com a esposa e os filhos. Todo dia cumpre a jornada de acordar antes das cinco da manhã para dirigir até o sítio e ordenhar suas vacas. Sua lida foi acompanhada em algumas manhãs de domingo.

Esse contato me possibilitou a observação de seu rebanho e do processo de escolha e preparação da vaca a ser levada para a exposição. O cotidiano do curral era uma grande novidade para mim, possibilitando a obtenção de informações preliminares sobre o trabalho na criação de gado de leite antes de seguir para o trabalho em outras propriedades familiares produtoras de queijo. O leite produzido era vendido em grande parte diretamente aos consumidores, *in natura* e *a granel*, em garrafas pet.

Nas observações, notei a preocupação do produtor com o controle da saúde do rebanho. O cotidiano do curral está sujeito ao aparecimento de doenças nas vacas, e os produtores buscam alternativas ao uso de antibióticos, como o uso de homeopatia, por exemplo. O produtor trabalha também para evitar a sazonalidade da produção, as variações da quantidade de leite produzido durante o ano devido às mudanças climáticas e à disponibilidade de pastagem natural. Por isso, prepara silagem e adquire ração na época da seca.

Durante um ano de observações do trabalho, neste sítio com atividade pecuária, pude acompanhar o desenvolvimento das vacas, a importância da identificação da época do cio, a inseminação ou o cruzamento, os cuidados com a vaca prenha, o nascimento do bezerro, a desmama, a preparação da novilha para substituir alguma vaca mais velha ou para vender ou

fazer doação para abate, a comercialização do leite, a busca de insumos e remédios, a busca de orientação por meio do acesso e do uso da internet ou dos meios de comunicação em massa (programas de rádio e televisão) e o acompanhamento de agentes públicos. A espera da chuva, a plantação, a expectativa do rendimento e a colheita do milho e da cana para a produção da silagem.

Essa experiência, além de me possibilitar a entrada na rede de produtores de queijo de Silveirânia, possibilitou compreender a interdependência entre estas atividades, a produção de leite e a produção de queijo caseiro. Encontram-se, de fato, em escalas diferenciadas, uma vez que a comercialização do leite se sustenta, prioritariamente, por caminhos institucionais e legais. Mas identifica-se igualmente a circulação do leite *in natura* no mercado informal, em conjunto com a circulação do queijo caseiro.

3. A ELABORAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL EM SILVEIRÂNIA

Este capítulo descreve o trabalho de campo realizado entre os queijeiros de Silveirânia a fim de desvendar a arte do fazer entre eles. Inicia-se pela reflexão quanto à metodologia, evidenciando a especificidade do modo de olhar antropológico sobre essa realidade. A descrição do modo de fazer o queijo revela as manhas individuais, a diversidade de técnicas encontradas para executar uma receita que parece não ter segredo a olhos leigos. A evolução da arte queijeira remete às memórias das práticas de gerações anteriores e ajuda a entender o abandono da técnica da maturação para pensarmos o seu impacto na condição clandestina do queijeiro.

A partir de conversas com os queijeiros, foi possível perceber as peculiaridades do modo de fazer o queijo artesanal, com a identificação dos aspectos comuns, além de identificar a prática entre os antepassados. Nesses diálogos, apareceram as concepções dos produtores rurais sobre o trabalho, o seu modo de vida, o seu lugar na sociedade contemporânea. As lembranças do mundo rural autossuficiente são ressignificadas para de certa forma romantizar o sofrimento e a pobreza dos antepassados. Desse período, ficam os registros das manhas nos modos de fazer o queijo, por exemplo, além do registro dos hábitos alimentares de outrora e o culto à hospitalidade.

3.1 O TRABALHO DE CAMPO

Ao apresentar as características básicas do trabalho etnográfico, Malinowski (1978) destaca a importância da presença do pesquisador na vida cotidiana “dos nativos”, os fatos normais e típicos bem como os desvios da norma visando apreender seu ponto de vista, ou seja, a forma como constrói e significa a realidade. Esse empreendimento fornece ao pesquisador a capacidade de reconstruir e transmitir uma experiência de vida diversa da sua, mas nem por isso menos rica ou menos humana.

O texto etnográfico permite o uso da primeira pessoa, que insere o pesquisador no contexto estudado, reconhecendo sua participação ativa na observação. No estudo do queijo de Silveirânia eu, além de pesquisador, fui também um nativo, na medida em que era neto da dona Lica para os moradores de São José da Soledade e neto do Reginaldo e da Erondina para os moradores do núcleo urbano de Silveirânia. Eu estava mapeado pelas redes de relações sociais daquele lugar, além das expectativas geradas pela minha profissão como professor

numa escola vista como voltada para o mundo rural. Minha fala nesse texto não poderia encontrar melhor instrumento que a escrita etnográfica.

A descrição das formas de vida de grupos e sociedades possibilita a interpretação do fluxo do discurso social, fixando-o em formas pesquisáveis, de maneira microscópica, delimitando, assim, o alcance da investigação (GEERTZ, 2011). Contudo, esse exercício de captura do cotidiano não deixa de confrontar com as grandes realidades, procurando demonstrar como de fato questões como “trabalho”, “autoridade”, “poder”, “mudança” ou outros grandes temas são vivenciadas conjunturalmente. Nesse sentido, o trabalho de campo me possibilitou ter acesso não somente ao discurso “nativo”, como apresentado nas entrevistas, mas também aos elementos da ação social, procurando valorizar a vivência ordinária desses sujeitos.

É justamente com esta espécie de material produzido por um trabalho de campo quase obsessivo de peneiramento, a longo prazo, principalmente (embora não exclusivamente) qualitativo, altamente participante e realizado em contextos confinados, que os mega conceitos com os quais se aflige a ciência social contemporânea – legitimidade, modernização, integração, conflito, carisma, estrutura... significado – podem adquirir toda a espécie de atualidade sensível que possibilita pensar não apenas realista e concretamente sobre eles, mas, o que é o mais importante, criativa e imaginativamente com eles (GEERTZ, 2011, p. 16-17).

Essa atualização sensível do que ocorre no mundo dos queijeiros de Silveirânia procura, portanto, estar tão estreitamente ligada quanto possível aos acontecimentos sociais e ocasiões concretas. Vale destacar que as pesquisas que priorizam a abordagem qualitativa – e, em particular, o trabalho etnográfico – operam em nível distinto da constituição da “objetividade” e “racionalidade” presente nos parâmetros das ciências naturais. Essa forma de investigação apresenta limites quanto à generalização, mas, por outro lado, apresenta potencialidades diversas de uma abordagem mais objetiva, tal como as experiências de laboratório ou a aplicação de questionários, que poderiam, neste caso, favorecer a amplitude do universo investigado.

Autores como Oliveira (1988) têm chamado a atenção para o caráter intersubjetivo da construção do conhecimento a partir dos parâmetros de investigação antropológica, uma vez que esta se sustenta no contato direto, no estabelecimento de uma relação pessoal do pesquisador com os sujeitos. No trabalho de campo, o antropólogo carrega a própria régua para medir os valores alheios, contudo, o encontro com este “outro” leva à reformulação dos instrumentos de medição. A “boa” etnografia se constitui a partir da capacidade do

pesquisador se contaminar, mas ao mesmo tempo, se surpreender, não tanto com o “outro”, mas consigo mesmo, ao perceber sua própria condição culturalmente determinada.

Nesse sentido, posso afirmar que a experiência construída a partir da aproximação do cotidiano desses queijeiros teve como característica fundamental o meu próprio estranhamento, ou seja, a percepção do quanto meu mundo estava distante desse contexto, bem como da ausência de uma série de habilidades e saberes presentes nesse universo.

Dentre os queijeiros, o cotidiano de Dona Ana e de seu esposo Bernardo foi acompanhado em profundidade, na área rural próxima ao povoado do distrito de São José da Soledade. Em Silveirânia, acompanhei a produção de Antônio Luís, morador de um sítio bem próximo do núcleo urbano do município. As visitas ocorreram, principalmente, em épocas estratégicas para a coleta de dados.

Acompanhei pelo menos um dia inteiro de trabalho em quatro ocasiões. Outras vezes, presenciei o processamento do leite, acompanhei ainda a entrega das encomendas de queijo. Parte das visitas foi utilizada para levantar dados sobre o manejo do gado, as enfermidades apresentadas, os nascimentos, a venda e a compra – estas últimas questões surgiam entre a última visita e aquela –, a partir de uma conversa acompanhada de queijo e café doce.

Escolhi algumas datas em especial no intuito de entender melhor os desafios enfrentados ao longo do ano. O período entre a segunda e a terceira semana de dezembro se mostrou propício para entender a preparação diante do aumento da demanda. A semana do carnaval e da Semana Santa, da mesma forma. Para conhecer e esclarecer mais a influência do clima, algumas das visitas ocorreram entre os meses de setembro e outubro, quando os efeitos do tempo seco eram ainda sentidos e a esperança por chuva era mais clara. A produção caseira de queijo para autoconsumo é difícil de ser mapeada, fugindo ao escopo desta pesquisa, mas conversas informais confirmam sua existência e importância.

Ana e Bernardo moram em um sítio próximo ao aglomerado urbanizado do distrito rural do município. Na primeira vez em que passei o dia todo com eles, pude sentir o ritmo pesado e a intensidade do trabalho cotidiano na criação de gado leiteiro e no processamento do leite.

Acordar antes das 5h da manhã e enfrentar 12 km de estrada de terra já parecia ser um desafio, mas a simples observação das atividades do agricultor me levou à exaustão no final do dia. Havia chovido na noite anterior e eu estava apreensivo quanto à dificuldade de acesso pela estrada de leito natural. Fui recebido pelos cachorros, que latiam anunciando a presença

estranha. Já era mais de 6h da manhã, mas ainda estava escuro, pois era a última semana com horário de verão.

O piso externo junto ao curral tinha virado um lamaçal, o que dificultava ainda mais o trabalho de Bernardo. A ordenha das vacas ocorria na medida em que ele as chamava, uma de cada vez, pelo nome. Elas atendiam e entravam para o estábulo, eram amarradas e comiam capim picado e um pouco de fubá no cocho. Os bezerros atendiam pelo nome da mãe e mamavam o resto do leite, depois da ordenha – costume nem sempre mantido na produção leiteira, uma vez que a priorização da produção comercial leva muitos produtores a “esgotarem” completamente o leite das matrizes, alimentando os bezerros com capim ou ração. Contudo, Bernardo afirma que mantém o costume aprendido com seus pais, avaliando a importância da presença do contato da vaca e seu bezerro: os filhotes se tornam mais saudáveis, com melhor desenvolvimento, e as vacas se protegem de infecção de suas tetas. O piso do curral apresentava muitas imperfeições e buracos – segundo Bernardo, sua pretensão era reformá-lo futuramente. As galinhas eram criadas soltas e circulavam junto com pintinhos, aproveitando-se do fubá que restava no cocho das vacas.

Suas vacas não se assustaram com minha presença, o que nem sempre ocorreu. Em uma das visitas ao sítio do outro queijeiro, Antônio Luís, eu estava ao seu lado e precisei me esconder para que as vacas entrassem no curral. Antes disso, ele teve de correr atrás delas por cerca de cinco minutos para trazê-las de volta. No curral de outro produtor, eu fui orientado a conversar baixo quando ele foi ordenhar uma de suas vacas em especial, que poderia ficar estressada e “esconder o leite”.

Após a ordenha, o leite foi dividido. A maior parte foi levada por Bernardo para o resfriador comunitário, localizado no núcleo urbano, distante cerca de 2 km do povoado, em uma carroça puxada por sua égua. Chegando lá, o leite passou por um teste de acidez e foi misturado à produção dos demais associados.

O restante da ordenha foi levado para a casa, que fica um pouco abaixo do curral, distante cerca de 200 metros. O leite foi coado por duas vezes e imediatamente iniciou-se o processo de elaboração do queijo. Dona Ana argumenta que para o queijo “dar certo” precisa guardar a temperatura do corpo da vaca. Além disso, ela afirma que alguns queijeiros guardam o leite no freezer para posterior elaboração, aquecendo-o no fogo, processo que, segundo ela, compromete o sabor e a consistência do produto. Após coar o leite, a queijeira adicionou então o coalho, e depois de cerca de 1h, iniciou o processo de quebra da massa coagulada, para que fosse colocada nas fôrmas para escorrer. Neste momento, acrescentou o

sal na superfície da massa enformada, e após 2h, os queijos já podiam ser desenformados e guardados na geladeira, para a entrega a partir do dia seguinte. O casal atende ainda a encomendas de doces e manteiga, utilizando-se do leite obtido na segunda ordenha do dia, realizada na parte da tarde. Para fazer manteiga, Ana utiliza o creme do leite, formado por decantação, como uma nata, por cima do leite resfriado; e o restante, ou seja, o leite desnatado se destina à fabricação de doce de leite, puro, com coco ou doce de amendoim.

Bernardo retorna de sua viagem já na hora do almoço, e depois desse intervalo, utiliza o tempo para atividades extraordinárias, que não são tão incomuns. Nesse dia, Bernardo deu continuidade à pulverização de “remédio” em sua pequena lavoura de cana, cultivada com o objetivo de alimentar as vacas no período da seca. O cultivo da cana exige cuidado contínuo, definido por períodos estabelecidos de acordo com seu desenvolvimento, como a retirada da vegetação concorrente para favorecer o seu crescimento. Esse processo foi durante muito tempo realizado por meio da capina, porém, atualmente, Bernardo utiliza produto químico, argumentando que não há tempo disponível para trabalhar “na enxada”, além deste trabalho ser extenuante: “se só para colocar o remédio eu gasto três dias, imagina para capinar!”.

Em seguida, foi cortar capim, plantado próximo ao curral, também com o objetivo de alimentar suas vacas. Após ser retirado com o uso da foice, foi carregado até um cômodo anexo ao curral, onde fica a picadeira movida a um barulhento motor. Esse capim era picado para ser fornecido ao gado no meio da tarde e na manhã do dia seguinte. O estrume das vacas era também recolhido em um carrinho de mão com o objetivo de ser espalhado na capineira para sua adubação. Essa atividade é cotidiana, tal como a ordenha. Aliás, está integrada à própria ordenha, na medida em que o consumo do capim garante a produção do leite pela vaca. No entanto, aos sábados, Bernardo tem a prática de cortar maior quantidade da planta, de forma a diminuir o tempo de trabalho no domingo, reservado à vida coletiva, como a participação nas festas ou nas missas.

A casa, que se localiza na parte baixa do sítio, foi recentemente reformada pelos filhos, que trocaram o telhado utilizando madeira do próprio sítio. Estrategicamente, ela está situada abaixo do nível da nascente que abastece a casa e acima de um pequeno curso d’água, que passa a cerca de 30 m da casa, onde o casal construiu um pequeno reservatório (com cerca de 1,5 m² de superfície), no qual um filho cria peixes. O curso d’água também delimita a propriedade. Há também, nas proximidades, um brejo, que já foi utilizado para plantar arroz – prática abandonada frente à facilidade de obter o cereal no comércio. Nos fundos da casa, situa-se o pomar. Ana me apresentou as árvores variadas, orgulhosa de um pé de limão

laranja, único exemplar na região, segundo ela. Os pés de café tinham algumas frutas. A família não explora as plantas nativas da mata. Indaguei, por exemplo, sobre a juçara e seu palmito, uma palmeira nativa da região, porém eles nunca ouviram falar dela, que é considerada um açaí nativo. Eles nem sabiam o que era o açaí.

Em uma ocasião à tarde, apareceu um senhor que buscava por oito tipos diferentes de vegetais, entre eles a flor do mamão macho, para completar uma relação de 82 espécies a fim de elaborar um xarope para a Pastoral da Criança em Silveirânia. Acompanhei a coleta e me surpreendi com a percepção nativa, tal como Ingold (2002) nos chama a atenção, de que as formas culturais modulam a própria percepção do ambiente por parte daqueles que o habita. Da mesma forma que os esquimós, narrados por Boas (2004), eram capazes de identificar inúmeros tons de branco na neve ou identificar as geleiras de água doce, eles conseguiam identificar as plantas naquele indistinto verde para mim, mas divergiam quanto ao nome de algumas plantas. O camponês mostra uma conaturalidade mais evidente que o homem urbano, por estar mais próximo do modo de viver dos nativos indígenas. Cada folha tem um nome e uma função, como remédio, tempero ou alimento, os quais também podem ser extraídos de sementes, óleos ou flores. Essa variedade ocorria mesmo em um pequeno pomar.

O senhor não conseguiu todos os tipos que buscava, mas Ana o apontou alguns vizinhos e parentes, que poderiam ajudá-lo a encontrar. Experimentei grãos de café maduro, os quais tinham um gosto doce. Ana relatou a ajuda dos morcegos que se alimentam dessa fruta na seleção das sementes para cultivo, já que esse animal procura as frutas maduras para consumir e deixa suas sementes espalhadas ao chão pela manhã. Assim, o que poderia ser considerado “uma praga” – como muitos agricultores julgam os morcegos, devido à invasão dos telhados com o fito de fazer ninhos –, tinha para Ana o papel de parceria, na medida em que os animais selecionavam grãos maduros, potencialmente mais efetivos como sementes.

A visão que limita a unidade produtiva ao núcleo familiar não dá conta da circulação de produtos e pessoas no meio rural. O conhecimento sobre as plantas e o trajeto percorrido pelo senhor que buscava ervas são um exemplo claro de que o saber tradicional é compartilhado, pois está fragmentado entre a vizinhança. Fulano conhece determinada propriedade de uma planta, cicrano tem no quintal outra. A agricultura camponesa é coletiva.

Bernardo afirma que possui boas condições de vida, uma quantidade satisfatória de terra e gado para conseguir uma boa renda. Ele ainda almeja fazer economia da renda de seu trabalho, mas espera pela aposentadoria e não pretende aumentar o tamanho de sua propriedade. Essa era uma pretensão da época em que estava mais jovem, mas um acidente

com seu olho, atingido por uma agulha enquanto aplicava um medicamento no gado lhe demandou muitas despesas. Ele acredita que estaria “melhor de situação” se não tivesse gastado com esse tratamento. Quando faz essa afirmação ele explica que gostaria de ter mais terras disponíveis para criar mais gado e produzir mais leite.

A fala é significativa ao indicar a importância da posse da terra, dos meios de produção. A fartura decorrente do trabalho rural não seria possível num trabalho assalariado, acreditam os produtores.

O casal frequenta o povoado praticamente todos os dias em visita à casa dos parentes, participação em reuniões do sindicado ou da Associação, ou mesmo para as comemorações religiosas. Todas essas ocasiões eram oportunidades de receber encomendas ou fazer entregas de queijos, leite ou doces.

Como podemos observar, o trabalho conjunto do casal se sustenta pela divisão de atividades: o marido cuida do leite, das pastagens, das árvores frutíferas; enquanto Dona Ana se dedica ao mundo da cozinha, elaborando queijos, manteiga, doces de leite e de frutas de seu quintal. Seus produtos são vendidos na vizinhança, mas seus doces também são distribuídos em Ubá por meio de um produtor/vendedor de queijos e doces que percorre alguns bairros desse município de bicicleta.

O casal tem três filhos, todos jovens, que saíram do sítio dos pais e trabalham como pedreiros em Ubá – o que parece se manifestar como tendência entre as novas gerações no meio rural. Menasche et al. (2008) destacam essa realidade na zona rural do vale do Taquari no estado do Rio Grande do Sul, onde os jovens procuram alguma atividade não agrícola para obter a renda que a propriedade familiar não pode oferecer, vislumbrando a possibilidade de retorno no momento da aposentadoria dos pais a fim de assumir os negócios.

A migração de alguns dos membros da família deve ser entendida como inerente ao modo de vida camponês, dado que a terra e os recursos da família não seriam suficientes para manter todos na atividade rural. Os filhos que migram trazem recursos externos que contribuem para o desenvolvimento e a melhoria das condições de quem fica.

O segundo queijeiro que acompanhei de forma contínua, a partir de visitas frequentes e conversas informais, Antônio Luís, casado com uma professora do ensino fundamental e pai de dois filhos adolescentes, é também produtor de leite, dividindo sua produção para a venda do leite aos laticínios, através da APRUS, e para a produção do queijo. Ademais, ele reserva parte dessa produção para a comercialização do leite *in natura*, pelas ruas de Silveirânia, de bicicleta ou de moto, momento em que recebe encomendas de queijo. Recentemente, Antônio

Luís começou a trabalhar como merendeiro na escola estadual da cidade, tratando-se, porém, de um emprego temporário e precarizado por não dar garantias de manutenção do vínculo. Ele mora muito perto do centro urbano e participa ativamente da APRUS, já tendo sido presidente uma vez.

Em uma das visitas ao seu sítio, cheguei por volta das 6h20, quando Antônio Luis escutava música em um programa de rádio enquanto ordenhava as vacas. Depois de toda a ordenha, ele foi para sua residência, distante cerca de 500 m do curral, com o leite apurado. O leite trazido do curral foi coado novamente para ser aquecido e o pano utilizado fora fervido antes de ser utilizado. É importante salientar que o aquecimento feito pelo queijeiro não o pasteuriza, já que não atinge a temperatura nem o tempo necessários. Trata-se de uma técnica adaptada pelo queijeiro para ganhar tempo e evitar correria com o leite do curral para a cozinha. O leite, então, foi aquecido até a temperatura de 36°C, antes de adicionar o coalho, utilizando um termômetro para aferir a temperatura.

Ele me explicou que escuta um programa de rádio às 6 h, o qual traz orientações para o pequeno produtor. Assiste também ao programa Globo Rural aos domingos. Naquele dia, a emissora transmitia uma partida de voleibol de final de campeonato, o que alterou a programação, impedindo-o de assistir ao programa. Ele trocou, então, para outro canal, uma emissora católica.

Depois de adicionar o coalho ao leite, restava esperar por cerca de 40 min até a massa ser cortada. Conversamos, então, sobre as tensões das relações políticas locais, sobre sua influência sobre a Associação e ainda sobre a postura passiva do pequeno produtor frente às demandas do trabalho rural. A seu ver, a escala de produção da agricultura predominantemente familiar no município dificulta o acesso a financiamentos e inviabiliza grandes investimentos para tornar a produção mais eficiente. A concorrência com produtos de grandes produtores coloca em risco a própria atividade.

Depois de esperar o tempo para cortar a massa resultante do leite coalhado, Antônio Luís, com a ajuda de sua esposa, retirou-a com um caneco e a depositou em uma forma plástica para a dessoragem. O sal foi adicionado na massa e o queijo ficaria pronto para ser vendido no dia seguinte (figuras 17 e 18). Naquela época, ele estava com apenas duas vacas em produção, por isso o leite retirado produziria três fôrmãs de queijo.



Figura 17 - Queijo minas artesanal.

Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 18 - Queijo minas artesanal.

Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 19 - Queijo minas artesanal.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.

A produção manteve-se relativamente estável durante todo o período observado. Antônio Luís possui um número de fregueses que consome essa produção diária; e no período das festas de final de ano, o aumento da demanda de queijos se sustenta pelo aumento do volume de leite produzido devido ao período das águas. As chuvas nesse período aumentam a quantidade e a qualidade nutricional das pastagens, ao que os animais respondem com maior produção de leite.

Em nossas conversas, Antônio Luís conta que chegou a utilizar um programa de financiamentos e apoio à atividade rural, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Mostrou-se, contudo, desconfiado da sua eficiência, devido ao risco, assumido pelo produtor, ao investir e não conseguir recuperar o dinheiro investido, sem condições de arcar com as prestações.

Narrou ainda sua experiência na campanha eleitoral do ano de 2012 para a prefeitura do município, quando foi candidato a vice-prefeito, que segundo ele, abriu seus olhos para a realidade do município. Criticou a ação dos vereadores do município, que desconhecem a realidade do produtor rural e não prestam a assistência adequada, e ainda falou sobre as visitas realizadas durante a campanha aos moradores da região, a famílias muito pobres e sem assistência do poder público. Quando ocupou a presidência da Associação, pôde sentir também as limitações do cargo.

Ele ainda enfatizou a necessidade do apoio da prefeitura ou do associativismo entre pequenos produtores a fim de garantir o acesso a maquinário para aumentar a renda na agricultura. Destacou a dificuldade para um pequeno produtor comprar implementos, pois eles exigem um investimento alto para um equipamento que será subutilizado caso não seja compartilhado. Ele citou, por exemplo, a Tobata, um pequeno trator utilizado para preparar canteiros para horticultura e carregar pequenas cargas. Nem a Associação nem a prefeitura possuem o equipamento, o que viabilizaria o plantio de horticultura. Antônio Luís trabalhou por muito tempo com hortaliças, mas a falta de equipamentos e a dificuldade em vendê-las por um preço justo o fizeram parar de plantar. Vendia sua produção diretamente ao consumidor e ouvia constantemente reclamações sobre o preço, sem reconhecimento proporcional da qualidade de seus produtos. Acabou desestimulado pela remuneração obtida, pelo sentimento de desvalorização do seu produto e pelas dificuldades técnicas de acesso a implementos que aumentariam a produção e melhorariam a renda.

Antônio Luís também considera insuficiente a assistência técnica da EMATER. Segundo ele, não há estrutura suficiente nem mão de obra para atender a todos os produtores. Na cidade, somente um técnico em agropecuária e um servidor municipal atendiam a população. O queijeiro confirmou que a maioria dos produtores possui alguma renda oriunda de atividade não agrícola, como a aposentadoria de um membro familiar, o trabalho da esposa em serviços públicos – como professora, agente de saúde, enfermeira, auxiliar –, ou mesmo o serviço do agricultor em outra atividade – como pedreiro ou motorista de van escolar para a comunidade rural em que reside, por exemplo.

Ele afirma ainda que a atividade leiteira “prende muito”, como diz. “As vacas não dão descanso”. Não há a possibilidade de tirar férias nem mesmo um descanso semanal. Tal como Bernardo, Antônio Luís adianta parte do trabalho do domingo no sábado. A perspectiva da aposentadoria apareceu nas conversas, especialmente por causa das recentes disputas políticas para uma modificação brusca na previdência rural, que poderia aumentar o valor da contribuição e a idade mínima para gozar do direito.

Interessante notar que, mesmo reconhecendo a dureza e o peso do trabalho rural, ele e os demais produtores visitados apresentam um brilho no olhar ao reconhecer que gostam do que fazem. Há um aspecto moral na valorização do trabalho na produção rural que garante um sentimento de dignidade. As mãos calejadas são orgulhosamente apresentadas como um troféu, um símbolo de integridade e honestidade. Todo esse sentimento dota de sentido seu modo de vida: “Viver na roça é bom demais, é muito sossegado, tem muita fartura”, destaca.

O queijo integra esse modo de vida, ao ser a materialização de todo o trabalho rural, além de ser presença cotidiana em sua mesa.

Antônio Luís considera que a demanda por seus queijos é baixa, o que não justificaria a montagem de uma queijaria ou laticínio. Essa demanda, aliás, está integrada à sua própria capacidade produtiva. Assim, percorre Silveirânia praticamente todos os dias para a entrega das encomendas de queijo, aproveitando a oportunidade para visitar sua mãe.

Mais do que o acompanhamento prolongado dos queijeiros, Dona Ana e Bernardo, em São José da Soledade, e Antônio Luís, em Silveirânia, pode-se dizer que o mapeamento dos outros queijeiros percorreu todo o período de pesquisa, uma vez que sua localização partia de um emaranhado de itinerários tecidos lentamente pelas indicações. Iniciei os contatos com os 11 queijeiros de Silveirânia, a maioria ainda ativa e atendendo a encomendas, sendo eles: Dona Ester, o casal Dores e Ivair José, Carlos do Mateus Lima, os irmãos Fatinha e Maurício, Estevão Lima, o casal Catarina Silva e Geraldo do Noel, Davi Silva, Fábio Mota e Bárbara Silva. Essa convivência me possibilitou conhecer outros queijeiros, na medida em que indicavam conhecidos, parentes ou pessoas “que já ouviram falar” que eram queijeiros. Distribuídos entre os diversos povoamentos rurais pertencentes à zona rural de Silveirânia – o distrito de São José da Soledade e as comunidades do Cascalhau, do Japão, dos Carijós, de Botafogo e das Posses –, esses produtores em atividade contínua ou intermitente foram entrevistados. Foram também indicados vários outros queijeiros e queijeiras que não mais produziam devido ao avanço da idade.

Além da venda direta aos consumidores, o queijo é deixado em alguns pontos de comércio da cidade, como no bar do Nico e na mercearia do Maurício (figura 20). Atualmente, esses estabelecimentos vendem o queijo caseiro sob encomenda dos fregueses, já que ele não pode ficar exposto no comércio, pois a fiscalização da Vigilância Sanitária o recolheria para descartar. Há uma produtora que possui um ponto comercial, no qual não expõe sua produção. Ela conhece a rigidez das normas de produção e a “chatice” da fiscalização, justificando, assim, sua decisão de produzir queijos somente por encomenda. Como muitos casos já referidos, ela voltou recentemente a atender pedidos de queijo de seus clientes cultivados ao longo de muitos anos – como verificamos, a produção de queijo é uma atividade caracterizada também pela intermitência. Seu ponto comercial bem localizado na cidade e a fama de seu queijo ajudam a vendê-lo, mesmo sem poder expô-los devidamente. Os queijeiros desenvolvem estratégias diversificadas para a venda do produto, como Mauro, que vende queijos juntamente com legumes e hortaliças na feira de uma cidade vizinha.



Figura 20 - Queijos artesanais expostos em uma geladeira em um mercado local.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.

Carlos do Mateus Lima e sua esposa são figuras populares na cidade, ilustrando a imbricada rede de relações em uma pequena comunidade, onde alguns queijeiros são mais populares, produzem e vendem mais que outros. A imagem pública do casal – “eles são muito conhecidos aqui na cidade”, como algumas pessoas afirmam –, seja pelo fato de Carlos pertencer a uma família tradicional, seja por ser “envolvido com o sindicato”, favorece o fluxo de encomendas. Como acontece com todos os outros queijeiros, não existe uma indicação formal de sua atividade, como placas ou anúncios indicando a venda, mas todos sabem. Para garantir uma produção regular e constante, é importante que o queijeiro esteja “na rua”, morando na cidade ou trabalhando, facilitando o vínculo com os eventuais consumidores. Se residentes da zonal rural, eles vêm a pé, de bicicleta ou a cavalo. Outro fato que merece destaque é a presença do casal como produtor no trabalho conjunto na produção e na comercialização do queijo.

Importante destacar o papel do queijo no cotidiano alimentar dessa população, o que se pôde evidenciar nas inúmeras visitas realizadas, com a observação das refeições nas quais ele está presente, dos dias em que é consumido, da sua importância na dieta e em ocasiões especiais (figura 19). Principalmente nas primeiras incursões, eu ainda era tratado com a distância e a cerimônia dispensada a uma visita e o café era oferecido acompanhado do queijo. Ele está presente nessas refeições intermediárias, como o café da manhã e da tarde, sendo consumido isoladamente, ou seja, não se come pão com queijo, ou broa com queijo,

mas uma fatia de queijo com café. É comum também seu uso em momentos frugais, como queijo com banana ou simplesmente uma fatia de queijo, no intervalo entre uma atividade ou outra. Nas refeições principais, pode estar presente no omelete, na canjiquinha com couve, mas principalmente no momento da sobremesa, quando acompanha os doces de frutas, doce de cidra com queijo, goiabada com queijo (combinação denominada também de romeu e julieta) e até mesmo doce de leite com queijo. Sua presença vem contrapor-se ao doce acentuado, às vezes até exagerado para meus padrões gustativos, seja do café, seja dos doces de frutas.

Não pude perceber grandes restrições a seu consumo, interdições culturalmente estabelecidas. Comparativamente ao consumo da carne de porco, por exemplo, que por ser “quente” é fruto de restrição do consumo em situações de doença, ou mesmo de combinação com outros alimentos, o queijo é visto como “leve” e fresco. As crianças o consomem livremente, tal como os adoentados ou os mais velhos, mas ele não está presente com tanta frequência à noite, quando se tem o hábito de tomar um copo de leite e comer alguma “quitanda”, biscoitos ou bolo caseiro, antes de dormir.

As conversas sobre a presença do queijo no cotidiano remontam a lembranças da infância dos entrevistados, evidenciando o papel desse alimento não somente na dieta, mas também no imaginário e na constituição de uma comunhão de hábitos, e, por conseguinte, da construção da tradição alimentar. Interessante notar que, apesar de o queijo ser um produto simples de ser elaborado, ele pode desandar. Existe a necessidade de um aprendizado paciente para chegar a uma receita satisfatória. Os queijeiros afirmaram que muitos produtores de leite preferem comprar o queijo a elaborá-lo com sua produção. Atribuem o fato ao risco de o queijo amargar ou de a massa não “firmar”.

3.2 DIVERSIDADE DAS MANEIRAS DE FAZER – PRÁTICAS E SABORES

Apesar da elaboração do queijo ser um processo relativamente simples, há diferenças substantivas entre os produtores, fato evidenciado pelas preferências manifestadas entre os fregueses, que notam inclusive qualquer variação no sabor ou na textura do produto. Essa variação na consistência, no sabor, no nível de gordura ou no cheiro pode ocorrer por diferentes fatores, como apontaram os queijeiros. Desde a alimentação da vaca, a raça, a quantidade de leite produzido, o tempo de repouso da massa coalhada, a forma e o tempo de

escorrer o soro, a quantidade de sal adicionado, o modo de refrigerar e acondicionar até o transporte e consumo final, entre outros.

O que caracteriza essencialmente a forma artesanal tradicional de fabricação do queijo é a utilização do leite cru, *in natura*, sem sofrer o processo de pasteurização. Sua fabricação tem um processo convencional – a mistura do coalho ao leite, o tempo de coagulação, a extração do soro e a colocação nas fôrmas. No entanto, a condução desse processo é variada: alguns coalham o leite imediatamente após a ordenha, outros o refrigeram para sua elaboração mais tarde; alguns espremem o soro, outros agem com mais paciência, aguardando por mais tempo, deixando-o escorrer livremente – variação também identificada quanto ao momento de salgar o queijo. Cada queijeiro tem seu segredo, um jeito que ele descobriu, nas suas condições de matéria prima, hora de produção, dentre outras, para que o resultado seja satisfatório. A produção caseira envolve certos paradoxos, fundamenta-se na “encomenda”, mas o compromisso do produtor é condicionado ao arranjo de variados fatores para que o queijo “dê certo”. Ser bem sucedido em sua fatura significa produzir um queijo que não se esborrache, que não seja azedo ou com outro sabor diferente, que conserve, que seja temperado no ponto. Alguns produtores se especializam na produção de acordo com a freguesia, construindo um nicho no mercado. O queijo da Dona Dolores, por exemplo, é feito com pouco sal, sendo preferido pelos hipertensos.

Sua fabricação é feita na cozinha da casa, dividindo o espaço de preparo das refeições, como observamos nas figuras 21 e 22. Nas casas da zona rural de Minas Gerais, particularmente nessa região, esse espaço ocupa papel central na vida social das famílias. É ali que se constrói o fogão à lenha, que aquece as noites mais frias e em torno do qual as famílias se reúnem e recebem as visitas. Para o agricultor, produtor do queijo artesanal, não há lugar mais adequado para o preparo de qualquer alimento que a sua própria cozinha. O espaço é dividido com os visitantes e também com os animais domésticos, que inclusive auxiliam no controle de pragas e na proteção contra cobras e lobos. O gato garante o controle dos ratos, o cachorro protege as galinhas do lobo-guará e estas avisam quando há uma cobra rondando o quintal. Pude presenciar em minha infância na casa de parentes que em algumas casas até as galinhas ou os pintinhos que a acompanham comem as migalhas que caem no chão batido de terra da cozinha.



Figura 21 - Fôrmas de queijo feitas a partir de canos de PVC para água e outros utensílios utilizados na elaboração do queijo.

Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 22 - Fôrmas de PVC, elaboradas a partir do corte de um cano de água.

Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 23 - Fôrmas industriais para elaborar queijo, com fundo furado para o soro escorrer.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.

As características de cada queijo, especialmente as diferenças de sabor, são fruto constante de preocupação do queijeiro e tema das conversas de roda, motivo de chacotas e risadas. Os fregueses percebiam diferenças na firmeza e na quantidade de sal, principalmente. Dona Ester se orgulha por seu queijo apresentar uma massa firme e compacta, sem olhaduras, “não tem um buraquinho, todo fechadinho, parece queijo padrão”. Ela foi a única dentre os queijeiros a utilizar o processo de pasteurização, o que pode explicar a ausência de olhaduras. Estevão conta o caso de um queijeiro (concorrente) que utilizava o mesmo balde da ordenha para outras atividades e que em um certo momento seu queijo ficou com gosto de peixe. “A vasilha é só *praquilo*. Se você for fazer feijão na vasilha que ferveu o leite, daí a pouco o feijão fica azedo. Depois você vai ferver o leite na vasilha que você fez feijão ou arroz, você vai ver que o sabor de gordura tira o sabor do leite”. O uso de formas para a elaboração do queijo feitas de material plástico ou vinil tem a finalidade de evitar deixar gosto no produto (figuras 21, 22 e 23).

O consumidor se fideliza em função de certa constância e expectativa no paladar. Se o “gosto tiver diferente”, logo comunica ao produtor. O queijeiro, por sua vez, persegue essa constância. Aqueles que não produzem a própria matéria prima para a fabricação do queijo encontram-se em constante processo de atualização dos vínculos com seus fornecedores: vacas em uso de medicamentos, doentes representam ameaça à qualidade do queijo, e aqueles produtores que não seguem os acordos são rapidamente rotulados.

Há, no entanto, no manejo do rebanho, inúmeros fatores que contribuem na formação do sabor do leite e, por conseguinte, do queijo. Os mais antigos afirmam que nem toda vaca tem leite bom para queijo, outros destacam que até o tempo em que o animal é exposto ao sol interfere. A maioria dos queijeiros aponta a alimentação da vaca como grande fator de alteração. As formas modernas de alimentação animal, como a formação de pastos em capim braquiária ou a utilização de silagem, têm contribuído para alterações no sabor do leite. Talvez seja por isso que Fábio afirma que quem produz queijo não deve produzir leite para comercializar, pois a necessidade de aumento da produção acarreta prejuízos na matéria prima do queijo.

O capim gordura, pastagem tradicional da região, vem perdendo espaço progressivamente para outras plantas forrageiras de maior custo/benefício. Alguns produtores resistem em modificar as pastagens, mas se sentem, como diz Geraldo Silva: “fora do tempo”. De fato, a manutenção do capim gordura resulta em restrição do tamanho do rebanho, além dos custos mais altos com sua manutenção, exigindo a “roçada” (retirada de ramos e plantas competitivas ao capim) anual. Há, no entanto, o consenso entre os queijeiros de que o capim gordura produz o leite “mais gordo e saboroso, e o queijo não amarga”, como se refere Helena.

O equilíbrio da alimentação do rebanho para produção do leite para queijo é sutil. Pequenas alterações trazem grandes diferenças – como no caso, narrado por Dona Ana, em que descobriram que o leite estava amargo por causa do capim plantado em uma área recém-desmatada (um pasto “bravo”), já que o capim coexistia com outras plantas que ao serem ingeridas alteravam o gosto do leite. Essa sensibilidade para identificar as variações do leite e as consequências no queijo advém da prática cotidiana e da experiência adquirida. Ana nunca trabalhou no curral, mas afirmou conhecer e ser capaz de diferenciar a qualidade do leite produzido por diferentes produtores.

Na classificação nativa, os queijos artesanais se diferenciam, pelo tempo de maturação, variando desde o queijo “verde” – reconhecido por nós como frescal –, até o queijo maturado. No passado, o queijo tradicionalmente produzido para comércio era o queijo maduro, que depois de preparado, ficava em descanso na despensa, aguardando o processo de desidratação e concentração da massa e do sabor. Essa técnica possibilita a conservação do produto, razão pela qual a maturação é um processo exigido pela fiscalização do queijo artesanal, como o queijo canastra. O queijo frescal, por outro lado, se constituía como alimento caseiro, produzido para consumo familiar, não resistindo muito tempo às condições

de temperatura e transporte. Sua preparação é mais simples, diminuindo-se o tempo de preparação e também de experiência e domínio da técnica de preparação, se comparado ao queijo maturado. O processo de refrigeração e a chegada da luz elétrica a essas populações possibilitaram sua fabricação em escala, atendendo a localidades e regiões próximas, favorecendo, portanto, sua circulação: é comum ainda hoje nas feiras livres de Juiz de Fora a caixa de isopor com queijos tipo frescal para serem vendidos.

Abaixo, seguem algumas fotografias de queijos frescos sendo conservados em geladeira após enformados (figuras 24 e 25). Observa-se também que ainda há o uso de fôrmas elaboradas a partir de canos de PVC (figura 26).



**Figura 24 - Queijos armazenados em uma geladeira doméstica.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.**



**Figura 25 - Queijos frescos escorrendo o soro em fôrmas de alumínio, dentro de uma geladeira doméstica, armazenados para serem entregues.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.**



**Figura 26 - Fôrmas de queijo armazenadas por um queijeiro.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.**

3.3

A MEMÓRIA DE SUA PRODUÇÃO

A aprendizagem do modo de fazer o queijo revela a importância das redes familiares na transmissão cultural de saberes e fazeres domésticos. Aprenderam com os pais, avós, parentes, assistindo fazer, ajudando a fazer. Os depoimentos são repletos de lembranças do período de infância, do modo como os pais ou os avós faziam o seu queijo. Desse período, ficam ainda os registros das manhas nos modos de fazer o queijo, por exemplo, além dos hábitos alimentares de outrora.

A lembrança da pobreza na infância dos entrevistados contrasta com o acesso a recursos e tecnologias, que hoje conectam mesmo o recanto mais isolado com o restante do

mundo. Ivair tem cinco irmãos. Contou que a infância foi um período de vida simples e com muitas privações; seu pai saía com os queijos produzidos para vender em Rio Pomba e, quando retornava, as crianças perguntavam se ele trouxera balas da cidade, mas ele respondia que só trouxera ele mesmo e, então, choravam.

Na época, a mãe retirava uma fatia do queijo elaborado, escondida do pai, para o consumo dos filhos. Esse fato mostra que mesmo entre os produtores, o queijo não era cotidiano e acessível. Depois de cortar a fatia, ela esfregava o queijo cortado por baixo com um sabugo de milho para fazer um acabamento e disfarçar a retirada da fatia. Filha de queijeiro, Dores também partilha dessa lembrança, quando sua mãe retirava fatias para os filhos, escondida do pai. As fôrmas dos queijos eram de madeira, ou mesmo de cano de PVC, o que deixava o queijo com as duas faces lisas e então era possível retirar um pedaço e refazer o acabamento. Essa estratégia, se teve sua eficiência no passado, seria, no presente, impossível: de material plástico, a fôrma atual é toda furadinha a fim de facilitar o escoamento do soro, deixando uma marca na massa que não permite “refazer o acabamento”, como o fazia a mãe de Dores. No âmbito das relações de compadrio presentes no passado desse universo rural, onde os “mais abastados” se orientavam pela conduta moral e religiosa de auxílio aos pobres por meio da caridade, cabia às mulheres a preocupação com as crianças. Os relatos mencionaram a existência de senhoras que cediam um pouco de leite para famílias com crianças pequenas, muitas vezes escondidas dos maridos, já que a produção não era abundante e o consumo não era comum entre os adultos.



**Figura 27 - Madeira que era utilizada para virar os queijos.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.**



**Figura 28 - A madeira virou um enfeite na casa da filha de uma ex-queijeira.
Fonte: Ana Paula de Melo Lima – arquivo pessoal do pesquisador.**

A pobreza é também lembrada pela dura realidade de priorizar a venda da produção, em detrimento da própria alimentação. Do feijão plantado, o melhor era vendido,

pois o comprador não aceitaria feijão brotado, que acabava sendo consumido pela família. Dores tem nojo de feijão até hoje, conta. Por outro lado, no moinho d'água, o pó final resultante da trituração do grão de milho era fininho e doce, e o casal afirmou que tinha o costume de comer desse pó. Os tempos atuais são considerados como uma época de fartura frente à pobreza vivida na infância na roça, poucas décadas atrás. Nas festas, por exemplo, se o anfitrião não fizer comida à vontade, o povo fala, explicam.

Carlos, por sua vez, relembra o trabalho da mãe com a produção de queijos caseiros. Os queijos ficavam de quatro a cinco dias em uma tábua e precisavam ser lavados e virados todos os dias. A madeira foi um material largamente utilizado na elaboração do queijo (figuras 27 e 28). Na roça, até poucas décadas atrás, não havia eletricidade, então não havia geladeira. Uma faixa envolvida no queijo ajudava a manter a firmeza, para que o queijo curasse sem “esburrachar”. Antigamente, as fôrmas eram feitas de madeira, lata e cobre. As fôrmas atuais dispensam a necessidade de espremer a massa do queijo, porém o Carlos acredita que o queijo fica diferente quando o soro escorre sozinho. Na casa da roça, ele encontrou uma fôrma de madeira, usada para elaborar queijos por sua mãe, a qual ele passou a utilizar. Duas fôrmas de estanho são também utilizadas por ele até hoje.

Ele conta que, antes do uso do coalho industrial, o leite era deixado o dia inteiro no sol para azedar. Tentou reproduzir essa prática, fez uma experiência, mas não foi bem sucedido, pois o queijo resultante ficou azedo, e a massa sem consistência. Relembrou ainda de outra forma de talhar o leite, através do uso de mamona, socando-se suas sementes para produzir a coagulação.

Filha e neta de queijeiras, Fatinha ouviu falar sobre a prática antiga do uso do bucho do Tatu para coalhar o leite. O tatu era encontrado com mais facilidade há poucas décadas atrás, porém precisava ser caçado, o que indica que a atividade ordinária e racional de processamento do leite, para sua conservação como queijo, dependia da sorte do caçador. Esse fato evidencia a diferença da lógica do mercado que precisa de planejamento e racionalização, apesar de funcionar de maneira mágica, às vezes.

Fábio contou que, quando seu pai fabricava queijos, só vendia uma vez por semana. Tirava da fôrma e não colocava na geladeira, mas na tábua. O tempo era mais frio e o pasto era nativo, dava um leite mais gordo e o queijo também. Hoje o tempo esquentou muito e se deixar fora da geladeira ele azeda, explica. O queijo que circulava antigamente passava por um processo de maturação de pelo menos três dias, podendo chegar a dez. O queijo dos dias

próximos à viagem para vendê-los ficava para a semana seguinte ou se desmancharia no lombo dos animais da tropa.

3.4 VENDENDO O QUEIJO: VALE A PENA “COLOCAR O SELO”?

Geraldo Silva relembra a importância da maturação para o transporte do queijo, evitando, assim, situações de deformação do produto bem como de produção do soro. Sua mãe curava. Devido à falta de aparelhos de refrigeração, o queijo era colocado em uma tábua e ficava escorrendo durante quatro ou cinco dias – nos quais, era virado e salgado.

Estevão começou a fazer queijo depois de casado. Afirmou que o seu trabalho com apenas 20 L de leite por dia gera um faturamento de cerca de R\$ 1.000,00 por mês. O trabalho com gado de leite ainda gera a renda com a venda de bezerros ou com a engorda dos machos para corte e até com a venda de vacas em lactação ou o descarte das mais velhas, lembra. Ele nunca vendeu leite com a Associação. Há mais de 30 anos ele faz o queijo. Ele tira pouco leite, pois gosta de criar os bezerros com um pouco do leite, de modo que eles crescem mais fortes e ficam mais gordos. Caso o produtor opte por vender o leite, o bezerro passa a ser um concorrente, então, o criador escolhe a renda do leite ou a alimentação do bezerro. Do leite que produz, ele tira a manteiga, o queijo e poderia aproveitar ainda o soro para engordar porcos. Essa versatilidade do leite torna-o um produto atrativo – “por isso que vale a pena, é a fartura que você vê”, conta. O trabalho com queijo possibilita ainda a flexibilização do horário do trabalho. Utilizando-se o resfriador é possível escolher o momento de sua fabricação.

Para Catarina, o consumo do queijo artesanal seria uma tradição antiga. “Se você mudar o sistema você não vende. Mesmo se mudar a quantidade de sal o cliente nota e deixa de comprar”. Explica então o que motiva seus consumidores: “buscam um queijo mais gordo, mais forte, com ‘menos química’”. Geraldo, por sua vez, acredita que o que diferencia seu queijo dos queijos industrializados é “o jeito de fazer”, destacando o “capricho” com que ele faz seu produto.

O queijo produzido no laticínio tem sabor diferente, pois eles aquecem o leite. O comprador percebe a diferença. O queijo frescal produzido em laticínios é vendido nos mercados por um preço parecido ao do caseiro, às vezes até um pouco mais barato, mesmo assim o caseiro vende mais (Catarina, queijeira).

A escolha da produção artesanal revela-se também uma escolha prática. O projeto de montar laticínio é remoto, dadas as dificuldades de seu financiamento e adequação às normas de comercialização. Além do mais, encontram demanda para o consumo do seu produto. O queijo fabricado na indústria é desvalorizado por seus fregueses, pelo uso de conservantes, enquanto que o artesanal estaria livre de contaminações químicas.

Há um risco invisível e desconhecido para a saúde do consumidor do queijo artesanal, o risco do queijeiro utilizar um leite com resíduos de antibióticos, que deve ser descartado. O uso de antibióticos é disseminado, porém alguns queijeiros buscam alternativas, como o tratamento com homeopatia. O uso frequente de antibióticos torna as doenças do gado resistentes e pode provocar o mesmo efeito nos humanos que consomem o leite de uma vaca em tratamento. Os produtores acabam usando uma quantidade maior, pois os antibióticos parecem mais fracos, afirma Geraldo: “Antigamente, quando a vaca tinha mamite, o remédio era aplicado pela manhã e, de tarde, já surtia efeito. Hoje, aplica-se durante quatro ou cinco dias seguidos, sem resultados satisfatórios”.

Quanto ao risco de contaminação e circulação de bactérias em seu produto, Geraldo é enfático: “antigamente, o pessoal comia só esse queijo e ninguém morreu disso”. E com o mesmo argumento refuta a exigência sanitária de utilização de água tratada para a fabricação do queijo, explicando que na zona rural é disseminado o uso de água de nascentes, ou mesmo de açude, e nunca alguém havia morrido por beber dessas águas. Argumentou ainda que o queijo produzido por laticínios tem gosto diferente e que não há garantias quanto a esse produto, mesmo sendo fiscalizado: “Eles colocam trigo na massa, todos eles põem”.

Carlos garante que a sua produção é mais limpa que a da indústria. E ele sabe que se padronizar sua produção e pasteurizar o leite para conseguir o selo, seu produto deixa de ser artesanal e deixa de ser interessante para os atuais fregueses. “Colocou o rótulo e o selo, o caboclo olha e diz que isso aqui é industrializado”. Ele considera que é melhor explorar o mercado informal para movimentá-lo sem o selo. O selo seria uma garantia, que retiraria a característica artesanal do produto e levaria à perda da freguesia. “Mas você coloca o selo e o cara já chia. Quero coisa da roça, isso aí não é coisa sua, você comprou e está revendendo”. Os queijos que sua mãe elaborava eram vendidos por um tio no interior do estado do Rio de Janeiro, próximo à divisa com Minas Gerais. Ele acompanhou algumas vezes e pôde observar a valorização da produção artesanal de queijo, linguiça, cachaça ou qualquer produto “da roça”. Em uma das viagens, não conseguiram linguiça artesanal e levaram outra produzida em

Minas, porém de maneira padronizada. O freguês não aceitou a troca e eles retornaram com esse produto.

Em uma ocasião, ele chegou a esboçar um projeto de uma queijaria. Ela seria construída a cerca de 30 m do curral. Precisaria azulejar as paredes de um cômodo e fazer uma fossa. Para combater grilos e outros insetos, o mais eficiente seria criar galinhas soltas do lado de fora contou. O inseto contaminaria caso entrasse na queijaria e a galinha seria uma forma não convencional de resolver o problema. Apesar de a solução ser eficiente e até sugerida por um técnico, ela nunca seria aprovada por instâncias sanitárias que não permitem este tipo de convivência, com animais próximos ao local de produção. Logo, para produzir o queijo, ele deveria mudar sua estrutura de ordenação do espaço, onde os animais, como cavalos, galinhas, gatos e cachorros, convivem entre si e com os humanos.

A circulação do queijo minas artesanal é clandestina, atualmente, o que restringe o volume transportado ou o raio de fregueses atendidos. Porém, antigamente, as restrições também existiam, mas de outra ordem. O transporte era feito em trilhas no meio do mato ou em estradas precárias. O meio de transporte mais comum era um cargueiro com mulas, que precisavam de alimentação e repouso, o que também limitava a abrangência do comércio. A produtividade das vacas e dos pastos também aumentou consideravelmente, pela substituição das raças de gado e pela adoção de espécies de capim mais produtivos e resistentes, especialmente o uso da braquiária.

Inúmeros são os relatos de queijos levados em balaio de taquara no lombo do burro a distâncias consideráveis. Outros se valiam de parentes residentes em outras localidades que ao visitarem a terra natal levavam consigo “produtos da roça”. Essa circulação sempre esteve sustentada nas relações pessoais, na rede de parentesco e da vizinhança. Nesse momento passado, os eventuais incidentes de abordagem da fiscalização podiam ser resolvidos informalmente, “deixando um queijinho para eles”. Geraldo do Noel relembra as duas vezes em que foi multado, ao levar queijos para o Rio de Janeiro. O valor era calculado em 30% do valor da carga. A carga não foi apreendida, provavelmente por se tratar de fiscalização tributária. Esse fato leva frequentemente esses produtores e comerciantes clandestinos a acreditarem que essas barreiras se dissolveriam com “o pagamento do selo”, ou seja, com o recolhimento de taxas e impostos. As exigências da legislação sanitária não são consideradas, talvez pela distância em que esses padrões se encontrem dessa realidade, além do fato de que todos acreditarem que “o capricho” seja a garantia da qualidade de seu produto.

Os queijeiros reconhecem a existência de barreiras aos seus produtos. Porém, em seu discurso transparece uma ideia ingênua de que o pagamento de taxas ou impostos seria suficiente para ter o “selo”. A barreira fiscal erigiu-se primeiro, e só mais recentemente a barreira sanitária se impôs. Esta se apresenta como grande desafio à produção artesanal, implicando no investimento pesado em infraestrutura que foge ao alcance da maioria. Todos têm consciência de que existem exigências estruturais e técnicas que eles não seguem, porém não está clara a necessidade de segui-las, já que seus produtos são considerados mais limpos, mais confiáveis e de qualidade superior aos industrializados.

Carlos Lima, produtor de leite e queijo, acredita que futuramente não haverá viabilidade da produção em pequena escala. “O pequeno vai acabar”, afirma. Concorde que existem tentativas de fortalecer a agricultura familiar, porém sente falta de mais iniciativas, como a vinda da universidade para o campo. “Pro governo mandar o povo pro campo”. Ele é engajado, participa do sindicato dos trabalhadores rurais. O leite é uma ilusão, conta, mas no final do mês você tem o salário e é uma coisa que você tem garantido. Seria uma ilusão, porque não enriquece o produtor, porém sustenta. Algum lucro é percebido na comercialização ou engorda dos bezerros, por ser uma renda “extra”.

Nesse sentido, o aumento da fiscalização trouxe alterações na forma de circulação desse produto. Se, no passado, a produção local atendia regionalmente de forma mais vigorosa, hoje, ela se divide em dois extremos: abastece o consumo local e atende a consumidores dos grandes centros que visitam Silveirânia ou parentes que o distribuem nos grandes centros.

Vários queijeiros apontaram o crescimento da demanda nos feriados tradicionais, como a Semana Santa, ou no período das festas de fim de ano. As narrativas apresentam tanto a satisfação pelo volume de vendas, quanto o “aperto” em conciliar esse nível de demanda com a infraestrutura existente. O crescimento da produção demanda aumento do tempo dedicado, necessidade de maior volume de insumos e local de armazenamento. Porém, devido ao fato desse crescimento ser eventual, o investimento em infraestrutura básica para o aumento da produção não é viabilizado.

Nas palavras de Estevão: “... eles querem levar o queijo da roça pra lá. Acham que não tem uma química, um conservante, um trem assim. Eles tão querendo evitar muito essa coisa de conservante”. Para atender a essa demanda, observa-se que o queijeiro estabelece uma negociação com os consumidores locais. Sendo sua produção “fidelizada”, ou seja, destinada a fregueses que procuram o seu produto (o queijo da Cida, o queijo do Carlos etc.), os

queijeiros esperam desses consumidores a compreensão, um pouco de paciência para aguardar o fim do feriado ou das festas, para que possam novamente atendê-los. Nada é dito muito explicitamente, mas todos sabem.

3.5 AS MEMÓRIAS DO MUNDO RURAL – PERSISTÊNCIAS E RESISTÊNCIAS

A produção de alimentos no universo das pequenas propriedades rurais de Silveirânia, comum a toda zona rural da Zona da Mata, divide-se entre o roçado, o pomar e o quintal. O roçado produtivo fica distante da casa, onde são cultivados os alimentos. As pastagens se inserem nessa categoria e hoje são predominantes, pois, atualmente, raras são as atividades de plantio de milho, feijão ou arroz para autoconsumo, em virtude do acesso à produção comercial advinda do latifúndio mecanizado. O pomar fica perto da casa, onde estão as árvores frutíferas, principalmente. Nos períodos de colheita, frutas como goiaba, manga e figo viram doces para não perder toda aquela fartura sazonal. No quintal, fica a horta, cercada com bambus cortados muitas vezes no próprio sítio, para se proteger as hortaliças das galinhas que são criadas soltas, com o poleiro para dormir e ninhos próximos da casa para colher os seus ovos. Enquanto o roçado é produtivo, relacionado à atividade física pesada masculina, o pomar e a horta seriam extensões domésticas. Herédia (1979) e Weitzman (2011) já haviam identificado essa divisão do trabalho por gênero, a oposição de casa e roçado, nas pequenas propriedades rurais brasileiras.

A organização da produção revela a relação do agricultor com a terra, as plantas e os animais, sua interconexão com o ambiente, entrelaçando as vidas de humanos e não humanos. Nesse sentido, a natureza é viva, e a forma de se relacionar com ela demanda a educação da percepção (INGOLD, 2002), adquirida ao longo da convivência com os pais ou pela própria experiência de vida nesse local. Tudo é uma questão de diálogo – eles continuamente conversam com a natureza: a terra, por exemplo, pode estar “fraca”, precisando de adubos e aditivos; os animais, mesmo aqueles destinados à atividade produtiva, são companhias. Nas visitas aos queijeiros que produzem seu próprio leite, pude observar, primeiramente, que evitam comprar leite de terceiros, exatamente por não conhecerem os animais e a forma com que são tratados. As vacas leiteiras são identificadas pelo nome, e cada uma tem uma forma de produção específica de leite – há vacas com leite bom para queijo, e outras, não; há vacas que aceitam melhor a ordenha, outras não. As vacas têm inclusive preferência por cuidador –

há aqueles das quais as vacas gostam do cheiro e, portanto, o aceitam. Na perspectiva desses pequenos produtores, é necessário estabelecer esse pacto com os animais, de forma que eles possam atender às suas necessidades.

As práticas alimentares não estão desconectadas desse universo. Ao longo do ano, a produção de alimento acompanha o calendário da lavoura e do quintal, intercalando o tempo das águas e o tempo da seca com o consumo dos produtos da terra: milho, mandioca, feijão, cana, abóbora, cará, inhame, frutas e hortaliças, entre outros. Elas se sintonizam, portanto, à produção sazonal, caracterizada por períodos de fartura de determinados produtos: “tempo de abóboras, tempo de manga”, ou então, “estamos fora do tempo da laranja”. Esse ciclo de produção, frequentemente, extrapola as necessidades do consumo familiar, gerando um excedente que, por suas características perecíveis, se perderá se não for colocado em circulação. Essa se desenvolve frequentemente no âmbito da vizinhança ou na extensão onde a rede de parentesco atinge, ampliando o campo de possibilidades de trocas para além daquele contexto.

A hospitalidade é um dos valores centrais que caracteriza a sociabilidade para essa população, expressando-se na atenção dispensada às visitas. No universo rural, as interações sociais são temperadas pela comida. Comer sozinho é uma forma nova e ainda estranha para eles. Em minhas visitas de campo no interior de Minas Gerais, nos pequenos municípios da Zona da Mata, rejeitar um copo de café ou uma refeição, oferecidos pelo dono da casa visitada, pode criar uma ruptura na relação, no mínimo um embaraço. Contudo, essa oferenda vem frequentemente acompanhada pelas desculpas à sua simplicidade, o que de fato não se confirma. Mesmo uma refeição repleta de pratos variados vai ser oferecida ao visitante junto com o comentário: “não repara não, aqui é tudo muito simples”, como pude presenciar várias vezes, quando passava o dia em campo.

A “mistura” no prato do almoço é a carne, seja de boi, de galinha, de porco, linguiça ou embutido, carne originária de criações próprias, mas também produtos processados adquiridos no mercado da cidade. A mistura se junta cotidianamente ao arroz com feijão, um legume ou raiz cozida e o angu com couve. Os legumes, muitas vezes colhidos no próprio quintal, em um pedacinho de chão ao lado da casa, ou comprados no armazém, variam do jiló à batata, passando pela abóbora, abobrinha, cenourinha ou batata baroa, mandioca, entre outros. A carne pode até faltar em um dia comum, porém, se a comida for servida para a visita, a carne não deve faltar. Em uma ocasião, a dona da casa pedia desculpas por oferecer jiló e não ter carne nenhuma no prato. O jiló tem um gosto amargo marcante, que me agrada,

embora muitos não o apreciem. Não seria então um prato nobre para servir para a visita (ainda mais sem carne!).

Durante todo o dia, a bebida indispensável é o café. Sempre fortemente adoçado, ele serve para repor de maneira rápida as energias dispendidas no trabalho pesado na lida com o gado, com a terra ou com a cozinha. A mistura de açúcar e da cafeína oferece a energia para tocar a lida. A bebida é oferecida a todo visitante, que normalmente chega sem avisar, acompanhada em alguns casos de queijo ou broa, se a visita precisar se demorar um pouco. A pergunta sempre presente logo após a saudação é sobre o almoço. Desde as 10h da manhã até o fim da tarde, o visitante é convidado a almoçar, caso ainda não o tenha feito. E observa-se insistência no convite, pois a pessoa pode não ter almoçado ainda e estar apenas recusando o convite por etiqueta, esperando assim pela insistência para que possa aceitar comer. Há um ditado que afirma que “quem oferece não quer dar”. Não sei bem se vem da roça, mas a insistência dos anfitriões se faz presente, de modo que eles não podem deixar ninguém sair de sua casa sem tê-los alimentado.

A despedida em uma visita nesse contexto de pequenas propriedades rurais é frequentemente acompanhada pela oferta dos frutos, verduras abundantes na época: “tá perdendo”, ou seja, a fartura é tão grande que não é possível consumir tudo. Voltar para a cidade é carregar a roça, incorporada através de sua comida e de seus significados. Não basta comer, sempre tem algum alimento a ser oferecido na saída a fim de que a roça seja levada nas sacolas, mas principalmente no pensamento, no coração e no estômago.

Weitzman (2011) argumenta, nesse sentido, que não devemos tomar a ruralidade como algo fixo no passado, definido por permanências culturais em oposição à plasticidade urbana. A produção e a circulação de alimentos operam em fluxos de interconexão entre rural e urbano. Ao analisar os fluxos de relações entre roça e cidade entre mineiros imigrados no Morro dos Prazeres, Rio de Janeiro, a autora destaca a importância do consumo dos produtos “de lá” – feijão, café, taioba, couve, queijo, linguiça, galinha caipira, goiabada cascão, quiabo grosso, fubá, dentre outros – para a manutenção dos vínculos com sua origem. O processo migratório se faz, portanto, no gerúndio, através de iniciativas individuais de constante “levar e trazer” alimentos e comidas, entrelaçando roça e cidade. De certo modo, é como se o alimento fosse um canal de intermediação entre esses dois universos: constitui uma forma de levar consigo uma parte do que representa o lugar de origem além de atualizar a memória coletiva.

4. COMIDA, TRADIÇÃO E IDENTIDADE

4.1 PRÁTICAS ALIMENTARES COMO PRÁTICAS CULTURAIS

Podemos dizer que, como seres humanos, construímos ao longo da história de nossa espécie uma bem-sucedida integração aos variados ecossistemas de nosso planeta, vivendo sob temperaturas extremas, retirando energia e nutrientes de fontes às vezes escassas nos lugares mais inóspitos. Através da coleta, da caça, da agricultura ou até da pecuária, os grupos humanos domesticaram paulatinamente plantas e animais selvagens, selecionando aquelas que serviam ao seu apetite por comida. Como onívoro, os humanos viveram o dilema da necessidade de experimentar potenciais alimentos, sob o risco de morrer intoxicado ou de fome. O impulso vital os impeliu a enfrentar o risco da intoxicação para descobrir uma diversidade de sabores e cores como fontes de energia (POLLAN, 2007).

Em períodos pré-históricos, o desenvolvimento de técnicas de processamento de alimentos através do fogo foi fator fundamental para essa ampliação de fontes nutricionais. No entanto, a relação dos humanos com o comer e a comida extrapola a dimensão de simples resposta às necessidades nutricionais, na medida em que é parte do processo constante de significação e simbolização cultural. Além do desafio da escolha, a angústia do onívoro manifesta-se pelo processo de incorporação, ou seja, a habilidade em assimilar as “propriedades” dos alimentos nos planos real e imaginário (FISCHLER, 1988).

Não comemos simplesmente, mas comemos determinados alimentos dentre o leque de possibilidades disponíveis no ecossistema ao qual estamos integrados. Além disso, há formas culturalmente definidas de sua elaboração, de sua ingestão, de sua combinação com outros ingredientes, a serem consumidos em momentos e situações específicas. Mais do que uma ração de nutrientes, necessitamos de uma comida com significado. Os astronautas, por exemplo, quando estão em órbita, têm as refeições liofilizadas, preparadas por *chefs*. A logística de guerra também dispensa um enorme esforço e contingente voltado para a alimentação de soldados. Caso precisassem apenas de recuperar as energias, o mais racional seria que astronautas e soldados consumissem uma pílula, como instrui a ficção científica presente no imaginário contemporâneo. Além disso, culturalmente, nem toda fome deve ser necessariamente aplacada, o que podemos evidenciar pela prática de jejum como forma de preparação para um evento, seja místico, bélico ou ritual.

Na cidade de Rio Pomba, na Zona da Mata mineira, diga-se de passagem, há um exemplo de santificação da fome, um sítio que é destino de peregrinações católicas. Trata-se do lugar onde viveu e morreu a Lola. Essa senhora teria vivido em seu quarto sem poder andar, depois de uma queda de uma árvore quando ainda muito jovem. Segundo a crença difundida localmente, um tempo depois do acidente, ela teria passado a se alimentar exclusivamente da hóstia, situação que durou décadas até a sua morte, já idosa, conforme a narrativa local. No imaginário religioso da população, o sacrifício da Lola, a sua recusa por alimentar-se “normalmente”, conferiu-lhe poder espiritual, razão pela qual sua moradia é objeto de constantes peregrinações – um milagre, aos olhos dos devotos, ela ter sobrevivido por tanto tempo, somente ingerindo hóstias.

Os padrões culturais da alimentação nos ajudam a pensar a estrutura social ou a própria ordenação do mundo. E a ordem transparece em sua transgressão, por exemplo, quando um alimento cai sobre o chão, sublevando a ordem entre o limpo e o sujo, entre a pureza e a poluição (DOUGLAS, 1976). A falta ou, principalmente, o risco da falta da comida pode ser também a ignição de agitações políticas e sociais e até revoluções, que questionam a ordem do mundo e a estrutura social vigente. Da mesma forma, a comida serve para sustentar a ordem, como notou Dutra (2007), ao apontar a importância do uso do café como estimulante barato para os trabalhadores no período da Revolução Industrial.

A comida, dessa forma, pode ser considerada como uma linguagem, pois, junto dos alimentos circulam os seus significados. Vários elementos se estruturam em uma gramática para transmitir ideias e dar sentido às vivências solitárias ou coletivas. Frente à diversidade de pratos e alimentos considerados como comestíveis – aqueles que se convertem em comida –, fica evidenciado o peso da construção cultural do gosto. A grande demanda das especiarias pela Europa medieval e renascentista, por exemplo, não pode ser compreendida apenas pela ideia simplificadora de que esses ingredientes atuariam como conservantes. É preciso considerar a construção cultural do gosto e seu papel como operador da distinção (MENNEL, 1980).

Ao longo da história de sua constituição como campo do saber, a Antropologia teve diferentes aproximações quanto às práticas alimentares. Os teóricos evolucionistas, por exemplo, defendiam a superioridade da civilização ocidental carregando as próprias noções de higiene e sujeira para classificar os selvagens. Essas concepções foram lentamente substituídas frente ao amadurecimento da reflexão antropológica promovido pelo trabalho de campo como instrumento fundamental de conhecimento dessa realidade nativa. As práticas

alimentares passam então a ser compreendidas a partir do papel que ocupam no campo das relações sociais, assim como pelo poder de sua simbolização e sua constituição da singularidade daquele grupo social.

Mintz (2001) observa que o estudo dos sistemas alimentares, elaborado a partir das monografias clássicas da antropologia realista, tais como as de Evans-Pritchard, Malinowski ou Firth, sustentam-se pela perspectiva de uma sociedade homogênea e autônoma, caracterizando-os pela unidade de produção, distribuição e consumo em circuito fechado. Contudo, os sistemas alimentares em nossa sociedade contemporânea – seja entre nativos de uma aldeia ou habitantes de uma metrópole – apresentam um grau de complexidade que deve ser considerado, em função da crescente interconexão de objetos, mercadorias, pessoas e valores. A origem da produção se torna indistinta, oculta, seja pelo volume de alimentos produzidos, seja pela distância que percorre, levando à condição frequente de muitos consumidores desconhecerem a constituição e a origem do que utilizam.

Esse processo de intercâmbio alimentar sempre esteve presente em grande parte das sociedades, fato ignorado pelas monografias clássicas da Antropologia realista, conforme já apontado, na medida em que privilegiavam a análise da cultura como fechada em seus próprios termos, presa a sua singularidade e ao isolamento. As grandes navegações intensificaram há mais de 500 anos a difusão de alimentos por todo o globo, em continuidade, mas com outro nível de escala, ao que já ocorria nas feiras medievais na Europa, quando promoviam a circulação de alimentos e gostos exóticos. Porém, o volume da circulação de bens é infinitamente superior e o alcance social dos produtos tornou-se massificado em nossa sociedade.

A difusão do milho, da batata, do tomate e da pimenta-do-reino, da mandioca e do pimentão, do amendoim e da castanha, tanto no Novo quanto no Velho Mundo, não precisaram de transporte aéreo, de cientistas de aventais brancos, do McDonald's, nem de engenharia genética – nem tampouco de propaganda, e muito menos de antropólogos – e começou a acontecer há quinhentos anos. O milho, o tomate e o pimentão, no Mediterrâneo; a introdução do cultivo da batata pela Europa Central, da Irlanda à Sibéria; o rápido sucesso da pimenta-do-reino em Szechwan, África Ocidental e Índia; em seguida, a popularização de chá, café, açúcar e chocolate pela Europa (só o último sendo nativo do Novo Mundo) são algumas lembranças da transformação revolucionária dos hábitos alimentares, para o leste e para o oeste, há cinco séculos (MINTZ, 2001, p. 33).

O aumento do contato, das trocas e da comunicação, com a diminuição das distâncias, promoveram melhorias na qualidade nutricional das populações. O intercâmbio colombiano favoreceu o acesso de dietas variadas. Dutra (2007) destaca que a Europa sofreu grande impacto com a chegada do milho e da batata, que teria garantido a sobrevivência do campesinato europeu e levou ao aumento populacional que sustentaria a Revolução Industrial. Os ingleses, por sua vez, constituíram uma prática alimentar “nacional”, com o consumo do chá, através dos intercâmbios com a China.

A virada do século XVIII representa a modificação do consumo inglês de café para o chá. Neste sentido, vale destacar interessante reflexão de Sahlins (1988) sobre o consumo de chá pelos ingleses, responsável pela criação de um hábito que abalou os pilares de uma nação dominada pela razão prática. O “paradoxo do ópio” representa o ápice de um capítulo da história do consumo de estimulantes no Ocidente, demonstrando-nos que os contatos europeus com as nações “periféricas” (ou nativas) moldaram tanto a história dos povos colonizados, quanto dos próprios colonizadores (DUTRA, 2007, p. 75).

Os alimentos se disseminaram, passando a integrar as estruturas sociais das culturas locais. O consumo do café e, posteriormente, do chá teve importante papel na busca pela sobriedade burguesa na sociedade inglesa, por exemplo, que, em um primeiro momento, se limitou à classe média emergente, enquanto que as classes subalternas permaneciam com o hábito de utilização de bebidas fermentadas. Posteriormente, com a chegada dos destilados – e do intercâmbio da produção de cereais do leste europeu –, os trabalhadores encontraram no alcoolismo a forma de lidar com a dura realidade de miséria intensificada pela industrialização.

Flandrin e Montanari (1998) observaram o intercâmbio das variedades de bebidas e comidas entre todos os países europeus, dando o exemplo da universalização do consumo da coca-cola, a expansão dos *fast-foods*, do consumo do suco de laranja e das pizzarias. Eles observaram também que países que tradicionalmente consumiam cerveja passaram a ser grandes consumidores de vinho, enquanto aqueles consumidores de vinho passaram a consumir grandes quantidades de cerveja, sem contudo deixarem de consumir a bebida associada à sua identidade. A Alemanha, por exemplo, continuaria a ser uma das maiores consumidoras de cerveja, ainda que o consumo do vinho tenha aumentado significativamente. Observa-se um duplo movimento, de um lado a manutenção da importância do consumo tradicional e de outro o crescimento do consumo de novas bebidas, como no caso dos britânicos, apreciadores de chá, que aumentaram o consumo do café. Da mesma forma,

observam-se variações na quantidade de carne consumida e o avanço do vegetarianismo. As comidas circulam junto com os padrões alimentares e os novos hábitos. Os autores chamam a atenção, no entanto, para a variedade dos sabores alcançados a partir das diferentes formas de fazer e processar os mesmos alimentos em lugares diferentes, resguardando as peculiaridades locais. Os momentos do consumo também guardam uma significativa diferença, como no exemplo da diferença do consumo de hambúrgueres entre americanos e franceses. Estes faziam filas para comer em horários de refeições tradicionais, esvaziando as lanchonetes de *fast-food* de parques de diversão nos demais horários.

Tudo isso mostra que a normalização dos comportamentos alimentares ainda não se tornou irreversível: se os modelos de consumo tendem a se assemelhar cada vez mais, sua homogeneidade permanece bastante relativa e mais aparente do que real, já que os elementos que têm em comum são, de fato, interpretados segundo a cultura de cada povo e país, inserindo-se em estruturas ainda fortemente marcadas pelas particularidades locais que, por sua vez, foram se formando na sequência de um processo histórico longo e articulado (FLANDRIN E MONTANARI, p. 867).

A tendência à homogeneidade engendraria o apego à identidade local, como observam os autores a respeito da redescoberta das cozinhas regionais e das tradições gastronômicas locais. No passado, essas tradições refletiam hábitos condicionados pelas necessidades de sobrevivência, obrigatórias, portanto, para os estratos inferiores da sociedade e nem sempre geravam orgulho de pertencimento. A cozinha local era percebida como restritiva.

Nossa tradição de consumo de leite advém principalmente da influência da cultura portuguesa, já que os nativos ameríndios não se utilizavam de leite. A história da pecuária leiteira e da fabricação do queijo no Brasil segue o sincretismo das tradições de diferentes fluxos migratórios, resultando na diversidade regional, como os queijos diversos produzidos no Sul do país ou o queijo coalho do Nordeste. A própria origem da forma de fazer o queijo caseiro em Minas Gerais é tema controverso, apontando para esta contínua integração de modos de fazer no processo histórico. Autores como Martins (2006) e Meneses (2006) apontam sua origem como proveniente da Serra da Estrela, Portugal. A técnica aplicava-se à produção do queijo do leite da ovelha e foi adaptada ao leite de vaca, substituindo-se a flor do cardo, utilizada como agente coagulante, por fragmentos de estômago de bezerros ou de animais silvestres como o tatu.

Nessa fronteira da colonização portuguesa, dentre tantas tradições portuguesas, o queijo é forma de alimento artesanal que se adapta bem aos climas serranos das Minas. Do leite de ovelhas coagulado pela flor

do cardo, modo de fazer típico da Serra da Estrela, ao leite de vaca coagulado por fragmentos de estômago de bezerro, a dinâmica de transformações se enriquece e origina um produto importante para a economia das vilas e arraiais dos mineradores, criando um gosto alimentar próprio (MENESES, 2006, p. 98).

Outros autores, como Moreno (2013), contudo, apontam ser essa uma tradição açoriana, indicando o sincretismo advindo da circulação de contatos:

Quanto à origem do queijo artesanal de Minas Gerais, estudos realizados por (MENESES, 2006; DIAS, 2010), relatam que as raízes de origem encontram-se nas técnicas típicas da serra da Estrela, em Portugal, trazidas ao Brasil no século XVI para a sobrevivência de colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e por fim, de mineiros dos tempos antigos até hoje. Por outro lado, segundo Mergarejo Netto (2011), a origem da técnica de produção do queijo em Minas veio do arquipélago dos Açores por açorianos que se estabeleceram em Caeté (Grande BH) e em Medeiros (Centro-Oeste de Minas) no século XVIII, só que eram tratados como portugueses e não como açorianos. Estes açorianos já conheciam a técnica do manejo com gado leiteiro e a técnica artesanal de produção de queijo aprendida com os holandeses que visitavam o arquipélago naquele tempo (MORENO, 2013, p. 24).

Seja qual for a origem, os colonizadores reproduziram o gado e produziram queijo para atender à demanda de alimentos, adaptando técnicas às condições encontradas, possibilitando a transformação do leite em um alimento mais duradouro e fácil de transportar.

Essa produção apresenta ampla difusão no estado, guardando uma rica diversidade de sabores e saberes, apesar da simplicidade da receita que deveria levar a um resultado homogêneo. Esse seria o efeito da adoção da pasteurização sobre o leite, prática defendida, legitimada e imposta como necessária pelos meios institucionais de controle. O que observamos é que cada queijeiro imprime sua digital, produzindo aromas e sabores, resultantes de diferentes fatores.

Compreender o papel da produção e do consumo do queijo em uma pequena cidade interiorana de Minas Gerais implica, portanto, analisar como esse alimento ganha sentido para a cultura local, entendendo-a como em contínua construção. Se, por um lado, temos a tendência da reprodução de formas convencionais de viver em ambientes rurais, como o da cidade pequena no interior da Zona da Mata, por outro, não podemos desconsiderar que esse contexto se insere nos marcos da sociedade contemporânea, do mundo interconectado e globalizado.

4.2 URBANIZAÇÃO E PRODUÇÃO INDUSTRIAL

A urbanização não é um fenômeno moderno, dadas as evidências históricas de grandes cidades na antiguidade clássica, como a cidade de Ur ou mesmo Atenas ou Roma. Essas cidades estavam vinculadas a uma complexa rede de trocas objetivando o seu abastecimento. No entanto, o processo de urbanização ocorrido a partir do século XVII nas sociedades europeias, além de ocorrer em escala ampliada, vinculava-se a uma nova configuração das forças produtivas em uma economia de mercado. A produção em grande escala passa a ser interconectada ao beneficiamento dos alimentos, marcando a transição de uma fase de produção artesanal para a industrial. A separação entre as esferas pública e privada, a profissionalização feminina, o acesso ao lazer e às viagens, além da forte valorização do mundo do trabalho são fatores que contribuíram para a crescente hegemonia da usina sobre a cozinha e, conseqüentemente, do triunfo da economia de mercado sobre a economia local de subsistência.

Frente à necessidade de abastecimento de grandes contingentes populacionais, a produção dos alimentos seguiu o processo de mecanização, promovendo gigantescas monoculturas, assim com o confinamento de animais para abate, otimizando o tempo de engorda progressivamente. Nessa escala, a atividade rural ganha nova denominação, o agronegócio, uma estratégia ideológica que a retira do âmbito do rústico e do estilo simples de vida para levá-la ao mundo das commodities, do capital e da racionalização, impondo ao agricultor sua inserção numa cadeia comercial.

A alimentação rápida, a proliferação dos *fast-foods* emblemizam a radicalização dessa transformação do alimento em produto alimentício, bem como dos consumidores de alimentos em consumidores de produtos. A comida ganha um novo significado nesse contexto, contribuindo decisivamente para a construção de uma cultura urbana na sociedade globalizada, ao integrar-se aos signos e símbolos de grandes marcas para prover a existência de sentido e participar da vida social. Giorgio Pedrocchi (1998) destaca a importância do desenvolvimento de procedimentos de conservação dos alimentos como condição para a massificação do acesso a uma diversidade de alimentos. As conservas enlatadas, o uso de processos térmicos e o desenvolvimento da refrigeração garantiram, junto com o desenvolvimento dos transportes, a troca de alimentos de qualquer parte do mundo e a superação da sazonalidade.

A produção industrial de alimentos assim como a tendência à individualização do consumo são fatores cruciais para a criação de um ambiente caracterizado pela gastro-anomia, conceito proposto por Fischler (1988) para indicar a forma com que estes novos parâmetros do comer – a perda do contato com o ciclo produtivo, o perigo químico, o fim dos ritos familiares, a desregulamentação da estrutura alimentar tradicional – contribuem para a diminuição da coesão social na sociedade moderna.

A experiência promovida pelo Mc'Donalds revela o triunfo da produção industrial. Baseando-se na combinação de “sabores de base, texturas gratificantes, liberdades transgressoras, consenso familiar, comodidade, preço, higiene, regularidade do serviço”, essa experiência revela seu êxito pela imitação, ou seja, a progressiva difusão dessa fórmula alimentar (FISCHLER, 1979, p. 282). A indústria alimentícia tem oferecido a todos, democraticamente e interessadamente, a possibilidade de consumir tudo e anular as diferenças regionais e a sazonalidade dos alimentos.

Podemos identificar como características comuns a essa cozinha contemporânea o surgimento da preocupação com a higiene e a funcionalidade, fundamentadas no desenvolvimento de utensílios e eletrodomésticos que facilitam o trabalho doméstico (MOULIN, 1985). Uma cozinha esterilizada, que se opõe à cozinha tradicional, pela economia do tempo, pelas preocupações com a saúde e pelas possibilidades de uma diversidade planejada, ou seja, baseada na aquisição de produtos oferecidos pelo mercado.

Importante destacar que este desenvolvimento da produção em larga escala está interligado ao desenvolvimento da pesquisa científica no campo da química, tanto no que se refere à investigação dos agentes químicos da fisiologia humana quanto ao incremento de pesquisas para a criação de similares artificiais como fertilizantes e agrotóxicos.

As reformas alimentares ocorridas nos Estados Unidos ao longo dos séculos XIX e XX, apontadas por Levenstein (1988), são testemunhas das inquietações quanto aos paradoxos da abundância alimentar. Se, em um primeiro momento, no contexto da transformação da economia de subsistência em uma economia de mercado, disseminaram-se as dietas restritivas com aspirações à pureza moral, posteriormente, as tentativas de disciplinar e limitar o consumo alimentar se sustentaram nas “descobertas” científicas, como a vitaminomania, largamente exploradas pelas indústrias de laticínios. O leite deixava de ser um alimento para crianças, ampliando, portanto, seu leque de consumo em função de suas “propriedades”. Assim, também se difundiu a Negative Nutrition, que se instaura a partir da

metade do século passado, alertando para o consumo de determinadas substâncias como o colesterol e o açúcar, com grande apoio da indústria alimentícia e seus produtos modificados.

Mais recentemente, a difusão dos alimentos transgênicos se apresenta como um novo patamar no processo de associação entre ciência e produção de alimentos. Não há um consenso no presente momento e sim a polarização do debate entre a busca por meios de aumento da produtividade dos grãos e as vozes dissidentes que apontam o uso excessivo de agrotóxicos decorrentes do cultivo de sementes geneticamente modificadas, além da obscuridade sobre os efeitos da transgenia sobre o organismo de quem se alimenta (POLLAN, 2007).

A produção atual do milho é um exemplo dos efeitos que a agricultura em larga escala pode trazer à cadeia de produção de alimentos e, de alguma forma, atinge o universo pesquisado. O milho, produto facilmente armazenado e transportado, destinado, dentre outros, à produção de carne para consumo, tornou-se commodity no mercado mundial. O governo norte-americano, por exemplo, exerce uma política de incentivo ao aumento constante de sua produção. Pollan (2007) considera que não são mais os mexicanos o povo do milho, mas os norte-americanos, visto que mais de um terço da comida que consomem é produzida a partir do milho e de seus derivados, pois com o aumento constante da produção, multiplicam-se os caminhos de se utilizar o excedente.

Utilizado na produção intensiva de carne bovina, o consumo animal do milho traz riscos à saúde do animal e riscos desconhecidos à saúde do próprio ser humano que consumir sua carne. O boi é ruminante e o milho é estranho à sua dieta, apesar de ser possível o uso combinado de capim com pequenas partes de milho – prefere-se o fubá. O boi confinado pode ser alimentado exclusivamente com ração tornando-se, portanto, sujeito a doenças e ao uso contínuo de remédios e antibióticos.

Em termos ecológicos, a produção agrícola em larga escala traz uma série de impactos, alguns largamente divulgados – como o desmatamento de florestas nativas ou a degradação do solo –, enquanto outros ainda não são seriamente considerados. A grande demanda por recursos naturais não renováveis, como a água potável e o petróleo, são exemplos dos riscos que esses empreendimentos representam para a sustentabilidade ambiental (POLLAN, 2007). A produção agrária de uma única cultura no mesmo lugar depende fundamentalmente da utilização de fertilizantes sintéticos produzidos a partir do petróleo. Esse está também presente na composição de alimentos, como é o caso de algumas receitas de chocolate, que contêm parafina. O uso de tratores no plantio e na colheita assim como a distribuição dos

grãos consomem outra quantidade gigantesca de combustíveis derivados do petróleo. Os alimentos produzidos a partir desse milho serão embalados em plásticos até chegar à geladeira do consumidor final, passando pelo supermercado. A produção especializada também aumenta a demanda por transporte a distâncias cada vez maiores.

Tais fatores vêm contribuindo para a ampliação do conceito de segurança alimentar. Essa noção, historicamente constituída a partir dos desdobramentos da criação do Estado Moderno, como a especialização de suas instituições, vem sido alvo de modificações em função das transformações contemporâneas. Poulain (2003) chama-nos a atenção para o fato de que até o final do século passado, segurança alimentar se referia, de forma imediata, aos dispositivos empregados na luta contra o risco da fome em algumas regiões do mundo. No entanto, esse conceito se ampliou, na medida em que os contextos de abundância alimentar, como no caso dos países de primeiro mundo, apresentavam igualmente riscos ao direito de alimentação dos cidadãos. Ao contrário da quantidade de alimentos, o risco que se expande nesses contextos refere-se principalmente à sua qualidade: das intoxicações químicas ou microbiológicas às consequências do uso de novas tecnologias aplicadas à produção e à transformação alimentar (ALLAIN, 2007).

Como país de grandes desigualdades sociais, no Brasil, a reflexão sobre segurança alimentar insere-se principalmente na questão do risco da fome. A ampliação do conceito leva ao reconhecimento da importância da busca da soberania alimentar, defendida pelos movimentos sociais camponeses e viável num modo coletivo de produção alternativa. O debate sobre a qualidade dos alimentos no sentido de sua contaminação pela produção industrializada ainda é pouco expressivo. No entanto, temas como a qualidade nutricional e os riscos de contaminações biológicas se materializam em regras que normatizam a produção alimentar, incluindo-se a produção artesanal, de forma a minimizar o risco de contaminação durante a manipulação dos alimentos. Se, por um lado, podemos reconhecer a importância da aplicação desse conhecimento técnico para a produção em larga escala – sem o qual esta não seria possível –, por outro, não há como negar que a aplicação das regras de vigilância sem o trabalho educativo e o interesse na busca de integração às culturas locais, gera grandes prejuízos. As regras de higiene alimentar, por exemplo, não deixam de atuar como forma do biopoder (FOUCAULT, 1979), ou seja, do poder de regular os corpos assentado no saber da disciplina médica, domesticando-os e adaptando-os ao funcionamento dos interesses coletivos dominantes.

A produção dos alimentos em escala, a sua transformação em mercadoria assim como os dispositivos de vigilância sanitária trazem uma série de consequências ao pequeno agricultor. De forma imediata, na medida em que ela exige grandes extensões de terra e tem capacidade de oferecer produtos em preços competitivos, promove sua expulsão do campo. Se ele resiste, está constantemente ameaçado pela necessidade de aumento de produtividade, além do aperfeiçoamento de seu produto, pois a estética e a sensibilidade urbanas, ponto final da produção agrícola, trazem consigo exigências de padronização. Por exemplo, o feijão uniforme, todos os grãos da mesma cor, inteiros, com o mesmo tamanho e sem pedras ou ciscos.

A exposição dos produtores a agrotóxicos tem se tornado cada vez mais frequente com a expansão do uso de grãos ou sementes geneticamente modificados. A alteração dos genes, aliás, tem como objetivo último transformar a estrutura química da planta para que suporte melhor o combate químico das pragas. Há ainda a perda da autonomia do agricultor, que vem abandonando o cultivo de sementes crioulas, tornando-se dependente das sementes desenvolvidas e vendidas por empresas multinacionais. Uma semente geneticamente modificada não é capaz de se reproduzir como semente, demandando-se, portanto, continuamente a compra de sementes para o plantio.

Porém, apesar de hegemônica, a produção industrializada de alimentos convive com outras práticas. A dinâmica da cultura leva à geração de respostas em sentidos alternativos e até contrários. Alimentos produzidos artesanalmente, sem agrotóxicos, caracterizados como orgânicos ou de produção agroecológica são formas alternativas de produção de alimentos.

O movimento *Slow Food*, por exemplo, surgiu baseado na valorização do consumo da produção local, a partir de uma crítica à alimentação em *fast-foods*, que se espalhou pelo mundo com hambúrgueres, batatas fritas, pizzas e refrigerantes. Os movimentos sociais de trabalhadores rurais e outras instituições, como sindicatos ou associações, também são uma forma de questionamento da organização social da produção de alimentos (MINTZ, 2001). Observa-se entre esses movimentos contra-hegemônicos a demanda por valorização da produção local, que em sua maioria provém da agricultura camponesa, da produção em escala menor. Trata-se de um tipo de produção diversificada e em áreas suficientes para a exploração pela mão de obra de um núcleo familiar e comunitário.

Essa produção é responsável pela maior parte do alimento consumido no país, segundo dados oficiais (PLOEG, 2014). A produção de grãos, verduras e hortaliças explora uma área muito menor do que a necessária para a criação de gado de corte para atender à demanda pelo

consumo de carne bovina. Nesse grupo social, é viável o incentivo ao cultivo orgânico ou à produção agroecológica, pois a produção rural já ocorre em escalas menores e de maneira diversificada. Os maiores desafios encontram-se na baixa escolaridade dos produtores e na desconfiança da assistência técnica rural, que ademais mostra-se insuficiente para atender a todos os produtores.

Antes que excludentes, estes dois modelos de produção alimentar – o “tradicional”, em pequena escala, e o industrial, que por sua escala atravessa regiões – estão presentes simultaneamente, em maior ou menor grau na vida de todos. No universo dos pequenos produtores rurais de Silveirânia, observa-se um padrão alimentar fundamentado nas práticas tradicionais. Contudo, este não é exclusivo. Primeiramente, porque o par feijão com arroz, por exemplo, repete-se em diferentes partes do país. E, em segundo lugar, porque retrata um arranjo atual nessa região, já que o milho era o alimento abundante, junto com o feijão, e o prato comum na mesa da maior parte da população até cerca de quatro décadas atrás era o feijão com angu (mingau elaborado a partir da farinha fina de milho ou fubá). Além disso, a comida industrializada e processada está acessível – às vezes, são produtos que custam menos do que se fossem produzidos artesanalmente. O consumo da pizza, que seria o maior exemplo dos efeitos da globalização, segundo Mintz (2001), é habitual mesmo entre os habitantes da zona rural.

As práticas culturais, os padrões de consumo alimentar e a atualização dos modos de fazer o queijo inserem-se nos movimentos de resistência à industrialização. Observamos a potencialidade da agricultura familiar para atender a esse nicho. Esse modo de produção de alimentos e o seu processamento constituem-se como uma estratégia de sobrevivência para garantir melhores condições de vida e acesso a bens e serviços. Essa característica revela a prática comum da pluriatividade, que envolve a busca de trabalhos extras, algumas vezes externos à propriedade, em muitos casos considerados não agrícolas, para alcançar maiores rendas. Nesse contexto, a construção dos padrões culturais alimentares leva ao estabelecimento de tradições que revelam o modo de vida local e o modo como este é concebido e imaginado. Podemos entender então como a alimentação é um elemento fundamental da construção da identidade e do estabelecimento de uma prática como tradição por estar associada à legitimação dessa tradição.

5. O QUEIJO EM TRANSFORMAÇÃO

A fabricação do queijo, em sua história nas sociedades ocidentais, tem como marco de sua produção industrial as pesquisas realizadas por Pasteur, que ao identificar uma nova dimensão da vida biológica contribuiu para a compreensão do processo de fermentação. O isolamento desses agentes orgânicos possibilitou a sua fabricação em larga escala e sua disseminação por vários países. Atualmente, os Estados Unidos é o país que mais produz queijo no mundo, com uma produção marcada pela alta tecnologia, concentrada na fabricação do queijo cheddar, american cheese e a muçarela. Na América Latina, a Argentina, o Uruguai e o Brasil são os países que se destacam na produção do queijo (LEANDRO, 2013).

Há diversos fatores que contribuem para sua produção, como as condições climáticas, os tipos de solo e de pastagens para a produção do leite, além das condições culturais e políticas. As condições ideais, presentes principalmente nos países europeus, denotam que a produção artesanal, apesar da expansão da produção industrial pelo mundo, ainda é muito forte. A França se destaca pela diversidade de queijos produzidos, tendo mais de 700 registrados nacionalmente – um número que pode chegar a mil se somado a ele as variações regionais. A Itália também possui uma diversidade considerável de registros de queijos, mais de 200 tipos reconhecidos. O crescente prestígio da produção de queijos artesanais ancora-se na ancestralidade dos modos de fazer locais, como a própria noção de “*terroir*” tem indicado. Há um grupo de consumidores que se interessam pelo consumo da produção local, vinculado ao clima, solo, pastagens, como se ao consumir os produtos da “terra” estariam de fato consumindo mais que o próprio queijo, mas o ecossistema e a histórica cultural que o envolve.

Essa percepção do valor local, frente à despersonalização crescente da produção em larga escala para o mercado, tem suas raízes históricas no processo de consolidação das cozinhas regionais e sua eleição como fator de pertencimento comum. Repertório de uma sensibilidade ancestral e da sociabilidade rural, as cozinhas regionais incorporam um sistema de representações que remetem às “tradições da terra e à solidariedade camponesa, aos costumes familiares e religiosos, à expressão da nostalgia de um outrora anterior à revolução industrial e à urbanização” (CSERGO, 1998, p. 814). Elas representam, na atualidade, o ímpeto de reatar os laços da modernidade urbana com os vínculos locais, com o prato consagrado como lembrança, muitas vezes em movimento contrário às aspirações da população local, particularmente os estratos inferiores, cujas práticas alimentares se apresentam como necessárias e obrigatórias, dada as limitações de acesso.

As práticas alimentares figuram entre os demarcadores culturais mais poderosos, na medida em que participam de nossa vida cotidiana, constituindo um padrão coletivo dietético. Sua configuração advém de uma complexa interligação entre processo histórico, condições ambientais e escolhas culturais. Porém, ao serem ativadas como operadores identitários correm frequentemente o risco de tipificação.

A história da consolidação do estado moderno nos países europeus ao longo do século XIX pode ser compreendida pelo esforço de unificação administrativa, política e econômica de seu território, mas também pelo empenho na consolidação de sua nação, ou seja, de sua unificação simbólica: a origem em comum e o compartilhamento de tradições. Dentre os atributos capazes de conferir a autenticidade a esses coletivos, as práticas alimentares foram enaltecidas, por meio de um processo de seleção de pratos emblemáticos de sua tradição comum.

Hobsbawn et al. (1984) refere-se a esse período como o momento da invenção de tradições – toda nação moderna deveria ter um passado, sendo este, reconstituído, porém, a partir do presente. Nesse sentido, alguns traços foram se destacando de seu contexto local para representar a nação, trazendo consigo o risco ora da generalização de determinados hábitos ou práticas sociais ora do esquecimento seletivo. Esse processo não ocorreu necessariamente de forma pacífica, a partir de consensos, mas sim por meio de batalhas simbólicas, lutas de classificação entre o que seria emblemático e representativo ou não. É nesse sentido que Pilcher (1998) nos apresenta o processo de consolidação da cozinha mexicana ao longo do século XIX, ao destacar o conflito presente entre as elites mexicanas – elas desejavam romper com a herança indígena, enaltecendo os produtos europeus em detrimento da alimentação mestiça, mas almejavam a consolidação de uma nação independente, na qual deveriam incluir simbolicamente a tradição ameríndia. Assim, a cozinha mexicana trata do sincretismo de sua sociedade, entre hábitos alimentares dos nativos americanos e dos colonizadores espanhóis até se chegar a uma cozinha nacional.

A história mexicana não se diferencia expressivamente do processo de construção de uma identidade nacional no Brasil. Vários elementos de nossa nacionalidade foram incorporados por meio de duras lutas simbólicas, sendo oriundos das expressões culturais das classes subalternas, como é o caso do samba e da própria feijoada (FRY, 1976). No caso das cozinhas regionais e da identidade regional, esses dispositivos se reproduzem, na medida em que a nação resultaria da composição diversa das regiões em seu território.

Feniman (2013) observa uma tendência contemporânea de coexistência entre conservadorismo e mudança na construção das práticas alimentares: a mundialização da dieta alimentar ao lado de manifestações afirmativas das tradições culturais, associadas à história de povos, nações ou regiões. A produção industrial de alimentos insere-se no processo crescente de interligação do mercado econômico bem como na divulgação de marcas de alimentos pelas mídias. Ao sustentar sua expansão, a tecnologia dos alimentos conduz à homogeneização do paladar, à perda de peculiaridades gustativas presentes nas tradições alimentares locais. Os movimentos de resistência buscam o resgate de uma existência interligada ao mundo rural, que, se em um primeiro momento do processo de urbanização, representava o mundo do passado a ser superado, posteriormente, se recria, alcançando um novo patamar.

Grande parte desses movimentos pela afirmação das tradições alimentares repousa nas representações construídas pela “urbanidade” em relação ao mundo rural. Esse viés antiurbano tem suas raízes no romantismo alemão que se difundiu ao longo do século XIX entre os setores médios urbanizados europeus, expressando o descontentamento social e o sentimento de desordem política frente à expansão das cidades. Com a emergência dos problemas de inadequação ao mundo urbano, o campo se apresentava como repositório seguro de valores tradicionais associados a uma vida autêntica e saudável (RAPPORT e OVERING, 2000).

A história do tombamento, como política cultural, se insere neste contexto de formação dos Estados nacionais, primeiramente em solo europeu, para depois se difundir. Se, em um primeiro momento, as políticas de preservação de patrimônio se dedicaram à arquitetura, com o tombamento de monumentos, igrejas, prédios oficiais e palacetes, a partir do final do século passado uma nova perspectiva se abre, em grande parte decorrente das iniciativas da Unesco, com a inclusão da noção de patrimônio imaterial. A ampliação do conceito de bem patrimonial é devedora das contribuições dos estudos culturais, que apontavam não só a necessidade de aprofundamento sobre as construções coletivas, como também demonstravam que as culturas tradicionais e populares representavam, de fato, o elo mais frágil dessa cadeia simbólica, face aos processos predatórios da industrialização e urbanização (ALVES, 2010).

...os fundamentos que norteavam a seleção dos bens e o sentido da preservação propugnada pela Unesco, alcançando não somente monumentos suntuosos representativos do ponto de vista dos poderes hegemônicos, mas também construções mais simples e integradas ao dia-a-dia das populações e, mais recentemente, os bens culturais de natureza intangível (PELEGRINI, 2008).

No Brasil, podemos destacar já no princípio do século passado, na origem legal da política de patrimonialização, a participação de intelectuais como Mário de Andrade e Luís da Câmara Cascudo para dar visibilidade às manifestações populares (PELEGRINI, 2008). Contudo, é somente com a Constituição brasileira de 1988, que as políticas de tombamento passaram a abranger os bens imateriais. Com o objetivo de incluir a diversidade cultural das manifestações populares, a estratégia se definiu pelo registro do bem reconhecido, saberes e fazeres coletivos, no Livro dos Saberes.

A partir de então, o patrimônio cultural brasileiro não mais se restringiria aos grandes monumentos, testemunhos da história oficial das elites, passando a incluir “as manifestações culturais representativas para os outros grupos que compõem a sociedade brasileira como os índios, os negros, os imigrantes, as classes populares em geral” (FONSECA, 2000, p. 32).

A classificação de um bem como patrimônio cultural imaterial engloba práticas, representações, conhecimentos e técnicas, associados a instrumentos, objetos, artefatos e lugares, reconhecidos pela comunidade como integrante de seu patrimônio cultural. Sua transmissão o recria constantemente na interação com a natureza e a história, consolidando a identidade local. “Ou seja, são criações culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos como expressão de sua identidade cultural e social” (FREIRE, 2005).

Vale destacar que a ideia que orienta as iniciativas de preservação deixa de se direcionar ao “congelamento” do bem patrimonializado, como muitas vezes ocorre em relação aos prédios e estruturas arquitetônicas, relativizando a ideia de excepcionalidade, ao privilegiar a perspectiva da representatividade (TORELLY, 2012). Passa-se a operar com uma percepção da dinâmica cultural, envolvendo diretamente os atores sociais que se responsabilizam pela continuidade, adaptação ou mesmo invenção das formas tradicionais e “tipificáveis” dos modos de vida local.

Há uma série de atributos da cozinha mineira bem como a diversidade de pratos que lhe são emblemáticos, dentre os quais o queijo, que por sinal, não é uma tradição alimentar específica a Minas Gerais, mas ativa e comum em várias regiões do país. Esses atributos estão intimamente vinculados à própria condição histórica e geográfica dessa região – as minas geraes – que representou, na história da formação da sociedade brasileira, tanto o sertão a ser desbravado como a condição de fonte de abastecimento de víveres para as regiões urbanizadas. Nesse sentido, esse imaginário apoia-se fundamentalmente na ideia de fronteira,

no contexto de vida rural: relações pessoais, fortes laços de parentesco bem como formas simples de se comer em contraponto ao estilo de vida urbano (DUTRA, 1991).

Parte da tradição alimentar de uma cultura agropastoril, o queijo minas artesanal, foi patrimonializado no ano de 2006 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Em dossiê sobre o modo de fatura do queijo minas artesanal, elaborado como subsídio para seu reconhecimento como patrimônio imaterial nacional pelo IPHAN, Meneses (2006) destaca a especificidade dos fatores físico-naturais de cada uma das regiões mineiras produtoras levantadas no documento. O clima propiciaria pastagens naturais típicas, assim como o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em cada uma dessas regiões. Essas diferenças dariam a cada queijo aparência e sabor específicos. Vários aspectos socioculturais forjariam um modo de fazer próprio “na manipulação do leite, dos coalhos, das massas, das formas de prensagem, da cura, e da tradição comercial. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidas”.

O reconhecimento oficial das regiões mineiras produtoras do queijo artesanal é fruto de um processo de disputas pelo estabelecimento da tradição, análogo às disputas europeias pela defesa da produção artesanal frente ao discurso higiênico industrial (SPERAT-CZAR, 2012). Há na França uma significativa mobilização social em defesa das práticas tradicionais, como forma de preservar a cultura alimentar tradicional frente aos avanços da produção industrial de alimentos, com a valorização do “*terroir*”, ou seja, dos produtos que têm uma origem culturalmente definida. O movimento *Slow Food*, por exemplo, tem realizado ao longo dos últimos 20 anos uma campanha de proteção aos produtores de queijo de leite cru e seus direitos de produzi-lo frente às leis higiênico sanitárias, destacando a valorização da diversidade cultural na produção alimentar bem como do significado econômico da produção artesanal.

O processo de salvaguarda da produção do queijo “mineiro” representou avanços na valorização das práticas tradicionais de sua elaboração e dos saberes transmitidos através das gerações, mas, sobretudo, representou a conquista da legitimidade de interlocução com as agências de fiscalização sanitária. Esse processo, contudo, vem se refletindo em iniciativas locais da regulamentação de sua circulação, não atingindo completamente o território mineiro. Apesar de essa tradição alimentar estar difundida em todo o estado, sua produção é reconhecida (ou está em processo de regulamentação) apenas nas regiões do Serro, Canastra, Alto Paranaíba (Serra do Salitre ou do Cerrado), Araxá, Serras do Sul de Minas e, recentemente, na região das Vertentes (MENESES, 2006). Trata-se de iniciativas que

dependem da mobilização local, implicando no agenciamento de sujeitos e interlocutores ao diálogo institucional e jurídico. Mesmo nessas regiões, a maior parte da circulação permanece clandestina.

As normas técnicas da Vigilância Sanitária, que regem a produção e a circulação do queijo, impõem a sua pasteurização de forma a restringir a possibilidade de contaminação advinda do processo de produção e circulação, o que vem gerando pressões ao modo de fazer tradicional do queijo para se adequar à legislação.

5.1 O QUEIJO VERDE: VIDA MATERIAL E CONSUMO DE UMA TRADIÇÃO

O processo de maturação do queijo é uma das estratégias de fabricação presente em diferentes variedades. Trata-se de um processo complexo – a última fase da fabricação que varia entre um período de cerca de três semanas para a muçarela a mais de dois anos para o parmesão ou o cheddar, por exemplo. O processo bioquímico provocado pela ação de enzimas modifica as propriedades da massa, formando a textura, consistência, sabor e aparência finais. Além disso, a maturação amplia o tempo de conservação do queijo, favorecendo a sua comercialização.

No passado, o queijo artesanal tradicionalmente comercializado em Minas Gerais era maturado; quando adotada, a cura servia para dar firmeza ao queijo que seria transportado no lombo do burro, por longas distâncias em trilhas no meio do mato, além de aumentar o tempo de conservação. Esse processo tem sido resgatado com a salvaguarda dos queijos regionais, como o canastra e o queijo do serro, juntamente com a utilização de leite cru. Há, contudo, controvérsias entre a forma tradicional de cura e as exigências sanitárias, exigindo-se constantes negociações. Martins (2006) defende a importância da preservação da rica e variada flora de micro-organismos de um alimento vivo, ou seja, maturado em condições naturais. Mas considera que o prazo mínimo de 60 dias previsto na legislação não se aplicaria ao clima brasileiro. Um processo de maturação bem mais curto (cerca de apenas 17 dias) seria, a seu ver, suficiente para atingir os resultados esperados. A exigência legal da maturação sob refrigeração, por outro lado, retarda o processo da cura, encarecendo o produto.

Os depoimentos apontaram a lembrança da prática de maturação entre os queijeiros, destacando a importância que teve essa técnica para sua circulação no tempo em que a região rural não tinha acesso à energia elétrica e, conseqüentemente, não podia refrigerar o queijo verde. A cura dava firmeza para o queijo ser transportado em canudos de taquara trançada no lombo de cavalos ou burros.

Contudo, os queijos artesanais atuais que circulam em Silveirânia são queijos frescos. Alguns queijeiros levantaram dúvidas a respeito da possibilidade de se maturar o queijo por eles produzido hoje em dia em função das alterações no leite resultantes de muitas mudanças. A modificação das pastagens e da alimentação bovina aliada aos padrões genéticos com ênfase na produtividade têm resultado, para esses queijeiros, na produção de um leite “magro”, sem gorduras suficientes para a maturação. A maioria, contudo, destaca o fato de que é esse o queijo que as pessoas procuram: o queijo “verde”, ordinário, fresco, para consumo breve.

Podemos observar que, de fato, esse tipo de queijo, minas frescal, como é reconhecido, sempre esteve presente nas práticas alimentares locais. Um queijo produzido principalmente para consumo cotidiano, doméstico, mas que reduzido na amplitude de produção em circulação devido à ausência de meios de conservação, como refrigeração, no passado. Atualmente, essa produção se mantém no circuito das demandas da comunidade, baseada principalmente na venda direta ao consumidor, atualizando as redes de parentesco e vizinhança. O queijo circula entre os conhecidos, vendido, mas também ofertado como presente, parte da sociabilidade no contexto de vínculos entre vizinhos isolados ou parentes distantes.

Braudel (1985) chama-nos a atenção para a centralidade da circulação local das mercadorias no processo de consolidação da economia capitalista, em virtude do papel que ocupa como intermediação entre produção e consumo, movimentando a vida social, seja através de feiras, lojas ou diretamente pelo consumidor. Esse circuito insere-se no campo da economia elementar e autossuficiente, parte da circulação local de bens trocados, que de acordo com o autor, representa a base de uma estrutura econômica, formada por camadas organizadas hierarquicamente: da base fundamentada na vida material ao mercado das trocas ampliadas, constituído por grandes volumes e alto grau de abstração. A vida material seria, assim, a camada da não economia, “o solo em que o capitalismo crava suas raízes, mas no qual nunca consegue realmente penetrar” (BRAUDEL, 1985, p. 86).

Trata-se de um campo de trocas atravessado por contatos pessoais, regidos pela moral e pela política da reputação. Bailey (1971), ao investigar os processos de interação na pequena comunidade de Valloire na França, destacou a importância das micropolíticas da vida cotidiana nesse contexto de intercâmbio de informações e cortesias. A reputação se constrói no contexto da vida em conjunto, de pensamentos compartilhados de orientação de conduta, de como as pessoas são e como deveriam ser. Essa comunidade moral estabelece os parâmetros de “como jogar o jogo social”, estimulando o desenvolvimento de habilidades, de percepção de códigos, seja em sinais, seja em condutas no campo das interações face a face. A pequena política envolve a contínua tarefa da captura, como influenciar pessoas e fazer amigos, ou manter os amigos. Interessante observar que a reputação não depende completamente do sujeito, envolvendo a construção coletiva dessa imagem. De fato, observamos que os queijeiros procuram manter constantemente ativada sua rede de contatos locais, “estando na rua”. A encomenda institui sua condição pública, e a reputação vai se construindo a partir do domínio de variadas competências: a rapidez no atendimento, a forma de fornecimento, o sabor do queijo, sua consistência e duração. A reputação do queijeiro que produz seu leite, em particular, envolve também o domínio e a sincronização constante dos fatores que envolvem a fabricação do produto, tais como estabilidade na produção do leite, manutenção da qualidade, alimentação bovina, mas, principalmente, articulação do tempo, pois é preciso produzir, mas também efetuar transações.

Há, contudo, um segundo nível de circulação. Aquele que atende aos turistas ou conterrâneos que visitam a cidade e levam o produto – às vezes, 5, 10 ou até 20 queijos para atender suas redes de interconexão na cidade de destino. O turista, geralmente, estabelece algum elo, alguma conexão com um morador local, um amigo do amigo ou um parente de outro amigo que o recebe e guia. Há pensões na cidade, porém a maior parte dos visitantes é recebida nas casas dos parentes ou amigos. Quando um turista visita a cidade e procura pelo queijo, muitas vezes ele não conhece os meios de comprar diretamente do queijeiro. Procura, então, no comércio da cidade por um produto local, desejando satisfazer seu desejo de comprar um produto “mais puro, mais gordo e sem conservantes”. Podemos associar esse consumo com as preocupações com a saúde, largamente difundidas pelos saberes médicos que vêm disseminando a proposta de mudança de hábitos alimentares, dentre os quais a substituição do consumo de produtos “gordos”, como o queijo maturado. As populações urbanas são mais sensíveis a essas orientações, investindo no cuidado com o corpo e a dietética, constituindo-se, portanto, um grupo de consumidores afinados ao estilo do queijo

frescal. Essa realidade não deixa de estar presente entre os moradores de Silveirânia, como pudemos observar no caso dos queijos elaborados por Dores, destinados aos hipertensos, fabricados com menor quantidade de sal.

Mas há outro campo de significação dessa procura. O queijo carrega nesse caso os significados que integram a identidade e a tradição locais. Lembro-me de uma visita em que a queijeira embalava em sacos plásticos uma encomenda de 13 queijos feita por seu irmão, que morava há mais de 20 anos na cidade de São Paulo. Esses visitantes levam queijos para outros parentes, vizinhos ou até mesmo para colegas de trabalho, com ou sem vínculos com a cidade ou com Minas Gerais, mas que reconhecem esse queijo como carregado de atributos de autenticidade, por ser “mineiro” e da “roça”.

Uma outra queijeira, Lourdes, atendia aos pedidos de amigos e conhecidos de sua filha, da cidade de Juiz de Fora. O percurso dos queijos é o mesmo de Dona Chica, a produtora de Tabuleiro que teve seus queijos apreendidos. As condições são melhores, visto que as condições de Chica eram muito fragilizadas, devido ao fato de ela ser idosa e não gozar de boa saúde, depender de leite de terceiros e, principalmente, não utilizar um meio de transporte próprio. A queijeira de Silveirânia, que atendia aos pedidos de queijos que a filha colhia junto a sua rede de relações profissionais e acadêmicas, trabalha como professora, enquanto o marido cria gado de leite, suínos e ainda trabalha com seu caminhão prestando serviços para os produtores da cidade, transportando bois, vacas e cavalos. A renda do queijo era apenas complementar, talvez fosse mais importante para a filha, que estudava o curso de Engenharia de Produção na cidade de Juiz de Fora.

O relato do queijeiro Carlos é elucidativo da centralidade do queijo na construção da identidade mineira. Mesmo sem visitar a roça, a cidade interiorana, o comprador do queijo reconhece o rural como lugar do alimento autêntico, puro e saudável. Carlos morou em outros estados quando era jovem e contou que quando viajava de volta para Silveirânia, durante alguma folga, os amigos sempre encomendavam queijos. Durante um longo tempo, os queijos produzidos por sua mãe também cruzavam as fronteiras do estado e atendiam a uma clientela das cidades de Teresópolis e Petrópolis, levados em uma Kombi e vendidos por um tio, toda semana, juntamente com outros produtos artesanais, como linguiças e carnes. Ele explicou que o preço recebido pelo produto chegava a ser cinco vezes maior que o valor recebido localmente.

Sutton (2000) chama a atenção para a presença de uma dissonância silenciosa entre o imaginário urbano dos visitantes das vilas rurais gregas e a sobrevivência cotidiana dessas

comunidades. O caso aqui estudado revela as estratégias de subsistência dos queijeiros ao produzirem um alimento cotidiano e habitual, que é procurado por visitantes na cidade como um produto tradicional, pensado como um ícone de um modo de vida imaginado. Nesse sentido, a autora nos convida a uma visão que supera o imaginário de um mundo rural caracterizado pelo isolamento e pela estabilidade, fundamentada na ideia de estratégia e circunstância. Não podemos reconhecer o isolamento, mas ao contrário a formação de uma rede ativa de contatos, modelados pelas circunstâncias, destacando uma realidade contingencial e incerta que demonstra a fluidez e a flexibilidade dos contatos nas comunidades rurais.

5.2 AGRICULTURA E CAMPESINATO

A Zona da Mata mineira pode ser elencada como representativa das condições limitadas da população rural brasileira, refletindo o contexto contraditório de uma produção rural ainda tecnologicamente atrasada, mas com pleno acesso ao alimento industrializado (GRISA, 2008). Há um dado que ilustra bem a situação da região: ela é a segunda mais pobre do estado, ficando atrás apenas da região seca do Norte⁷. A grande diferença é que a Zona da Mata possui um regime pluviométrico bom, dado que não enfrenta secas regulares como em outras regiões do estado e do país, além de uma localização geográfica privilegiada, próxima das quatro capitais da região Sudeste. Apesar de a localização favorecer o intercâmbio comercial ou o escoamento de seus produtos para os grandes centros da região Sudeste, o relevo predominantemente montanhoso e acidentado inviabiliza a utilização de grandes máquinas para o cultivo de culturas em larga escala, não apresentando, portanto, condições competitivas para o mercado.

Historicamente, a exploração agrícola no Brasil não se destinou prioritariamente ao atendimento da demanda da população local. A ocupação do solo ocorreu através de grandes monoculturas voltadas a abastecer o mercado europeu, como a metrópole portuguesa no período colonial. A transição de um modo de produção de subsistência para a economia de mercado, que vem ocorrendo no Brasil rural ao longo dos últimos 100 anos, tem como um de seus efeitos o risco a segurança alimentar dessas populações. Ao tratar do contexto de

7

Disponível

em:

<https://www.almg.gov.br/acompanhe/noticias/arquivos/2011/10/07_seminariopobreza_muriae.html>
. Acesso: 18 jan. 2018.

mudança social na zona rural paulista, na metade do século passado, Cândido (2003) destaca como essas transformações resultaram em restrições alimentares devido ao empobrecimento do caipira e à perda de hábitos alimentares tradicionais.

A produção rural atual precisa ser entendida a partir dos efeitos da Revolução Verde, sobre a qual Caporal (2009) faz uma análise crítica, apontando o modelo neoliberal que subjaz, voltando a agricultura mais para o mercado do que para o atendimento das necessidades alimentares da população. Um exemplo claro é o grande investimento na produção nacional de grãos para serem exportados, indicando que a promessa do progresso através da modernização, pela racionalização dos processos gera, ao contrário, dependência e vulnerabilidade.

Podemos observar que a maioria dos queijeiros é composta por pequenos produtores rurais. No Brasil, a produção camponesa da agricultura familiar é a responsável pela maior parte do alimento consumido no país, segundo dados oficiais (GUANZIROLI, 2012). Torres (2016) destaca que a agricultura familiar é responsável por 70% dos alimentos consumidos no país. Cerca de 10% dessa produção ocorre em Minas Gerais, com produtos tais como mandioca, arroz, milho, feijão e café.

O autor acredita que mesmo as políticas voltadas para a agricultura familiar podem bloqueá-la quando as mesmas são desenhadas para induzir à “reconversão técnica e produtiva dos estabelecimentos familiares segundo padrões empresariais de gestão econômica” (TORRES, 2016, p. 264). A promoção desse modelo de desenvolvimento traz como resultado potencial a subordinação da agricultura familiar à lógica do capital industrial e financeiro, transformando-a em fornecedora de mão de obra à produção mecanizada bem como inserindo a população rural no mercado de consumo de produtos essenciais (PLOEG 2014). Além disso, autores como Abramovay (1998) apontam que o termo agricultor familiar tem caracterizado essa atividade de subsistência como atividade profissional, de maneira que o trabalho rural não mais se associa a um modo de vida.

Apesar da diminuição da produção para o autoconsumo estar presente entre os produtores rurais de Silveirânia, demonstrando a integração relativa dessa população ao mercado, ela ainda guarda sua importância na economia dos recursos, mesmo que de forma complementar. Essa forma de sobrevivência se fundamenta na pluriatividade, descrita por Schneider (2006), que observa a tendência atual à emergência e à expansão da pluriatividade nas unidades familiares entre os pequenos produtores rurais, um composto entre produção sistematizada para o mercado, uma produção artesanal para o autoconsumo e a circulação

local, e ainda a inserção de uma parte dos membros das famílias em atividades não agrícolas, praticadas dentro e fora das propriedades (SCHNEIDER, 2006, p. 2).

A integração do agricultor à sociedade de mercado tem sido objeto de diferentes perspectivas que procuram analisar as formas de manutenção do modo de vida camponês como estratégia de subsistência. O processo de industrialização e urbanização ocorrido ao longo do último século trazia indícios de que o trabalhador rural, proprietário ou não, estaria fadado a desaparecer, seja se transformando em empresário rural ou em trabalhador urbano, morador das periferias das grandes cidades. Porém observa-se que o avanço do capitalismo não significou a incorporação automática de toda a atividade de produção rural ao complexo industrial urbano, como um mero mecanismo. A retomada atual do termo campesinato, especialmente na União Europeia, é testemunha dessa reflexão, questionando a integração do agricultor à produção capitalista como inevitável, conforme apontaram Redin e Silveira (2010). Esses autores defendem que as noções de agricultor familiar e de empresário rural não dariam conta da diversidade encontrada na agricultura; apontam a existência de uma multiplicidade de racionalidades e de formas de organização da produção que contestariam a homogeneidade dos modelos de análise dominantes (REDIN E SILVEIRA, 2010).

Abramovay (1992) considerava que o agricultor familiar se tornaria um produtor moderno integrado ao mercado a partir da racionalização da produção, enquanto o termo camponês seria sinônimo de atraso, tendendo a desaparecer com o avanço do capitalismo, transformando-se em agricultor familiar (REDIN E SILVEIRA, 2010). A tentativa de associar o agricultor familiar à lógica capitalista geraria incoerências que atrapalham a explicação das relações externas à propriedade, grandemente integrada ao mercado de insumos industriais e de produtos agrícolas, conforme destacam os autores. Na literatura tradicional, encontramos tanto a defesa do desaparecimento do camponês, quanto Kautsky (1972) argumentava que ele permaneceria enquanto agente econômico na medida em que se integrasse à indústria e Chayanov (1974) percebeu que, na verdade, diversas formas de agricultura seriam exercidas no espaço rural, a pluriatividade seria uma estratégia de manutenção da atividade (REDIN E SILVEIRA, 2010).

Guzman e Molina (2013) compilam o debate sobre o lugar do camponês na sociedade, destacando três correntes fundamentais. A *Nova tradição* de estudos camponeses, que teve como um de seus expoentes Robert Redfield, na década de 50 do século passado, priorizou a análise do campesinato como segmento de classe de uma sociedade maior, vinculado ao mercado, mesmo em condição de produção para autoconsumo. A *Sociologia da agricultura*,

da década de 1980, considerava que ou a agricultura familiar estaria fadada a desaparecer, incorporada à mercantilização, ou resistiria, mantendo a sua natureza socioeconômica. A conclusão inevitável seria a de que o campesinato tendia a desaparecer ou a se salvar pelo agronegócio. Os autores mostram que, por outro lado, o *Modelo de desenvolvimento rural dinâmico* seria uma proposta agroecológica que apontaria para uma recamponização da agricultura europeia, mesmo surgindo das margens do regime agroalimentar mundial. A conceituação agroecológica do campesinato o considera como uma forma de se relacionar com a natureza, considerando-se parte dela em um processo de coevolução (GUZMAN E MOLINA, 2013).

Schneider (2003), por sua vez, defende o uso da noção de agricultura familiar no lugar de campesinato, uma vez que esse termo seria capaz de incorporar diferentes categorias sociais, como assentados, arrendatários, parceiros, integrados à agroindústria e outros, reconhecendo a limitação das noções de pequenos produtores ou trabalhadores rurais. A persistência da agricultura no espaço rural, com importância variada segundo os ecossistemas naturais, vem sendo condicionada por outras atividades, sendo apenas uma das dimensões das relações entre a sociedade e o espaço, afirma o autor. A seu ver, a característica central da atividade do produtor rural seria a pluriatividade:

Talvez o exemplo emblemático dessa mudança estrutural seja a emergência e a expansão das unidades familiares pluriativas, pois não raramente uma parte dos membros das famílias residentes no meio rural passa a se dedicar a atividades não-agrícolas, praticadas dentro ou fora das propriedades. Essa forma de organização do trabalho familiar vem sendo denominada pluriatividade e refere-se a situações sociais em que os indivíduos que compõem uma família com domicílio rural passam a se dedicar ao exercício de um conjunto variado de atividades econômicas e produtivas (SCHNEIDER, 2003, p. 100).

Essa realidade apontada por Schneider pode ser percebida entre os produtores de leite e queijo de Silveirânia: associada à venda de leite para os laticínios, a produção de queijo atende tanto ao autoconsumo quanto à circulação mercantil, juntamente com a venda de outros produtos como doces ou frutas. Autoconsumo e produção mercantil associados garantem acesso a maior volume monetário para acessar bens e serviços. A inserção do agricultor familiar, nesse caso, o coloca nesta situação ambígua, se por um lado sua condição de fornecedor de matéria prima para a indústria de laticínios representa a conquista de uma autonomia monetária, o torna refém das oscilações de preço e da demanda, resultando na perda da autossuficiência outrora atribuída ao mundo rural e almejada por ele.

Como pudemos notar, há uma série de limitações ao desenvolvimento econômico regional que possa incluir essa população. Observam-se algumas iniciativas na Zona da Mata mineira que buscam superar sua “vocação” agropecuária, visando fortalecer a economia local e a geração de empregos como   o caso do desenvolvimento de um polo têxtil no município de São João Nepomuceno ou do polo moveleiro em Ubá. Contudo, elas se caracterizam como iniciativas pontuais, não existindo uma política efetiva que promova a distribuição mais equitativa de investimentos no setor industrial pelo interior. Por outro lado, a transformação desta “vocação agropecuária” em formas efetivas de promoção da elevação do nível de renda implica na sistematização da produção leiteira, envolvendo capital de investimento em pastagens, melhoria genética do rebanho e infraestrutura, medidas fora do alcance da maioria da população.

Nota-se, entre os queijeiros entrevistados, o sentimento de desvalorização do trabalho rural, especialmente entre os mais jovens, seus filhos. Além da falta de status da profissão, a necessidade de investimento inicial e a remuneração abaixo das expectativas são fatores que afastam esse jovem da atividade dos pais. O trabalho como pedreiro, por exemplo, é pesado também, porém exige pouco investimento em equipamentos, ou nenhum, e garante uma renda certa, além de propiciar um dia de descanso semanal, diferentemente do trabalho com leite ou queijo. Tal fato nos remete à Bourdieu (2006), em sua investigação sobre a vida camponesa em uma pequena aldeia francesa, cuja população apresentava grande número de celibatários: aqueles que por uma condição estrutural não tinham acesso   heranç a da terra, ou seja, ao modo de vida tradicional, e que por outro lado, não conseguiam se adaptar às mudanç as sociais para encontrar um casamento. Sua postura revelava fortes contrastes entre os valores da sociedade rural e da urbana. O camponês internalizava uma imagem desvalorizada de si a partir das categorias urbanas, percebendo seu próprio corpo como um corpo “encamponeizado”.

Apesar desse cenário desfavorável, há modos de resistir às condições estruturalmente definidas. As estratégias de sobrevivência persistem e se renovam, a partir da ampliação, em pequena escala, da chamada economia de subsistência. Daquilo que produzem ordinariamente, reservam uma parte para sua comercialização, apoiando-se em formas tradicionais de interação, como relações de parentesco e vizinhança, ou seja, a agricultura camponesa   comunitária e não apenas familiar e é fundamental para a busca da soberania alimentar.

5.3 DIFICULDADES DE MANUTENÇÃO DA ATIVIDADE E MEDIAÇÃO DE CONHECIMENTOS

Pude averiguar entre esses produtores rurais o descrédito dado ao conhecimento técnico quando expressavam suas expectativas frente a instituições de apoio. A valorização do trabalho físico mostrou-se um paradigma de classificação dos homens e legitimação da vida rural, opondo-o à busca do conhecimento e aos estudos. A criança deve gostar de trabalhar ou vai estudar. As dificuldades de troca de experiências e conhecimentos entre produtores e técnicos apareceram ao longo das observações e conversas.

A necessidade de recorrer a diferentes estratégias para garantir a subsistência, através da busca por um rendimento aceitável, para esses queijeiros revela, frequentemente, um mundo rural distante de suas formas de idealização ou mesmo daquele apresentado nas soluções legitimadas pelo saber técnico. As propostas de estímulo à manutenção e sustentabilidade da atividade leiteira, frente ao (baixo) valor recebido pelo litro do leite, significam a possibilidade de aumento da produção pela engenharia genética, por meio da inseminação das vacas com sêmen de raças mais produtivas ou pela compra de animais geneticamente selecionados de criadores especializados em novilhas de maior produtividade. A alimentação do gado também exige um cuidado especial. O trabalho com essa alimentação é cotidiano e precisa levar em conta as estações do ano. Nas épocas de seca, o gado é alimentado com silagem, preparada com a colheita na época das águas do capim, da cana e do milho, que são cultivados para alimentar o gado durante todo o ano, frescos ou processados, além das pastagens que cobrem a maior parte das terras desses produtores.

Para compreender a persistência da prática artesanal tradicional de produção de queijo minas nessa região da Zona da Mata mineira, devemos levar em conta, então, o complexo contexto cultural, social, político e institucional, além das disputas pela legitimidade para a definição daquilo que é ou não comestível. Nessa disputa, a elaboração de marcos regulatórios legais é um instrumento de poder que gera entraves à manutenção das práticas tradicionais, pressionando pela mudança.

Entre as instituições de fomento à agricultura familiar, que promovem o contato direto com o produtor na região de Silveirânia, pode-se apontar a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do estado de Minas Gerais (EMATER), o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), as prefeituras municipais (através do prefeito ou de secretarias), os sindicatos rurais e as associações de produtores (no

caso da cidade de Silveirânia, a APRUS). Observa-se ainda a importância das relações com outros agentes institucionais que aplicam as exigências das legislações ambiental e sanitária (como os agentes da vigilância sanitária), além das exigências do mercado por qualidade do produto que se chocam com o modo de produção rural, deixando o produtor permanentemente receoso de perder toda a sua produção, tendo de trabalhar escondido.

A maioria dos queijeiros de Silveirânia integra a Associação e são sindicalizados. Eles têm, assim, acesso a cursos e palestras sobre temas diversos, inclusive sobre o processamento de alimentos. Boa parte dos queijeiros participou de algum curso sobre processamento de alimentos oferecido pelo SENAR, com apoio ou através da EMATER, do sindicato rural, da Associação ou da prefeitura. Eles contam que os cursos influenciaram na mudança de algumas de suas práticas, ressaltando, porém, que muitas das orientações simplesmente eram desnecessárias ou não faziam sentido, seja por causa do pequeno volume de sua produção, seja por estarem além de suas possibilidades financeiras.

Observaram também que os cursos tinham muitos participantes, mas que parte significativa não dava continuidade, ou seja, fazia o curso com a intenção de iniciar alguma atividade produtiva na área, mas desistia. Os cursos são ofertados buscando atender às potencialidades locais, visando o aumento da renda, como no caso de elaboração de doces de frutas comuns aos quintais das propriedades. Nesse sentido, a eficácia principal dessa formação se apresentava àqueles agricultores que já exerciam a atividade e aproveitavam o conteúdo para aperfeiçoar suas práticas. Um dos queijeiros participou de um curso sobre horticultura orgânica, por exemplo, e considerou que os custos elevados da produção não seriam absorvidos pelos clientes, que não estariam dispostos a pagar mais pelas hortaliças. Entre os cursos sobre laticínios, foram citados principalmente aqueles que ensinavam a preparação de ricota, iogurte, manteiga, requeijão, queijos frescal, padrão, muçarela (bolinha, barra ou palito) e doces de leite. Observe a figura 29.



Figura 29 - Certificado de participação em curso de produção de laticínios, guardado por uma queijeira.

Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.

Aos produtores de leite, também são oferecidas formações sobre o manejo do gado e a saúde animal. Noções de higiene são abordadas em todos os cursos, nesses casos, aplicadas ao controle da qualidade do leite. Tal fato se deve à constatação, por parte dos técnicos das instituições de apoio, assim como dos técnicos dos laticínios que compram a produção, de que a qualidade do leite produzido é baixa. Essa é aferida a partir de parâmetros laboratoriais de contagem de microrganismos ou de ausência de resíduos de antibióticos. No que se refere a essa contagem, a expectativa é que seja baixa quando são observadas rigorosamente as práticas de manejo na ordenha e no transporte do produto. Tal fato gera um ciclo vicioso: por ter baixa qualidade, o leite não alcança bom preço, e pelo pagamento insuficiente, o produtor não tem capital para investir em melhorias. Há uma promessa de melhoria no valor pago pelo leite de melhor qualidade, de acordo com esses parâmetros. Observamos, contudo, que a estrutura de produção no curral precisaria de mudanças profundas, além do treinamento técnico dos trabalhadores.

Os cursos de formação servem, assim, para adequar as práticas de produção rural às práticas industriais. Tornam-se necessárias devido à grande circulação da produção. O leite produzido localmente é vendido para um laticínio em Juiz de Fora, há quase 100 km de distância. Ele volta na forma de alguns produtos lácteos em uma proporção irrisória, ao lado de produtos de outros laticínios, nas prateleiras dos mercados locais. Os laticínios produzidos

em outras regiões do estado ou até em estados vizinhos também atendem ao consumo local. Essa circulação da produção é típica de uma sociedade inserida na rede de comunicações global.

Abaixo, seguem capas de algumas apostilas sobre o manejo de gado, de pasto ou de processamento do leite, entre outras (figuras 30 a 36). O material está disponibilizado para os produtores pela EMATER-MG. Alguns cursos são oferecidos em conjunto com o SENAR, a partir da demanda observada pelo técnico responsável no município.



Figura 30 - Diversos folhetos disponibilizados em uma mesa na sala da EMATER do município.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.

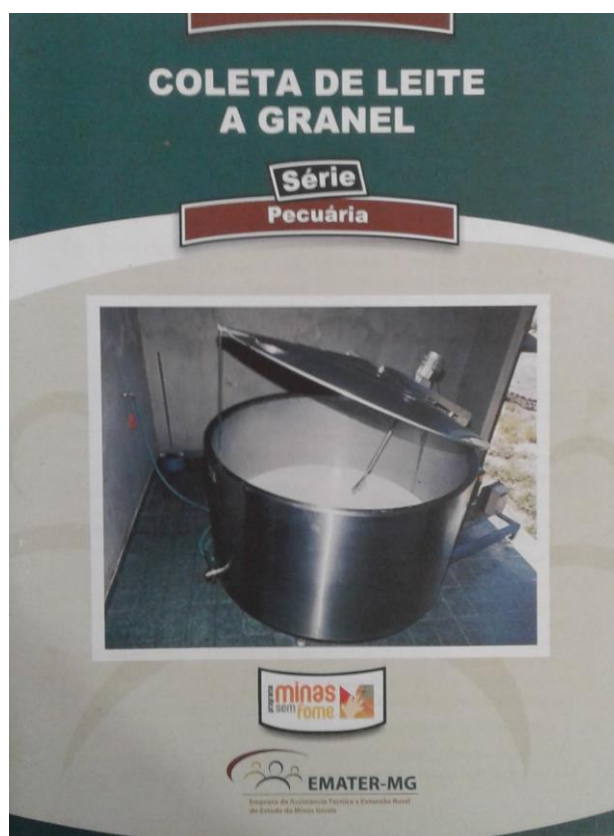


Figura 31 - Folheto que explica a importância da refrigeração rápida do leite.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 32 - Folheto que explica como melhorar a qualidade do leite.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 33 - Folheto sobre o aumento da produtividade das vacas.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 34 - Manual explicativo dos procedimentos de limpeza e higiene na prática manual da ordenha de leite.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 35 - Manual para o processamento artesanal de leite.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.

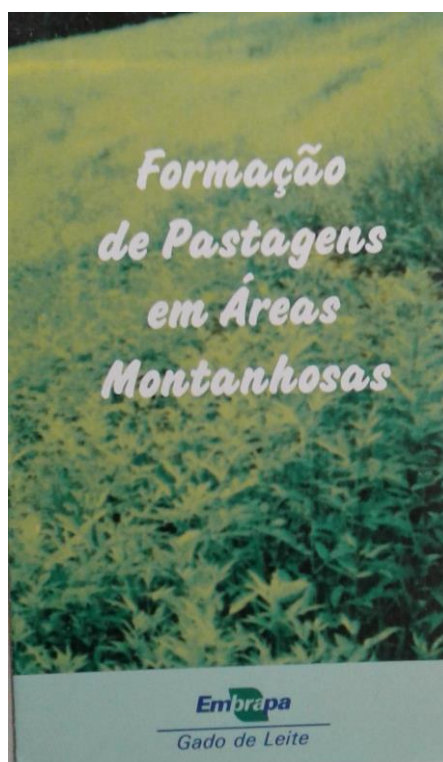


Figura 36 - Folheto sobre pastagens.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.

Abaixo, seguem fotografias de uma associação formada entre agricultores para o processamento de frutas e de leite, voltado para a produção de doces, resultante de um desses cursos – a Natudoce. Infelizmente, a iniciativa durou pouco tempo (figuras 37, 38 e 39).



Figura 37 - Certificado de curso de formação.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 38 - Participantes do curso de formação da Natudoce.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.



Figura 39 - Participantes do curso de formação da Natudoce.
Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador.

O que pode notar é que a atuação dessas instituições junto aos produtores tem uma eficácia limitada, pois o apoio necessário para a transformação da produção nos termos propostos envolve múltiplos fatores, incluindo o aporte financeiro necessário. A administração de um empreendimento rural é complexa e envolve muitos fatores de risco, com os quais o produtor lida ao estabelecer estratégias de geração de renda. Os cursos oferecidos mostram alternativas para melhorar a renda, mas as transformações requeridas envolvem a necessidade de trabalho coletivo, uma vez que as condições desse pequeno produtor não permitem a expansão de seu potencial produtivo. Os laticínios compradores do leite produzido localmente acabam por ocupar esse vácuo deixado pelos agricultores, retirando milhares de litros de leite *in natura* da cidade para serem processados longe dali.

5.3.1 Normas sanitárias e o queijo

A produção do queijo legalizada é regida por normas sanitárias que estabelecem a forma de elaboração e a estrutura mínima necessária. Elas orientam a implantação de rotinas de higiene para garantir a segurança alimentar, impondo uma padronização estranha à necessidade de limpeza do homem rural. Em sua relação tradicional com a terra, a água e os animais, não se aplicam os cuidados higiênicos previstos nessas normas. A abundante água corrente cristalina que caía no tanque da cozinha de uma queijeira possui uma qualidade e

riqueza mineral particular. Não serve, no entanto, para a ciência, pois haveria um risco de contaminação por microrganismos patogênicos. As normas exigem a cloração da água, pois o consumo do cloro seria menos danoso, apesar de poder provocar uma contaminação química, que o risco de outras contaminações biológicas, segundo os técnicos que as estabelecem.

Entre as orientações técnicas, existem diretrizes legais sobre o modo de fazer o queijo minas artesanal. Destacamos entre elas a portaria nº 523, de 3 de julho de 2002 do IMA, pois ela dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas na manipulação e na fabricação do queijo minas artesanal⁸. Alguns artigos dessa lei mostram as exigências legais mínimas para a certificação do queijo minas artesanal e servem para destacar as incongruências do modo de fazer observado no trabalho de campo. Essas normas acabam por legitimar a criminalização da produção artesanal na região estudada.

A produção em grande escala, a necessidade de conservação dos produtos e a amplitude de sua distribuição, atingindo grandes contingentes populacionais geram normas de controle sanitário em todo o processo de produção. As orientações da portaria do IMA vão desde a obtenção do leite até a limpeza e a desinfecção de utensílios e equipamentos do estábulo de ordenha. As pessoas que trabalham no estábulo são obrigadas a usar gorro e botas de borracha. Para o ordenhador, é obrigatório também o uso de avental plástico durante a ordenha. Nos currais da área pesquisada, os retireiros não parecem tão preocupados com esse ritual de limpeza, muitos possuem uma “roupa de curral”, utilizada para a lida diária. Ao chegarem cedo, eles trocam a roupa limpa com a qual vieram de casa e colocam a roupa da lida, que não sai do curral até se desgastar totalmente e ser substituída por outras peças de roupa usadas.

A norma prevê que as mãos do ordenhador sejam lavadas em água corrente e desinfetadas antes do início da ordenha. O local da ordenha também deve passar por uma limpeza rigorosa antes, durante e após a permanência dos animais, prevê um dos artigos. O artigo 16º impõe a lavagem das tetas com água corrente seguida de secagem com papel toalha descartável. Os primeiros jatos de cada teta devem servir de teste de mamite e imediatamente após a ordenha, as tetas deverão ser desinfetadas, com solução específica (IMA, 2002). O leite das vacas com mamite deverá ser ordenhado por último e não pode ser usado na elaboração do queijo minas artesanal.

⁸ A portaria segue em anexo.

A norma se contrapõe à prática observada ao impor a coagem imediata do leite selecionado para a produção do queijo, em coador próprio, vedando o uso de panos – prática comum observada, neste estudo, inclusive na dessora da massa de queijo. Os queijeiros têm o cuidado de ferver o pano que entra em contato com a massa, prática que evita a contaminação, mas a norma se preocupa com as partes do pano que se desintegram com seu uso e acabam se misturando ao queijo.

Segundo a legislação, “é proibida a entrada de quaisquer animais em todos os lugares onde se encontrem matérias-primas, material de embalagem, queijos prontos, ou em qualquer lugar onde se processem etapas da fabricação do queijo minas artesanal” (IMA, 2002). Para evitar a circulação de animais, é necessária a construção de uma queijaria destinada exclusivamente a essa atividade. A produção é pequena e artesanal, quase caseira, e não parece ser viável aos produtores investir na sua regularização.

Na observação de campo, nota-se que os manipuladores do leite não recebem instrução adequada sobre matéria higiênico-sanitária e pessoal, como prevê a norma, pela baixa escolaridade formal e pela falta de interesse em participar dos cursos oferecidos. Também não se submetem a exames médicos e laboratoriais periódicos. Entre os cuidados apontados como necessários, a norma proíbe a manipulação de alimentos, “ou superfícies que entrem em contato com eles, por qualquer pessoa que apresente feridas nas mãos e nos braços, mesmo com uso de luvas protetoras, até que determinação médica ateste a inexistência de risco” (IMA, 2002). A norma proíbe ainda o uso de objetos de adorno pessoal durante a manipulação de matérias-primas e alimentos. É vedado ainda o uso de “barbas, bigodes, unhas grandes e esmaltes e o depósito de roupas e objetos pessoais na queijaria” (IMA, 2002).

Um dos cuidados definidos que são estranhos à prática artesanal observada é a análise da qualidade do leite antes da preparação do queijo por meio de testes. Os produtores não conhecem os testes nem os instrumentos necessários. A avaliação da qualidade do leite na região estudada é observada pelos produtores pelas características do queijo, quando o queijo “desanda”, estraga rápido ou fica com gosto amargo.

Essas normas publicadas pelo IMA indicam como as “boas práticas de produção” não fazem sentido para a produção artesanal. A pasteurização seria indispensável em países “onde a qualidade microbiológica do leite é, em geral, precária”. Mas ela provoca modificações no leite e influencia a elaboração do queijo. Contudo, mesmo sem condições de se adequar plenamente, os produtores buscam uma produção que atenda às exigências, como a utilização de bancas de pedra ardósia e formas plásticas, materiais de fácil higienização. A dinâmica da

tradição reflete, mesmo que lentamente, as mudanças de concepções técnicas, de padrões de higiene e de valores culturais.

A proposta de qualificação dos produtores, por meio de uma formação técnica, visa à alteração das estruturas de produção e à adoção dessas “boas práticas” de produção do queijo. Porém, essas medidas comprometem a produção artesanal, restando-lhes a clandestinidade. Mesmo que houvesse o reconhecimento da região como produtora de queijo artesanal, a maturação deveria voltar a ser adotada.

Para além da adaptação do modo de fazer e das características de produção, a valorização desses alimentos passa pela legitimação de formas de conhecimento tradicionais e de modos de vida rurais (CRUZ; MENASCHE, 2014, p. 35).

5.3.2 Referência circulante: do conceito à realidade

Existe um enorme aparato institucional de apoio à produção rural. Trata-se de um conjunto de diferentes instituições governamentais nos níveis municipal, estadual e federal, ou associações e empresas. O apoio visa melhorar a qualidade e a quantidade da produção e, conseqüentemente, da renda na agricultura familiar. Porém, o conhecimento proposto pelos técnicos não parece estar acessível ao pequeno produtor. Seu nível de escolaridade e de conhecimento está abaixo das expectativas modernas de produção, mas acreditamos que seu conhecimento prático transmitido de forma geracional pode gerar riquezas e movimentar a economia local e nacional.

O conceito de referência circulante proposto por Latour (2001) para estudar o processo de produção do conhecimento científico fornece uma chave para entender a referência dos conceitos à realidade prática. Estamos lidando com duas esferas autônomas de sentido, a do produtor e a do pesquisador. O conceito elaborado pelo pesquisador seria como um mapa, uma versão que não contém tudo que existe na realidade. A noção de referência circulante trata da possibilidade de voltar e auditar, de elaborar uma contra referência contra o perigo de os dados serem inventados. A ideia é a de que os dados mudam de nível, elevam-se a um nível mais abstrato.

A reflexão sobre a referência circulante revela sua tentativa de “compreender mais concretamente a tarefa prática de abstração e o que significa mudar um estado de coisas em assertivas” (LATOUR, 2001, p. 64). Cabe ao pesquisador do mundo social analisar as fontes

de sua escrita, o que se torna a abstração da realidade comunicável intersubjetivamente, agora entre seus pares da ciência.

Note-se que, em todas as etapas, cada elemento pertence à matéria por sua origem e à forma por sua destinação; é abstraído de um domínio excessivamente concreto antes de tornar-se, na etapa seguinte, excessivamente concreto outra vez. Jamais detectamos a ruptura entre coisas e signos; jamais arrostamos a imposição de signos arbitrários e descontínuos à matéria informe e contínua. Vemos apenas uma série intacta de elementos perfeitamente alojados, cada um dos quais faz o papel de signo para o anterior e de coisa para o posterior (LATOUR, 2001, p. 73).

O conceito não é uma abstração vazia, mas carrega a referência. O problema para a relação entre produtor rural e o técnico ou o cientista é que esse conceito pode não fazer nenhum sentido para a prática cotidiana da produção.

Precisamos avaliar o quanto a ciência cria um conhecimento desconectado com a realidade. No dia a dia do curral, o produtor incorpora de algum modo os conceitos técnicos e científicos. O trabalho de campo evidenciou os limites dessa incorporação e da adaptação a diversos fatores convergentes para a ação cotidiana.

Faltaria uma capacitação dos agentes técnicos para a função de mediação. Essa mediação ocorrerá, em boas ou más condições, com os seus equívocos e seus deslizes ou desvios de sentidos, defende Neves (2008). O discurso técnico-científico é reinterpretado pelo agricultor no interior do seu próprio sistema de conhecimentos e de sentidos (MEDEIROS; MARQUES, 2012).

Os técnicos, enquanto mediadores, preocupam-se em assegurar a posição e os status que possuem, valorizando a transmissão do conhecimento, através da aculturação e da adaptação sustentadas pela tradução de dupla direção que realizam. Acreditam, assim, que o conhecimento que levam para os agricultores teria um papel emancipador, porém acabam por negar e desqualificar a experiência de vida acumulada pelos produtores.

Neves (2008) define, então, os técnicos como mediadores que tentam fazer a tradução entre um mundo e o outro. Ela enfatiza a necessidade de que um processo de mediação se ancore “no reconhecimento do saber-fazer dos agricultores e na troca de conhecimentos com instituições encarregadas da produção especializada de saberes técnicos e científicos” (MEDEIROS; MARQUES, 2012, p. 44).

Além da necessidade da mediação entre os conhecimentos, pude notar a falta de uma cultura associativa. A associação entre os produtores de leite possibilitaria a produção em escala industrial, com volume suficiente para a entrada no mercado através do atendimento às

normas de produção. A cidade possui uma experiência de sucesso: a APRUS, que reúne a produção de leite dos associados para vender a um laticínio. A organização possibilitou a instalação de inúmeros tanques de resfriamento de coleta comunitária do leite, que contribuíram com o controle da limpeza e com a melhoria da qualidade do leite. Além da venda de leite, o grupo também realiza compra de ração e de remédios para o gado.

5.3.3 A produção artesanal

As exigências quanto à produção e à circulação de alimentos tradicionais se apoiam na questão da qualidade dos alimentos e em uma certa concepção de higiene. Enquanto a produção industrial, em larga escala, orienta-se por parâmetros físico-químicos e microbiológicos específicos, a produção artesanal associa a qualidade à procedência das matérias-primas e às características de produção e comercialização. O atendimento às exigências legais gera dificuldades na preservação do saber-fazer, além dos limites econômicos e burocráticos para formalização da produção. Para a adequação, seriam necessárias alterações em estruturas, utensílios e modos de fazer na produção artesanal para a inserção em mercados formais.

Contudo, essas normas são construídas historicamente, fruto de um tempo e de um lugar. A determinação de um prazo mínimo de maturação, por exemplo, tem sido alvo de críticas, tanto nos países europeus quanto nos Estados Unidos, onde a produção artesanal vem sendo retomada. Criada nos Estados Unidos, na metade do século passado, a exigência do tempo de maturação fundamentou-se, de acordo com Santos et al. (2012), em critérios arbitrários, nem sempre acompanhados por evidências científicas. As diversas regulamentações estaduais desse país revelam incoerências ao tratarem do leite e do queijo de maneira distinta, por exemplo, aceitando a circulação de um ou outro sem a exigência da pasteurização.

Defensores do queijo elaborado com leite cru argumentam que a pasteurização do leite teria efeitos negativos. Apesar de eliminar microrganismos patogênicos, o processo modificaria as características organolépticas do produto. Apreciadores de queijo artesanal alegam que as culturas bacterianas inoculadas após a pasteurização não são suficientes para reproduzir a diversidade de microrganismos natural, nem os efeitos do clima, do ambiente e da alimentação do gado. Proteínas e aminoácidos presentes no leite cru não poderiam ser reconstituídos depois do aquecimento do leite. Além disso, o leite cru proporciona a produção

natural de ácido láctico, o que criaria um ambiente inóspito para bactérias patogênicas, e garante uma diversidade de sabores, comprometidos pelas alterações químicas provocadas pela pasteurização (SANTOS et al., 2012).

Na União Europeia, a comercialização de queijos de leite cru é permitida independente do tempo de maturação. O controle sobre os cuidados de higiene é exigido dos países, com documentação de todas as etapas, desde a alimentação do rebanho até a comercialização do produto final (SANTOS et al., 2012).

A discussão sobre o modo artesanal de elaborar alimentos deve ir além da reflexão sobre como adaptar as características da produção na medida em que essas adaptações trazem como efeito potencial alterações no processo produtivo, comprometendo a singularidade dos alimentos artesanais. O atendimento às normas vigentes de produção alimentar implica em desconsiderar os conhecimentos tradicionais mobilizados na prática. Cruz e Menasche (2014) apontam a necessidade da valorização da produção tradicional de queijos artesanais como parte do processo de conquista de legitimação das formas de conhecimento tradicionais inerentes aos modos de vida rurais.

Enquanto, na Europa, a valorização dos saberes e práticas tradicionais de produção do leite e do queijo se tornaram estratégia de desenvolvimento rural, no Brasil, esses são considerados como empecilhos. Os critérios legais recebem uma legitimidade do discurso científico, enquanto “subsistem critérios locais ou tradicionais baseados em experiências e critérios compartilhados localmente” (SANTOS et al., 2012). A legitimação da primeira implica a negligência da segunda forma de conhecimento.

Contudo, como procuramos demonstrar, argumentos considerados científicos, que sustentam critérios legais, não são necessariamente baseados em dados e evidências científicas comprovadas. Ao mesmo tempo, formas de conhecimento tradicional têm na experiência e no conhecimento dos modos de fazer elementos para serem reconhecidas como legítimas e, assim, valorizadas. Desse modo, ao invés de desqualificar o conhecimento vinculado à produção tradicional, este deveria também ser considerado nos processos de qualificação de alimentos tradicionais. (SANTOS et al., 2012, p. 41).

A valorização e a consequente legitimação do conhecimento tradicional local tornam-se mais importantes que a busca de formas de adaptar a produção ou flexibilizar a lei para abrir o mercado formal aos alimentos tradicionais. A produção tradicional não estaria isenta de controle sanitário, mas suas características seriam consideradas a partir do conhecimento, experiência e prática dos produtores.

O período de cura considerado suficiente e usual nas práticas tradicionais é muito menor que os 60 dias exigidos. Quando o processo era adotado, entre os queijeiros em Silveirânia, o queijo elaborado para o comércio era deixado para escorrer o soro em uma tábua de madeira suspensa na cozinha por cerca de apenas uma semana, quando estaria firme o suficiente para ser transportado nos canudos de taquara. O queijo reservado para autoconsumo era consumido fresco e, atualmente, a prática da maturação foi abandonada, sendo o queijo mantido sob refrigeração, escorrendo, protegido em alguma vasilha plástica fechada, para evitar que o frio da geladeira queime as suas partes externas. A comercialização também ocorre em um prazo de maturação bem inferior aos 60 dias estabelecidos pela legislação na produção de outros queijos, como o queijo serrano, de produção artesanal em Santa Catarina, como observaram Cruz e Menasche (2014).

A mais recente regulamentação da produção artesanal de queijos no Brasil, a nível federal, se deu pela publicação em agosto de 2013 da Instrução Normativa 30, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Além da proibição da comercialização de queijos feitos de leite cru com menos de 60 dias de cura, exige-se o atendimento a outros critérios que podem comprometer os aspectos distintivos do produto artesanal frente aos alimentos produzidos de acordo com processos industriais. Entre os produtores, resta a dúvida quanto à possibilidade de manter a singularidade. Essa preocupação ficou muito clara na fala de um dos queijeiros, ao afirmar que os fregueses não queriam um produto de laticínio. O queijeiro se encontra em uma encruzilhada e precisa escolher entre manter-se na informalidade ou descaracterizar as formas tradicionais com o enquadramento à legislação.

5.3.4 Disputas de linguagens: ciência e tradição

A situação de clandestinidade da circulação do queijo artesanal não é específica de Silveirânia, pois ilustra a pressão exercida pela regulação sanitária dos alimentos para a adoção de um modelo industrial de produção – pressão essa vivenciada em diversas localidades, inclusive naquelas regiões que já estão em processo de regulamentação de sua circulação. Ao investigar a produção de queijo artesanal na região da Serra da Canastra, Cintrão (2016) evidencia que esse processo de legalização ocorre de forma paralela à continuidade da prática tradicional que persiste na clandestinidade. Se, por um lado, a condição de informalidade, clandestinidade e ilegalidade gera barreiras à entrada no mercado,

por outro, promove estratégias de circulação alternativas, que se limitam à pequena circulação.

A visão técnica dominante tende a tratar negativamente a produção artesanal, em termos de atraso e precariedade, apresentando-se a essas populações rurais a estratégia de patrimonialização e indicações geográficas (*terroir*) dos queijos artesanais. Contudo, Cintrão (2016) indica que com a patrimonialização do queijo canastra, as normas sanitárias tiveram impacto no processo de produção dos queijeiros cadastrados, exigindo investimentos muitas vezes aproximados aos processos industriais de produção. As rotinas de trabalho e de vida foram alteradas, assim como as formas de transporte, armazenamento e embalagem, interferindo no processo de coprodução entre homem e natureza, onde a autonomia se torna comprometida (PLOEG, 2008).

Essas medidas não resolveram plenamente a questão da ilegalização entre a população rural dessa região, já que permanece expressiva a circulação de queijos “não inspecionados”. Essa produção é consumida em parte localmente, estando associada à cultura alimentar local, onde produtores são também consumidores, compartilhando critérios locais de qualidade, construídos social e historicamente.

Observa-se, nesse sentido, que a fabricação “legitimada” pela linguagem científica cria a própria ilegalização, derivada da construção de critérios de qualidade, risco e segurança em laboratórios, instruídos pela perspectiva pasteuriana (PAXSON, 2013 apud CINTRÃO, 2016), na qual a saúde encontra-se intimamente associada à esterilização e à ausência de microrganismos, sustentada por conceitos matemáticos de probabilidade. Os exames laboratoriais não confirmam propriamente a presença de alguma doença, mas um risco pela presença de alguns ‘maus microrganismos’ em níveis acima daqueles definidos como seguros pela legislação. Quatro microrganismos são utilizados para indicar a qualidade legalizada – a *Listeria*, a *Salmonela*, os coliformes fecais e os estafilococos. Os dois primeiros são patógenos e não há tolerância à sua identificação, mas sua presença é rara. Os coliformes fecais e os estafilococos, por outro lado, são indicadores sanitários e de higiene e não necessariamente indicadores de contaminação. Sua presença acima dos padrões permitidos o torna impróprio na medida em que indicam a possibilidade da ocorrência de outros microrganismos patogênicos transmitidos através das fezes, como o vírus de hepatite, cistos de protozoários, ovos de helmintos, entre outros. Existe ainda o risco de contaminação por tuberculose ou por brucelose especialmente pelos trabalhadores que lidam diretamente com o gado. Todo o gado

recebe vacinas periodicamente, porém é incomum a realização de exames para identificar infecções por essas doenças.

Trata-se de fato de um dos desdobramentos do processo de modernização racional e burocrática do Estado brasileiro, com a implementação dos três mecanismos de poder indicados por Foucault (2008): as ordens jurídico-legal (proibição), disciplinar (da ordem da vigilância) e da segurança. Como pudemos observar, a ciência não é neutra, mas opera através de uma seleção dos riscos considerados relevantes, “marcados pela referência aos padrões legais e científicos, mas também estéticos e morais, que tomam como modelo o laboratório, a esterilização e a industrialização em maior escala” (CINTRÃO, 2016, p. 263). Essas normas minimizam ou desconsideram alguns riscos em detrimento de outros, como os riscos químicos e ambientais oriundos do aumento da escala e da industrialização de alimentos.

Há que se considerar, portanto, o caráter cultural das definições de risco, a pluralidade de racionalidades existentes em contraponto à legitimidade exclusiva da racionalidade científica. Formas particulares de organização social constroem e operam a percepção do risco, não devendo ser esse tratado simplesmente a partir de ferramentas metodológicas quantitativas. A regulação sanitária define-se, portanto, como resultante de disputas sociais e relações de poder, com influência de valores e interesses urbanos, jogos de mercado e de produção industriais hegemônicos, promovendo desigualdades e processos de exclusão social e econômica. Trata-se de uma disputa entre duas lógicas, a dos impérios agroalimentares e aquela presente nas economias de perfil camponês (PLOEG, 2008).

Entre os técnicos e fiscais, a ciência e a legislação são encaradas como verdades inquestionáveis, combinadas com uma postura de desqualificação do conhecimento empírico. As “boas práticas” – associadas à “higiene” como o uso de materiais, equipamentos e insumos industriais, como luvas, máscaras, desinfetantes, plásticos – tem uma definição própria entre os produtores artesanais e nem sempre coincidem com as técnicas. A ideia de “capricho”, por exemplo, identificada entre os queijeiros de Silveirânia, está presente entre os produtores artesanais da Serra da Canastra, sinalizando os cuidados necessários que diferenciam um bom queijo e seu produtor, conforme a classificação de produtores, queijeiros e consumidores locais.

A definição da qualidade do queijo torna-se ponto de divergência – a qualidade definida pela legislação e aquela associada a produtores, atravessadores e consumidores, que percebem a descaracterização do queijo provocada pela pasteurização. O “caráter identitário, associado ao seu caráter 'vivo' e às tecnologias simples e com poucas barreiras à entrada,

garantem a permanência de um mercado para os queijos feitos de leite cru ‘não inspecionados’” (CINTRÃO, 2016, p. 260).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O queijo é um exemplo da materialização da cultura e da tradição por meio da alimentação. A reflexão sobre a comida na sociedade contemporânea contribuiu para entender o papel do consumo do queijo, os desafios de sua produção e as limitações à sua circulação no contexto específico de uma pequena cidade do interior de Minas Gerais, a partir da reflexão sobre a padronização e a massificação da produção de alimentos no contexto global, por um lado, e o fortalecimento das identidades locais como resposta por outro.

Observamos no estudo da circulação do queijo artesanal em Silveirânia a elevação de barreiras sanitárias à sua livre circulação comercial. Duas características do queijo são centrais para entender sua clandestinidade: o fato de ser elaborado a partir do leite cru e também o abandono da maturação. A pasteurização do leite é uma exigência normativa para eliminar riscos de contaminação dos queijos. A exceção a essa regra, voltada para a produção dos queijos artesanais, exige como contrapartida a maturação, processo biológico natural que garante a eliminação de eventuais organismos patogênicos.

Contudo, além dessa dupla característica do seu produto, os queijeiros da cidade não podem sequer almejar sua regulamentação, já que a cidade não está inserida entre as regiões reconhecidas com produção regulamentada. Mesmo que esse quesito fosse atendido, precisaríamos retomar a prática da cura, que foi abandonada há muitos anos, para construir uma nova tradição.

Duas questões contribuem para elucidar a problemática. Primeiramente, observamos uma falha na comunicação causada pelas linguagens inconciliáveis da linguagem técnico-científica (legitimada pelo aparato estatal público) e aquela fundamentada nos saberes tradicionais. A linguagem técnica impõe duas práticas que não fazem sentido ao queijeiro. Primeiro, ele não reconhece a eficácia da pasteurização ou da cura para eliminar eventuais contaminações, principalmente porque ele não acredita na possibilidade dessa contaminação. O queijo é produzido segundo seus padrões de limpeza e higiene e a contaminação por micro-organismos invisíveis não faz sentido. Na perspectiva desses atores, seria um insulto desconfiar do asseio do queijeiro. Sua prática deriva da observação e da experimentação contínuas. Ele sabe reconhecer um eventual problema em sua produção a partir dos elementos sensoriais de que dispõe, os quais foram treinados a partir da transmissão dos antepassados ou da vivência particular e cotidiana de produção.

Além dessa questão, o queijeiro sempre procurou a funcionalidade de suas práticas. Ele não adota práticas desnecessárias segundo seu ponto de vista. Então, a cura do queijo somente fez sentido para o queijeiro para dar firmeza ao queijo para ser transportado, o que era necessário antes do acesso à refrigeração, aos meios de transporte eficientes com vias de escoamento satisfatórias. Era um procedimento funcional.

A produção do queijo a partir do leite cru também se revela funcional. Se, por um lado, ela garante um sabor particular ao queijo, por preservar a flora microbiana natural do leite, por outro lado, a prática facilita o processo de elaboração, já que a pasteurização exigiria equipamentos e gasto de energia térmica.

A circulação do queijo artesanal em Silveirânia permanece, em âmbito local ou em baixa escala, comparada ao potencial da cidade. E as práticas dos queijeiros não são estanques, o que significa que não se pode afirmar que o queijo permanecerá sendo elaborado a partir do leite cru e sem cura, pois a adoção dessas práticas sempre dependerá dos sujeitos envolvidos, de seus valores e de suas concepções de mundo. Não cabe a este estudo fazer prognósticos ou propor intervenções nos hábitos culturais. A produção seguirá, entretanto, a dinâmica social, estando sujeita à história e à ação dos sujeitos sociais. Por hora, os filhos dos agricultores que permanecem na atividade rural geralmente não seguem a educação formal, que imporia as verdades científicas e a produção técnica.

A persistência do consumo do queijo minas artesanal integra os padrões alimentares locais, que são reflexo da constituição de hábitos alimentares por grande parte do estado. Pode-se considerar esse hábito como uma tradição construída, porém, não há como afirmar que há uma invenção de uma tradição, nos termos de Hobsbawn et al. (1984), o que o tornaria um marcador identitário distintivo e contrastante ou mesmo originário da cultura. Notamos que esse alimento sempre foi consumido pela população local e pelos parentes, tratando-se, porém, de um consumo comum e ordinário que não é reconhecido como uma peculiaridade turística local, mas que reproduz uma prática disseminada por outras partes do estado, produtoras de leite.

A produção e a circulação do queijo artesanal na região refletem sua organização social e econômica. É comum a produção artesanal de queijos, linguiças, aguardente e o processamento de frutas nativas para a produção de doces variados. O queijo, portanto, insere-se junto com as demais produções nessa região por uma dupla vocação – como estratégia alimentar e como estratégia comercial, uma prática imbricada nas condições de vida dessa população.

A partir de conversas com os queijeiros, evidenciavam-se as peculiaridades do modo de fazer o queijo artesanal, com a identificação de alguns aspectos comuns, além da caracterização da prática entre os antepassados. Apareceram nas conversas as concepções dos trabalhadores rurais sobre o trabalho, o seu modo de vida e o seu lugar na sociedade contemporânea. A observação acompanhou a dura e incansável lida com a terra e com o animal. Nas falas desses trabalhadores, transparece a defesa do seu modo de vida, das práticas rústicas e da produção artesanal frente à industrialização e à vida urbana. O modo de fazer o queijo integra o modo de viver.

A observação participante possibilitou o acesso à dinâmica da tradição da produção do queijo artesanal, que está inscrita em um processo de adaptação às exigências sanitárias da produção técnica capitalista. A pressão pela padronização é uma tendência inexorável na produção de alimentos. Dutra (2012) observou essa adaptação em sua pesquisa, a qual levantou o modo como o desenvolvimento turístico na região do Parque Estadual de Ibitipoca influenciou a produção do pão de canela, que envolve a reafirmação e a reinvenção de modos de saber e fazer.

No caso aqui descrito, a manutenção da produção de maneira artesanal e caseira poderia ser interpretada como uma simples escolha prática e funcional, visando simplificar o trabalho e diminuir custos. Mas algumas práticas, como a adoção de novos tipos de fôrmas mais recentemente ou a universalização da utilização do coalho industrial (substituindo o uso de pedaços do estômago do tatu caçado), evidenciam as adaptações da prática e as influências da linguagem técnica. A dinâmica de constituição de uma tradição busca outros fatores legitimadores da prática, destacando o diferencial do produto e o torna uma resposta alternativa à produção industrial de alimentos, por exemplo. A indústria carrega uma ambivalência, pois o artesanal goza de prestígio pela ancestralidade dos modos de fazer antigos, enquanto a indústria moderna “oferece uma alimentação às vezes apetitosa, mas quase sempre enganadora” (CAPATTI, 1998).

O prestígio do artesanal pode ser entendido como uma forma de associação ao lugar. A concepção romântica do local transformaria as cozinhas regionais em conservatórios da sensibilidade passada, da sociabilidade rural. Um sistema de representações que remeteria às “tradições da terra e à solidariedade camponesa, aos costumes familiares e religiosos, à expressão da nostalgia de um outrora anterior à revolução industrial e à urbanização” (CSERGO, 1998, p. 814). A reconstrução de cozinhas regionais reata os laços da modernidade urbana “com as ligações provinciais, com o prato consagrado pela lembrança”,

aponta a autora. Csergo (1998) destaca que o prato local é encontrado por toda parte, relacionado com os modos de circulação dos produtos que se tornam instrumentos de recomposição identitária, dependente do processo de construção das imagens do local.

Contudo, convém observar que o vínculo dos estratos inferiores da sociedade com a cozinha local era necessário e obrigatório, em períodos passados, quando não havia alternativa ao consumo dos produtos locais. Então, nem sempre eles cultivaram um sentimento de orgulho por essa limitação, da qual inclusive aspiravam se libertar.

Na sociedade contemporânea, os modelos de consumo alimentar tendem à homogeneização, junto com o aumento do prestígio do artesanal. Porém, a universalização seria mais aparente que real, já que os elementos que têm em comum são interpretados por cada cultura, inserindo-se nas suas próprias estruturas assim como ressignificando-as. Essa tendência à homogeneidade engendra ainda uma reação de apego à própria identidade. A “redescoberta da cozinha regional e das tradições gastronômicas locais se deu paralelamente à negação de seus direitos pela indústria alimentar” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 867).

Importante destacar que Flandrin e Montanari (1998) reconheciam que cada cultura seria fruto de contaminações, cada tradição seria filha da história, concluindo que a história nunca seria imóvel. Essa diversidade observada, juntamente com a demanda por preservação da identidade cultural, insere-se no presente e aponta para o futuro, em vez de se referir a uma temática passadista e retrógrada, na medida em que diz respeito a uma conquista recente, ainda em via de consolidação (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Parece, então, que a tradição é construída no presente, e o caso do queijo artesanal estudado ilustra essa questão. A limitação da circulação do queijo artesanal produzido na cidade de Silveirânia é mais um elemento dinamizador da constituição dessa tradição específica. A manutenção do uso do leite cru e o abandono da cura revelam-se como estratégias locais para a manutenção da prática e integram a busca da subsistência pelos queijeiros.

Em uma última visita ao casal de queijeiros acompanhados neste estudo, o contexto evidenciou os reflexos das limitações impostas à circulação do queijo artesanal. A queijeira contou-me que havia parado de produzir queijos e se dedicava mais aos doces. Mesmo essa última atividade diminuiu a intensidade quando seus filhos mudaram-se da cidade de Ubá e não mais levavam o doce para ser revendido através de um vendedor informal. No entanto, ela contou que naquela manhã entregou 10 fôrmãs de queijo para um cliente que atende há mais

de 20 anos, o qual levava os queijos para São Paulo no final das férias que passava na casa de um parente. Esses queijos seriam distribuídos, já que ele não conseguiria consumi-los antes que eles estragassem. Ela ainda associou a vulnerabilidade dos queijos a diversos fatores, como à alimentação do gado e às novas raças. O gado era mais saudável antigamente, contou. O queijo aguentava ficar fora da geladeira curando, enquanto hoje, se não correr para a geladeira ele logo incha. O abandono da atividade para fins comerciais, talvez, torne-se definitivo daqui a seis meses, quando o marido completar 60 anos de idade e conseguir a aposentadoria. Ele deixará de produzir leite, e ela então passará a fazer queijos somente para o consumo próprio, como sua mãe e outros ex-queijeiros. Essa vulnerabilidade provoca alterações no modo de fazer, devido à diminuição do número de pessoas interessadas em se dedicar à atividade, o que dificulta a transmissão dos saberes.

Cabe agora, para finalizar, reconhecer que o estudo sobre um hábito que integra a bagagem cultural de um grupo específico sempre será apresentado a partir da perspectiva do observador, o pesquisador. Decorre dessa constatação que a invenção da cultura, como apresentou Roy Wagner (2010), seria o resultado do choque entre as culturas em relação, a do antropólogo e a do nativo. O autor propôs uma abordagem dialética subversiva tanto à subjetividade quanto à objetividade em prol da mediação, da relação. Ao antropólogo, cabe incluir a si mesmo e seu próprio modo de vida no objeto de estudo, compreender e relacionar duas variedades do fenômeno humano. Desse modo, ele experiencia a cultura estudada a partir de seu universo de significados, identificando potencialidades e possibilidades de se viver a vida (GOLDMAN, 2011). Essa invenção objetificaria a cultura estudada e a do próprio pesquisador. A cultura resultaria, assim, das leituras cotidianas dos nativos sobre o antropólogo e vice-versa. A invenção seria algo da ordem da metamorfose contínua, refletindo a criatividade de ambos (GOLDMAN, 2011).

Wagner (2010) procura ultrapassar a dicotomia entre algo inato e algo construído, já que a potencialidade de invenção implica no reconhecimento de que não existe mera reprodução e/ou mudança evolutiva dos padrões (culturais) de criatividade, uma vez que todo ato de significação, ainda que convencional, se materializa como ato inventivo.

A noção wagneriana de cultura inventada poderia, assim, subsidiar também a análise das relações de mediação vividas pelo produtor familiar rural e o conhecimento técnico científico dos agentes governamentais, a partir do reconhecimento de sua condição de sujeito/organismo no ambiente.

A relação estabelecida no estudo da circulação e do consumo do queijo minas artesanal evidenciou as diferenças culturais e o choque resultante entre os queijeiros e os agentes governamentais portadores do discurso técnico-científico, gerando essa configuração social por ora apresentada. Por fim, o próprio choque entre os queijeiros e o antropólogo “inventou” este trabalho ora apresentado, já que todo ser humano é um antropólogo, um inventor de cultura em situações de ininteligibilidade primeira e, principalmente, todo antropólogo é apenas um ser humano (GOLDMAN, 2011).

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1998. 275 p.

ALLAIN, J. M.; BRIGIDO V. C. O papel da mídia brasileira na construção das representações sociais de segurança alimentar. **Psicologia: Teoria e Prática**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 92-108, dez. 2007. Disponível em: <http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-36872007000200006>. Acesso em: 17 jan. 2018.

ALVES, E.P.M. Diversidade cultural, patrimônio cultural material e cultura popular: a Unesco e a construção de um universalismo global. **Soc. estado.**, Brasília, v. 25, n. 3, p. 539-560, dez. 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69922010000300007&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 25 jul. 2017.

BAILEY, F.G. Gifts and poison. In: BAYLEY, F.G. (ed.). **Gifts and poison**. The politics of reputation. Oxford: Basil Blackwell, 1971.

BOAS, F. A formação da antropologia americana, 1883-1911. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004. 423p.

BOURDIEU, P. O camponês e seu corpo. **Rev. Sociol. Polít.**, Curitiba, n. 26, p. 83-92, jun. 2006.

BOURDIEU, P. **La distinction**: critique sociale du jugement. Paris: Edition de Minuit, 1979.

BRANDÃO, C.R. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981. 181 p.

BRASIL. Ministério de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2011. Estabelece critérios adicionais para elaboração de queijos artesanais. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília (DF), n. 241, 16 dez. 2011. Seção 1.

BRAUDEL, F. **A Dinâmica do Capitalismo**. Lisboa: Editorial Teorema, 1985. 121 p.

CADEIA produtiva... **Revista Cafeicultura**, 18 dez. 2012. Disponível em: <<http://revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=47276>>. Acesso em: 18 jan. 2018.

CAILLÉ, A. **Antropologia do dom**: o terceiro paradigma. Petrópolis: Vozes, 2002.

CANDIDO, A. **Os Parceiros do Rio Bonito**. 10. ed. São Paulo: Editora 34, 2003.

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (orgs.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 306 p.

CAPORAL, F.R. (coord.). **Extensão Rural e Agroecologia**: temas sobre um novo desenvolvimento rural, necessário e possível. 10. ed. Brasília, 2009. 408 p.

CAPATTI, A. O gosto pelas conservas. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M.. **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

CARVALHO, G.R. **A indústria de laticínios no Brasil**: passado, presente e futuro. Juiz de Fora: EMBRAPA, 2010. Disponível em:
<<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/24349/1/CT-102.pdf>>. Acesso em: 2 mar. 2015.

CHAYANOV, A. **La Organización de la unidad económica campesina**. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 1974

CINTRÃO, R. P. **Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais**. 2016. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade)—Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

COMERFORD, J. **Como uma Família**: Sociabilidade, Territórios de Parentesco e Sindicalismo Rural. Rio de Janeiro: Relume-Dumará/Nuap, 2003.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. 496 p.

CRUZ F.T.; MENASCHE, R. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 2, n. 4, 2014.

CRUZ F.T., SANTOS J.S. Reflexões sobre a Instrução Normativa nº 30, de 2013. **SertãoBrás**, 5 set. 2013. Disponível em:
<<http://www.sertaobras.org.br/blog/2013/09/05/reflexoes-sobre-a-instrucao-normativa-no-30-de-2013>>. Acesso em: 17 jan. 2018.

CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

DANTAS, M.I. O chouriço no Seridó: transformação do sangue em doce. **Holos** (Online), v. 20, p. 1-16, 2004.

DURHAN, E.R. **A caminho da cidade**: a vida rural e a migração para São Paulo. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 1978.

DOUGLAS, M. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

DUTRA, R.C.A. **A Boa Mesa Mineira**. Um estudo de cozinha e identidade. 1991. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social)–Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1991.

DUTRA, R.C.A. **Família e Redes Sociais**: um estudo sobre práticas e estilos alimentares no meio urbano. 2007. Tese (Doutorado em Antropologia Social)–Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2007.

DUTRA, R.C.A. Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na serra da mantiqueira, Minas Gerais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 38, p. 237-253, jul./dez. 2012.

ELIAS, N. **O Processo Civilizador**. Formação do Estado e Civilização. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993.

FAVRET-SAADA, J. **Les mots, la mort, les sorts**. Paris: Gallimard, 1977.

FENIMAN, S. F. Alimentação e identidade: desvelando a construção identitária por meio de hábitos alimentares. In: XI SEMINÁRIO DE CIÊNCIAS SOCIAIS - CIÊNCIAS SOCIAIS EM FOCO: FACES DO BRASIL NO MUNDO CONTEMPORÂNEO, 11., 2013, Maringá. **Anais...** Maringá: DCS, 2013. p. 136-149.

FISCHLER, C. A macdonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

FISCHLER, C. **El hommnívoro**. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Ed. Anagrama, 1995.

FISCHLER, C. Food, Self and Identity. **Social Science Information**, n. 27, p. 275-293, 1988.

FISCHLER, C. Gastronomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. **Communications**, n. 31, p. 120-189, 1979.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

FONSECA, M.C.L. **O patrimônio em processo**. Trajetória da política federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: Editora UFRJ/MINC/IPHAN, 2005.

FONSECA, M.C.L. Referências Culturais: base para novas políticas do patrimônio. In: **O Registro do Patrimônio Imaterial**. Brasília: MinC, 2000.

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

FREIRE, B. M. O inventário e o registro do patrimônio imaterial: novos instrumentos de preservação. **Cadernos do LEPAARQ – Textos de Antropologia, Arqueologia e Patrimônio**, Pelotas, v. 2, n. 3, jan./jul. 2005.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**. Ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Livraria Itatiaia Editora/USP, 1982.

FRY, P. Feijoada e soul food: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais. **Ensaio de Opinião**, v. 2, n. 2, p. 44-47, 1976.

FURTADO, M.M.F. **A arte e a ciência do queijo**. São Paulo: Globo, 1991.

GEERTZ, C. **O saber local**. Petrópolis: Vozes, 2013.

GEERTZ, C. **A Interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

GOLDENBERG, M. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 17, n. 36, p. 235-256, dez. 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832011000200010&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 26 jul. 2017.

GOLDMAN, M. O fim da antropologia. **Novos estudos**, São Paulo, n. 89, p. 195-211, mar. 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-33002011000100012&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 3 jan. 2018.

GONÇAVES, U.C. **Caravana Chão Moiado**: Religiosidade popular numa festa da música sertaneja. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciências da Religião)—Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2011.

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. “Plantar pro gasto”: a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **RER**, Piracicaba, v. 46, n. 2, p. 481-515, abr./jun. 2008.

GUANZIROLI, C.E.; BUAINAIN, A. M.; DI SABBATO, A. Dez anos de evolução da agricultura familiar no Brasil: 1996 e 2006. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 50, n. 2, jun. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032012000200009&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 15 nov. 2012.

GUIVANT, J.S. Sociologia do meio ambiente rural: hibridismo da sociologia ambiental com a sociologia rural. In: MARTINS, C.B.; MARTINS, H.H.T.S. (Org.). **Horizontes das Ciências Sociais no Brasil - Sociologia**. São Paulo: Anpocs/Editora Barcarolla/Discurso Editorial/ICH, 2010. p. 375-403.

GUZMAÁN, E.S.; MOLINA, M.G. **Sobre a evolução do conceito de campesinato**. São Paulo: Expressão popular, 2013.

HEREDIA, B.M.A. **A Morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

HOBSBAWN, E. RANGER, T. **A Invenção das Tradições**. Paz e Terra: Rio de Janeiro, 1984.

IBGE. **Censo Agropecuário 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/link.php?codmun=316730>>. Acesso em: 15 nov. 2012.

IMA. Portaria nº 523, de 3 de julho de 2002. Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do queijo minas artesanal. **IMA**, jul. 2002.

INGOLD, T. Culture, nature, environment: steps to an ecology of life. In: INGOLD, T. **The perception of the environment: essays on livelihood, dwelling and skill**. London: Routledge, 2002, p. 13-26.

KAUTSKY, K. **A questão Agrária**. Porto: Portucalense, 1972.

LATOURETTE, B. Referência circulante: Amostragem do solo na floresta Amazônica. In: _____. **A esperança de Pandora**. Bauru: Edusc, 2001. p. 39-96.

LEANDRO, J.J. **Queijo: uma introdução**. Biblioteca 24 horas, 2013.

LEVENSTEIN, H.A. **Revolution at the Table: Transformation of the American Diet**. Oxford: Oxford University Press, 1988.

LEVENSTEIN, H.A. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

MAGALHÃES, F.A.R.; LEMOS, A.M.; BERNARDO, W.F. (org.). Tecnologias alternativas para a produção do leite e derivados em bases sustentáveis, **Embrapa Gado de Leite**, Juiz de Fora, v. 1, p. 19-34, 2004.

MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MARTINS, J.M. **Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo Minas artesanal da Região do Serro**. 2006. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)–Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2006.

MAUSS, M. **Antropologia e Sociologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MEDEIROS, M.; MARQUES, F.C. Dois mundos, duas linguagens: os processos de mediação social e a diversidade de conhecimentos na construção de projetos para o desenvolvimento rural. **Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis**, Florianópolis, v. 9, n. 1, p. 243-259, jul. 2012. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/interthesis/article/view/19234>>. Acesso em: 27 jul. 2017.

MENASCHE, R.; MARQUES, F.C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700013&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 15 nov. 2012.

MENESES, J.N.C. **Queijo Artesanal de Minas. Patrimônio Cultural do Brasil**. Belo Horizonte: IPHAN, 2006.

MENEZES, S.S.M. Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social na região Nordeste. **Revista de Geografia**, Pernambuco, v. 28, n. 1, 2011.

MENNEL, S. **All manners of food: eating and taste in England and France from Middle Age to present**. Oxford: Blackwell, 1985.

MERCADANTE, P. **Os sertões do leste – estudo de uma região: a Mata mineira**. Rio de Janeiro: Zahar, 1973.

MERGAREJO NETTO, M. **A geografia do queijo minas artesanal**. 2011. Tese (Doutorado em Geografia)–Universidade Estadual Paulista - Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Rio Claro, São Paulo, 2011.

MORENO, V.J. **Caracterização física e físico-química do queijo minas artesanal da Microrregião Campo das Vertentes**. 2013. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados)–Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2013.

MOULIN, L. Boire et manger, c'est donc si interessant...? **Sociétés: revue des science humaines et sociales**, Paris, v. 2, n. 6, 1985.

MINTZ, S.W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, 2001.

NEIVA, M.O. **Companhia Força e Luz Cataguases-Leopoldina 90 Anos de Modernidade**. Rio de Janeiro: Texto & Arte. Ministério da Cultura, 1996.

NEVES, D.P. (org.). **Desenvolvimento social e mediadores políticos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

OLIVEIRA, R.C. **Identidade, Etnia e Estrutura Social**. São Paulo: Pioneira, 1976.

OLIVEIRA, R.C. **Sobre o pensamento Antropológico**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1988.

PEDROCCO, G. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

PELEGRINI, S.C.A. A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade. **História**, Franca, v. 27, n. 2, p. 145-173, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-90742008000200008&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 24 jul. 2017.

PILCHER, J. **Que vivan los tamales!** Food and the making of Mexican Identity. New Mexico: University of New Mexico Press, 1998.

PINTO, M.S. **Diagnóstico socioeconômico, cultural e avaliação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do queijo Minas artesanal do Serro**. 2004. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)–Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2004.

PLOEG, J.D.V.D. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: UFRGS, 2008. 372 p.

PLOEG, J.D.V.D. Dez qualidades da agricultura familiar. **Agriculturas: experiências em Agroecologia**, v. 2014, n. 2, p. 3-14, 2014.

PLOEG, J.D.V.D. Sete teses sobre a agricultura camponesa. **Revistas Agriculturas: Experiências em Agroecologia**, 2009.

POLLAN, M. **O Dilema do Onívoro: Uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

POLO DE EXCELÊNCIA DO LEITE E DERIVADOS (Ed.). Secretaria de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior. Governo do Estado de Minas Gerais. **Perfil do Produtor de Leite nas Mesorregiões da Zona da Mata e Campo das Vertentes de Minas**, 2010.

POULAIN, J.P.; PROENÇA, R.P.C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, set. 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000300002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 1 ago. 2017.

RAPPORT, N.; OVERING, J. **Social and cultural anthropology: the key concepts**. London: Routledge, 2000.

SILVEIRA, P.R.C. O campesinato revisitado: contribuição para compreensão da agricultura contemporânea. In: 48º CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 48., 2010, Campo Grande. **Anais...** Campo Grande, 2010. p. 1-20.

RIAL, C.S.M. Freyre in Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: CANESQUI, A.M. (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 306p.

RIBEIRO, L.C.Q. **A metrópole em questão: desafios da transição urbana**. Rio de Janeiro: Letra Capital Editora, 2017.

RODRIGUES, A.F. Os sertões proibidos da Mantiqueira: desbravamento, ocupação da terra e as observações do governador dom Rodrigo José de Meneses. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 23, n. 46, p. 253-270, 2003.

SAHLINS, M. **Ilhas de História**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1997.

SAINT-HILAIRE, A. Viagens às nascentes do Rio São Francisco. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975.

SANTOS, J.S.; CRUZ F.T.; MENASCHE, R. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. **Rev Econ Agric.**, v. 59, n. 2, p. 7-19, 2012.

SCHNEIDER, S. Agricultura familiar e desenvolvimento rural endógeno: elementos teóricos e um estudo de caso. In: FROEHLICH, J.M.; DIESEL, V. (org.). **Desenvolvimento Rural: tendências e debates contemporâneos**. Ijuí: Unijuí, 2006.

SCHNEIDER, S. Teoria social, agricultura familiar e pluriatividade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais** (Impresso), São Paulo, v. 18, n. 51, p. 99-121, 2003.

SEBRAE. **Relatório de pesquisa: diagnóstico da pecuária leiteira do estado de Minas Gerais**. Belo Horizonte: Sebrae/FAEMG, 1996.

SILVA, L.F. A questão cultural na alimentação: mudanças e permanências. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 8, p. 247-255, 2013.

SPERAT-CZAR, A. **Os queijos de leite cru**. SertãoBras, 2012. Disponível em: <<http://media.sertaobras.org.br/livro/OsQueijosDeLeiteCruFinalWEB.pdf>>. Acesso em: 7 jan. 2015.

SUTTON, S.B. Introduction: past and present in rural Greece. In: SUTTON, S.B. (ed.). **Contingent countryside: settlement, economy and land use in the Southern Argolid since 1700**. Standford: Standford University Press, 2000. p. 1-24.

TEIXEIRA, Simonne. Cultural Heritage Education: cultural lectures for citizenship. **Estud. pedagóg.**, Valdivia, v. 32, n. 2, p. 133-145, 2006. Disponível em: <http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-07052006000200008&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 24 jul. 2017.

TORELLY, L.P.P. Notas sobre a evolução do conceito de patrimônio cultural. **Fórum Patrimônio**, Belo Horizonte, v. 5, n. 2, jul./dez. 2012.

TORRES, D.M.R. A relação entre a culinária mineira e o desenvolvimento de Minas Gerais no século XVIII. In: SEMINÁRIO SOBRE A ECONOMIA MINEIRA, 17., 2016, Diamantina. **Anais...** Belo Horizonte: UFMG/Cedeplar, 2016.

WAGNER, R. **A invenção da cultura**. São Paulo: Cosac e Naify, 2010.

WEITZMAN, R. **Entre a roça e a cidade - um processo de invenção de práticas alimentares e agrícolas**. 2011. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social)– Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

WOORTMANN, K. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. **Série Antropologia**, 1978. Disponível em: <http://www.unb.br/ics/dan/serie_antro.htm>. Acesso em: 17 out. 2006.

ZOCCAL, R.; SOUZA, A.D.; GOMES, A.T. **Produção de leite na agricultura familiar**. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2005.

Anexo

PORTARIA Nº 523, DE 3 DE JULHO DE 2002

DISPÕE SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

O DIRETOR - GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 19, inciso I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992, e tendo em vista o que dispõe o artigo 2º da Lei nº 10.594, de 7 de janeiro de 1992,

RESOLVE:

Art.1º. Ficam aprovadas as normas sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Art. 2º. Para o cadastramento do produtor e da propriedade no IMA, condição para a produção do Queijo Minas Artesanal, será obrigatória a observância das normas e condições mencionadas no artigo anterior, cujo inteiro teor encontra-se à disposição dos interessados na Sede, Delegacias Regionais e Escritórios desta autarquia.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 3 de julho de 2002.

Célio Gomes Floriani

Diretor-Geral

NORMAS SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E AS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL, BAIXADAS PELA PORTARIA Nº 523, DE 3 DE JULHO DE 2002.

CAPÍTULO I

Das Definições

Art.1º. Entende-se por estabelecimento de alimentos elaborados/manipulados o local onde se efetua um conjunto de operações e processos que tem como objetivo a obtenção de um produto final, assim como o armazenamento e expedição destes alimentos, no caso o Queijo Minas Artesanal.

Art.2º. Entende-se por manipulação de alimentos as operações que se efetuam sobre a matéria prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.

Art.3º. Entende-se por elaboração de alimentos, o conjunto de todas as operações e processos praticados para a sua obtenção.

Art.4º. Entende-se por armazenamento de alimentos o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação dos produtos finais.

Art.5º. Entende-se por boas práticas de elaboração os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos saudáveis.

Art.6º. Entende-se por limpeza a eliminação de sujidades, terra, restos de alimentos, pó ou outros contaminadores.

Art.7º. Entende-se por contaminação a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, nocivos ou não à saúde humana.

Art.8º. Entende-se por desinfecção a redução do número de microrganismos nas instalações e nos utensílios a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

Art.9º. Entende-se por queijaria de Queijo Minas Artesanal o estabelecimento situado em fazenda leiteira onde o queijo deverá ser fabricado, maturado e rotulado.

Parágrafo único. A matéria prima em questão, o leite cru, somente poderá ser utilizada se obtida na propriedade de origem, apresentando todas as características físico-químicas e microbiológicas exigidas na legislação pertinente.

Art.10. Entende-se por Queijo Minas Artesanal o produto elaborado, conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite cru, hígido, íntegro, recém ordenhado, retirado e beneficiado na propriedade de origem e que, ao final, apresente todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e de textura dos queijos artesanais.

CAPÍTULO II

Dos Princípios Gerais Higiênico-Sanitários para a Manipulação das Matérias Primas e dos Queijos Minas Artesanal

Art.11. Esta Portaria estabelece princípios gerais para a recepção de matérias primas, destinadas a produção de Queijo Minas Artesanal manipulado e elaborado, que assegure qualidade para evitar riscos à saúde humana.

§1º Ficam estabelecidos princípios gerais sobre a área de procedência das matérias primas, conforme a seguir:

I - não deverão provir de áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas não possa provocar sua contaminação, nem processadas em níveis que representem risco à saúde;

II - não deverão ser produzidos leites em área onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir risco à saúde do consumidor;

III - as medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, deverão ser aplicadas somente sob supervisão direta de pessoal que conheça os perigos que representam para a saúde, em conformidade com as recomendações do Ministério da Saúde.

§2º Ficam estabelecidos princípios gerais de colheita, produção, extração e rotina de trabalho, conforme a seguir:

I - os métodos para estes procedimentos deverão ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde e sem provocar contaminação dos produtos;

II - os recipientes que são reutilizados deverão ser de material que permita a limpeza e a desinfecção completas, e aqueles que foram usados com produtos tóxicos não deverão ser reutilizados para alimentos ou ingredientes alimentares;

III - deverão ser tomadas precauções para evitar as contaminações químicas, físicas, microbiológicas ou por quaisquer outras substâncias.

§3º O Queijo Minas Artesanal deverá ser armazenado em condições que garantam a proteção contra contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

§4º Os meios para transportar os produtos finais dos locais de produção ou armazenamento deverão ser adequados para a finalidade a que se destinam e construídos de materiais que permitam a limpeza e desinfecção fáceis e completas.

§5º A manipulação deverá ser controlada de forma a impedir a contaminação dos materiais, e cuidados especiais deverão ser tomados para evitar a putrefação.

§6º Os queijos deverão ser submetidos ao resfriamento em caixas isotérmicas, devidamente embalados, bem acondicionados e envolvidos por substância refrigerante, sem nenhum contato direto com o produto.

CAPITULO III

Da Higiene na Obtenção da Matéria Prima

Art.12. As instalações, utensílios e equipamentos do estábulo deverão ser submetidos a limpeza e desinfecção adequadas, antes e depois da ordenha.

Art.13. Os trabalhadores do estábulo e da queijaria deverão apresentar atestado de saúde, renovado anualmente e sempre que se fizer necessário.

Art.14. As pessoas que trabalham no estábulo serão obrigadas a usar roupas adequadas, gorro e botas de borracha.

Parágrafo único. Para o ordenhador, além dos equipamentos citados no artigo 15, é obrigatório o uso de avental plástico durante a ordenha.

Art.15. Deverá ser feita limpeza rigorosa do local de ordenha antes, durante e após a permanência dos animais.

Art.16. Antes de iniciar a ordenha, os animais deverão ter as tetas lavadas com água corrente, em abundância, seguindo-se sua secagem completa com papel-toalha descartável.

§1º O descarte dos primeiros jatos de cada teta deverá ser feito sobre um recipiente adequado, de fundo escuro, de forma a eliminar o leite residual e auxiliar no controle de mamite.

§2º Imediatamente após a ordenha os animais deverão ser submetidos a desinfecção das tetas, com solução de iodóforo a 20-30 mg/l ou outro desinfetante de atividade igual ou superior e que não apresente risco de dano à sua integridade e de acordo com indicação técnica.

§3º As vacas com mamite deverão ser ordenhadas por último e seu leite não poderá ser destinado a elaboração do Queijo Minas Artesanal.

§4º O leite selecionado para a produção do Queijo Minas Artesanal deverá ser coado logo após a ordenha, em coador apropriado, não sendo permitido o uso de panos.

§5º É obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador em água corrente, seguida de imersão em solução de iodóforo 20-30 mg/l, ou outro desinfetante, antes do início da ordenha e sempre que necessário.

§6º Em caso de uso de balde, este deverá ter abertura lateral, sem costuras ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização.

§7º Somente nos casos de elevada prevalência de mamite, causada por microrganismos do ambiente e através de adequada orientação técnica de médico-veterinário, poderá ser indicada a desinfecção das tetas dos animais, pelo menos trinta minutos antes da ordenha, desde que através de técnica e de emprego de desinfetantes adequados.

Art.17. É obrigatório o exame clínico dos animais por médico-veterinário habilitado, não se permitindo o aproveitamento do leite de fêmeas que:

- a) não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- b) estejam no período final de gestação ou em fase colostrálica;
- c) sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;
- d) sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infecto-contagiosas;
- e) apresentem-se febris, com mamite clínica, diarreia, corrimento vaginal, lesões no úbere e tetas ou qualquer outra manifestação patológica.

§1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, implicará na condenação imediata desse leite e do conjunto a ele misturado.

§2º As fêmeas em tais condições deverão ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença.

§3º Os animais afastados da produção somente poderão voltar a ter seu leite aproveitado após exames e liberação procedidos por médico-veterinário habilitado.

§4º A utilização de leite para consumo humano, provenientes de vacas que foram submetidas a tratamento com antibióticos ou quimioterapia ou outras substâncias autorizadas pela legislação vigente e que possam ser nocivas à saúde humana, ficará condicionada à liberação do médico-veterinário, que deverá observar as recomendações e precauções de uso do produto constantes da rotulagem, de modo a assegurar que os níveis de resíduos estejam dentro dos limites máximos admissíveis (LRM), estabelecidos por organismos científicos, reconhecidos internacionalmente.

§5º O mesmo procedimento deverá ser observado quando da utilização de antiparasitários ou qualquer outro produto passível de eliminação pelo leite.

§6º Fica proibido o fornecimento de alimentos, adicionados ou não de medicamentos, às vacas em lactação, sempre que possam prejudicar a qualidade do leite destinado ao consumo humano.

Art.18. Todo utensílio utilizado após o término da ordenha deverá ser cuidadosamente limpo e desinfetado.

CAPÍTULO IV

Da Higiene na Fabricação do Queijo Minas Artesanal

Art.19. O Queijo Minas Artesanal deverá ser produzido a partir de leite cru, apresentando resultados compatíveis com os exigidos pelo Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002.

Art.20. Os ingredientes necessários para a fabricação do queijo deverão ser acondicionados em depósito próprio para essa finalidade e anexo à queijaria.

Parágrafo único. Na queijaria poderá ser estocada somente a quantidade de ingrediente de uso diário, que deverá atender as especificações técnicas pertinentes ao seu uso.

Art.21. Os dessoradores devem ser apropriados, sendo vedado o uso de panos.

Art.22. Os queijos fabricados devem ser provisoriamente estocados na queijaria, enquanto aguardarem o seu destino ao varejo, recomendando-se o uso de telas removíveis e higienizáveis para sua proteção nas estantes.

Parágrafo único. A queijaria deverá ser submetida a rigorosa limpeza antes, durante e após a fabricação do queijo.

Art.23. As prateleiras para maturação poderão ser de fibra de vidro, plástico ou de qualquer outro material aprovado pelo IMA desde que facilmente higienizáveis.

CAPÍTULO V

Das Condições Higiênico-Sanitárias dos Estabelecimentos

Produtores de Queijos Minas Artesanal

Art.24. As queijarias deverão se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminadores e não deverão estar expostas a inundações; se as queijarias forem contíguas ao curral onde se efetua a ordenha ou trato dos animais, deverá haver um local apropriado para higiene pessoal e troca de roupas.

Parágrafo único. O controle de inundações deverá ser feito com o objetivo de evitar contaminação de alimentos e riscos à saúde.

Art.25. Para aprovação das plantas, as instalações deverão ter construção sólida e sanitariamente adequadas, atendendo à Portaria nº 518, de 14 de junho de 2002, baixada pelo IMA.

§1º Deverá ser levada em conta a existência de espaço suficiente para atender, de maneira adequada, a toda as operações.

§2º As instalações deverão ser de tal maneira que permitam a limpeza adequada e a devida inspeção e ter telas e/ou dispositivos que impeçam a entrada e o alojamento de insetos, roedores e/ou pragas, e também a entrada de contaminadores do meio, tais como fumaça, pó, vapor, e outros.

§3º As instalações das queijarias deverão ser projetadas de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, bem como definição do fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

§4º Essas instalações deverão ser projetadas de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado de condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

§5º Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos deverão ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, sem frestas e fáceis de limpar ou desinfetar; os líquidos deverão escorrer até os ralos sifonados, impedindo a formação de poças e refluxo de água.

§6º As paredes deverão ser revestidas de tintas laváveis, de cores claras, lisas, sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, pintadas até uma altura mínima de dois metros; o contato entre as paredes e o piso deverá ser abaulado para facilitar a limpeza.

§7º O teto deverá ser constituído e/ou acabado de modo que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e fácil de limpar.

§8º As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de maneira a evitar o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior deverão ser providas de telas ou similar, com proteção antipragas; estas proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação.

§9º As portas deverão ser de material impermeável e de fácil limpeza.

§10 As escadas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de modo a não se constituírem em fontes de contaminação.

§11 Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados deverão ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação.

§12 As instalações sanitárias do pessoal envolvido na fabricação do Queijo Minas Artesanal deverão estar separadas dos locais de manipulação de alimentos e não deverão ter acesso direto nem comunicação com estes locais.

§13 Os insumos, matérias-primas e produtos terminados deverão estar localizados sobre estrados e afastados das paredes, para permitir a correta higienização do local.

§14 O emprego de materiais na estrutura física das instalações, que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, não será permitido.

Art.26. As instalações deverão dispor de abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada, temperatura conveniente, adequado sistema de distribuição e proteção eficiente contra contaminação.

§1º No caso de necessidade de armazenamento d'água, dever-se-á dispor ainda de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente; é

imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água, numa periodicidade a ser definida pelo IMA.

§2º O IMA poderá admitir variação das especificações químicas e físico-químicas quando a composição da água do local o fizer necessário e desde que não se comprometa a sanidade do produto e a saúde pública.

§3º O gelo não deverá conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável.

Art.27. Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, que deverá ser mantido em bom estado de funcionamento; todos os tubos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, deverão ser tecnicamente dimensionados para suportar cargas máximas e construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

Parágrafo único. O soro obtido da elaboração do queijo poderá ser utilizado na alimentação animal e, quando isso não for possível tratado convenientemente antes de despejado na rede de esgoto, de forma preconizada pelos órgãos de fiscalização ambiental.

Art.28. Deverão estar disponíveis instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos.

§1º Nos casos em que sejam manipuladas substâncias contaminadoras ou quando as tarefas requirem uma desinfecção adicional à lavagem, deverão estar disponíveis, também, mecanismos para desinfecção das mãos, dispondo de água potável e de elementos adequados para sua limpeza, tais como sabonete líquido, detergente e desinfetante.

§2º Não será permitido usar toalhas de tecido e para uso das de papel deverá haver um controle higiênico-sanitário, dispositivos de distribuição e lixeiras, cuja abertura seja por dispositivo acionado pelos pés.

§3º As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas, para conduzir as águas residuais até o local de desaguamento.

Art.29. A queijaria deverá dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à

corrosão, que possam ser limpas facilmente e providas de meios convenientes para abastecimento de água potável, em quantidade suficiente.

Art.30. Os estabelecimentos deverão ter iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos.

§1º As fontes de luz artificial, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, deverão ser do tipo adequado e estar protegidas em caso de quebras acidentais das lâmpadas.

§2º A iluminação não poderá alterar as cores normais do ambiente de fabricação do queijo.

§3º As instalações elétricas poderão ser embutidas ou externas e, neste caso, estar perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas às paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimento.

§4º O IMA poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas.

Art.31. O estabelecimento deverá dispor de ventilação adequada, de forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e acúmulo de poeira e a entrada de agentes contaminadores e insetos.

Art.32. O estabelecimento deverá dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e da queijaria ou vias de acesso aos locais.

§1º O local de armazenamento do lixo deverá estar distante da queijaria e a coleta deverá ser feita de forma a evitar proliferação de insetos e roedores.

§2º No caso de devolução de produtos, deverão ser colocados em setor separado até que se determine seu destino.

Art.33. Todos os utensílios utilizados nos locais de manipulação, que possam entrar em contato com os alimentos, deverão ser confeccionados de material que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores, não seja absorvente e anticorrosivo e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

§1º As superfícies deverão ser não porosas, lisas e estar isentas de rugosidade, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fontes de contaminação.

§2º É proibido o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados e que sejam passíveis de corrosão por contato.

Art.34. Todos os equipamentos deverão estar dispostos de modo a assegurar a higiene, permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção.

CAPÍTULO VI

Requisitos da Higiene do Estabelecimento

Art.35. As queijarias, os equipamentos e utensílios, e todas as demais instalações, incluindo os desaguamentos, deverão ser mantidos em bom estado de conservação, as salas secas, isentas de vapor, poeira, fumaça e água residual.

§1º Todos os produtos de limpeza e desinfecção, devidamente autorizados pelo Ministério da Saúde, deverão ser guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos.

§2º O estabelecimento deverá dispor de recipientes adequados para impedir qualquer possibilidade de contaminação, e em número suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis.

§3º Deverão ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos alimentos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com águas, detergentes, desinfetantes ou soluções destes.

§4º A superfície suscetível de entrar em contato com alimentos, que contiver resíduos desses agentes, deverá ser lavada com água potável, antes que volte a ser utilizada para manipulação.

§5º Deverão ser tomadas precauções adequadas na limpeza e desinfecção quando se realizem operações de manutenção geral ou particular em qualquer local da propriedade, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento.

§6º Após o término do trabalho de manutenção o chão, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação dos queijos deverão ser imediatamente lavados.

§7º Os vestiários, as vias de acesso e os pátios deverão ser mantidos limpos.

Art.36. Nas áreas de manipulação de alimentos não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes, evitando-se a mistura de odores.

Art.37. O lixo deverá ser manipulado de maneira a evitar a contaminação dos alimentos ou da água potável, e o acesso de vetores.

Parágrafo único. O lixo deverá ser retirado das áreas de trabalho no mínimo uma vez por dia, e imediatamente após sua remoção a área de armazenamento, os recipientes utilizados

para o armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com ele deverão ser desinfetados.

Art.38. É proibida a entrada de quaisquer animais em todos os lugares onde se encontrem matérias-primas, material de embalagem, queijos prontos ou em qualquer lugar onde se processem etapas da fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Art.39. Os estabelecimentos deverão adotar medidas para a erradicação de pragas, mediante tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados, aplicados sob a supervisão direta de profissional conhecedor dos riscos que o uso desses agentes pode acarretar para a saúde.

§1º Só deverão ser empregados praguicidas caso impossível outra medida eficaz de controle, interrompendo-se imediatamente a fabricação de queijo, protegendo-se os utensílios da contaminação.

§2º Após a aplicação dos praguicidas dever-se-á limpar cuidadosamente os equipamentos e utensílios contaminados, eliminando-se os resíduos.

§3º Os praguicidas solventes e outras substâncias tóxicas, que representam risco para a saúde, deverão ser rotulados, com informações sobre sua toxicidade e emprego, armazenados em áreas externas à queijaria, separados em armários fechados com chave, destinados exclusivamente a esse fim; e só deverão ser distribuídos ou manipulados por pessoal autorizado e capacitado.

CAPÍTULO VII

Da Higiene Pessoal e do Requisito Sanitário

Art.40. O proprietário da queijaria artesanal deverá tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada sobre matéria higiênico-sanitária e pessoal, com o objetivo de evitar a contaminação dos alimentos.

Art.41. A suspeita de que o manipulador apresenta problema de saúde que possa resultar na contaminação dos alimentos, ou que seja portador são, será impeditiva de seu ingresso em qualquer área de manipulação ou operação com alimentos.

§1º As pessoas que mantêm contato com alimentos deverão submeter-se a exames médicos e laboratoriais antes do início de sua atividade, e periodicamente sempre que houver indicação por razões clínicas ou epidemiológicas.

§2º É proibida a manipulação de alimentos, ou superfícies que entrem em contato com eles, por qualquer pessoa que apresente feridas nas mãos e nos braços, mesmo com uso de luvas protetoras, até que determinação médica ateste a inexistência de risco.

Art.42. Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos com agente de limpeza autorizado e água corrente potável, antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso das instalações sanitárias, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que se julgar necessário.

§1º Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos e ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito.

§2º É obrigatória a lavagem das mãos do manipulador de queijo, em água corrente, seguida de imersão em solução desinfetante, recomendando-se o uso de solução de iodóforo a 20-30 mg/l e secagem, antes de iniciar a fabricação.

Art.43. Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos deverá usar roupa protetora branca, botas brancas de cano alto e touca protetora laváveis, exceto se descartáveis

§1º Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos deverão ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

§2º É vedado o uso de barbas, bigodes, unhas grandes e esmaltes e o depósito de roupas e objetos pessoais na queijaria.

§3º É proibido todo ato que possa originar contaminação de alimentos, como comer, fumar, cuspir, tossir ou práticas anti-higiênicas. Deverão ser observados atos higiênicos por todos que trabalharem no estábulo.

§4º O emprego de luvas na manipulação de alimentos deverá obedecer às perfeitas condições de higiene e seu uso não eximirá o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

§5º Os visitantes deverão cumprir as disposições de higiene recomendadas na presente norma.

Art.44. A responsabilidade do cumprimento dos requisitos da higiene do estabelecimento deve recair sobre o proprietário da queijaria.

CAPÍTULO VIII

Dos Requisitos de Higiene na Produção

Art.45. Na propriedade não deverão ser aceitos matéria-prima ou insumo que contenham parasitas, microorganismos, substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis, através de processos normais de classificação e/ou preparação, ou fabricação.

§1º O controle de qualidade da matéria-prima ou insumo deverá incluir inspeção, classificação, e, se necessária, análise laboratorial, antes de sua aquisição ou utilização; na fabricação somente deverão ser utilizados matérias primas ou insumos em boas condições.

§2º As matérias-primas e os ingredientes armazenados nas áreas do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível.

Art.46. Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar, por contato direto ou indireto com material contaminado, que se encontre nas fases iniciais de elaboração.

§1º As pessoas que manipulam o leite cru ou produtos semi elaborados com risco de contaminar o produto final, enquanto não tenham retirado a roupa protetora utilizada durante a manipulação de matérias-primas e produtos semi elaborados, ou que tenham sido contaminadas por estes, não poderão manipular ou elaborar o produto pronto sem colocar outra roupa limpa.

§2º, Após o término da fabricação, todos os utensílios utilizados deverão ser cuidadosamente limpos com solução detergente, acompanhando a orientação de uso do fabricante, seguido de higienização com solução desinfetante, recomendando-se solução de hipoclorito de sódio com 100 a 200 mg/l de cloro livre com trinta minutos de exposição.

§3º Todas as operações do processo de elaboração, incluindo o acondicionamento, deverão ser realizadas sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

§4º Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser de modo que protejam contra a contaminação ou presença de risco à saúde pública e contra a deterioração, dentro dos limites de prática comercial correta, de acordo com as boas práticas de prestação de serviço na comercialização.

Art.47. Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em boas condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim; o material deverá ser apropriado para o produto e seguir as condições previstas de armazenamento.

Parágrafo único. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

Art.48. As embalagens deverão ser de uso único e os recipientes não deverão ter sido anteriormente utilizados para nenhuma outra finalidade, eliminando as possibilidades de

contaminação do produto; deverá ser reservada área exclusiva para armazenamento de embalagens ou recipientes.

§1º Os recipientes para transporte deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para ser verificada sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados deverão estar secos antes do uso.

§2º Admitir-se-á o uso de caixas plásticas limpas, fechadas e identificadas, para o transporte do Queijo Minas Artesanal, da queijaria até o varejo.

§3º No caso de queijos que serão vendidos não embalados, deverão ser seguidos os procedimentos descritos no Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002.

Art.49. Antes de se iniciar a fabricação, deverá ser coletada uma amostra de leite, por latão, para a realização das provas de WMT e alizarol, com a finalidade de avaliar a qualidade do leite.

Parágrafo único. Em função do risco do alimento, deverão ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservados por período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.

CAPITULO IX

Do Armazenamento e do Transporte

Art.50. As matérias-primas e produtos acabados deverão ser armazenados e transportados segundo as boas práticas, de forma a impedir a contaminação ou proliferação de microrganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

Parágrafo único. Durante o armazenamento deverá ser exercida inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos Queijos Minas Artesanal aptos para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte.

Art.51. O transporte do queijo deverá ser realizado em veículo adequado, de forma a evitar sua contaminação ou deformação, assim como comprometimento de sua qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira; durante o transporte da carga de queijo, o veículo não pode ser utilizado para outra finalidade.

Art.52. Os veículos de transporte de alimentos deverão atender às boas práticas, e estar autorizados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA.

§1º Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, para evitar sua contaminação por gases de combustão.

§2º Deverão ser utilizadas para o transporte dos produtos resfriados, caixas isotérmicas providas de substância refrigerante, tomando-se as medidas necessárias para que não haja contato entre a água de condensação e o queijo.

§3º O queijo deverá ser transportado para o varejo acondicionado em caixas ou canudos de plástico, fibra de vidro ou similares, que ofereçam proteção quanto a deformações e contaminações; não poderão ser utilizados utensílios de madeira para essa finalidade.

CAPITULO X

Controle de Alimentos

Art.53. Deverão ser empregadas metodologias apropriadas de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção, contidas no presente regulamento.

·
Célio Gomes Floriani

Diretor-Geral